

mer 30/3/2016

# EXCELLENCE

## LA NUOVA LINEA DI PASTA FELICIA BIO



Nell'anno internazionale dedicato ai legumi, il **Gruppo Andriani**, che ha fatto dell'innovazione l'elemento distintivo del proprio brand, presenta la novità prodotta all'interno di uno stabilimento esclusivamente dedicato al **gluten free**, tecnologicamente all'avanguardia e garantito dall'ormai consolidata collaborazione con Buhler. La nuova linea pasta di legumi è proposta in due gustose varietà: **Sedanini 100% farina di lenticchie rosse** e **Fusilli 100% farina di piselli verdi** rigorosamente senza glutine, biologici e vegan disponibili in un pratico formato da 250 grammi, ideale per 3 persone. Sempre al dente e dal gusto vero e autentico dei legumi, la pasta **Felicia Bio** ha un alto contenuto di fosforo, ferro, zinco e manganese, inoltre è ricca di proteine, fibre e altri apporti nutrizionali preziosi alleati della salute e del benessere quotidiano. Perfetta per i celiaci e per chi è sensibile al glutine, per chi segue una dieta vegana, per gli sportivi e per chi conduce semplicemente uno stile di vita sano ed equilibrato.

*Molino 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 Molino Andriani**

online