

2/09/2017

tigulliovino.it
cultura del vino e comunicazione

TRE IMPORTANTI MANIFESTAZIONI FIERISTICHE PER FELICIA, MARCHIO DI ANDRIANI SPA



Sana Bologna, World Food Mosca e Speciality Food Festival Dubai sono le rassegne che vedranno protagonista tutto il gusto, la leggerezza e il benessere delle nuove referenze bio, gluten free e vegan Felicia. Un calendario ricco di eventi per diffondere nel mondo la filosofia del mangiare bene, sano e naturale.

Felicia, marchio di Andriani S.p.A, realtà di punta dell'innovation food, conferma il presidio delle fiere di settore strategiche a livello nazionale e internazionale. Ben tre le partecipazioni nel mese di settembre, con l'obiettivo di far conoscere le novità aziendali e i nuovi prodotti a buyer e potenziali clienti.

Il primo appuntamento è a **Sana Bologna**, dall'8 all'11 settembre (pad. 25, stand B 131-C 132). Il primo giorno di fiera alle ore 11.30 presso lo stand Biol Italia, l'area dei produttori biologici italiani, si potranno

degustare in anteprima le ricette degli chef preparate con i nuovi prodotti della linea legumi, tra cui la pasta di fagioli verdi mung bio e non solo. All'evento parteciperanno blogger e giornalisti sempre molto entusiasti e interessati alle novità del brand.

La seconda tappa è al **World Food di Mosca dall'11 al 14 settembre** una delle fiere più importanti del mercato russo. Nell'ampio spazio espositivo (Pad 2/Hall 1 stand C377-C379-C473-C477) verranno accolti visitatori e buyer e accompagnati alla scoperta del brand e delle peculiarità aziendali.

Terza e ultima presenza per il mese di settembre è a **Dubai con lo Speciality Food Festival** (Pad 6 stand A46-A48-A50) momento strategico di presentazione delle ultime tendenze gourmet con dimostrazioni live delle tecniche di preparazione delle diverse ricette.

La partecipazione alle fiere di settore più importanti a livello nazionale e internazionale ha una valenza strategica per Felicia. E' l'occasione ideale per fare networking, scoprire nuovi mercati e allinearsi alle tendenze del consumatore, sempre più vicino ad uno stile di vita sano ed equilibrato e ad un'alimentazione naturale e genuina.

Andriani, con sede a Gravina in Puglia, è specializzata dal 2004 nella produzione di pasta senza glutine, innovativa e dal sapore unico. Le materie prime utilizzate tra cui: mais, riso integrale, riso, grano saraceno, quinoa, amaranto, lenticchie e piselli sono accuratamente selezionate e naturalmente prive di glutine. La lavorazione avviene all'interno di uno stabilimento produttivo dedicato esclusivamente al gluten free. Molteplici sono le certificazioni aziendali e di prodotto di cui dispone la realtà pugliese, a garanzia di alimenti che rispondono ai più elevati standard qualitativi a livello internazionale

Si parla di ANDRIANI

online