

mer 30/3/2016



La nuova linea di pasta Felicia Bio.

– POSTED ON 30 MARZO 2016

Tutti i benefici dei legumi nella nuova linea di pasta biologica Felicia, senza glutine e vegan preparata con ingredienti selezionati e di alta qualità: un concentrato di benessere per coloro che amano il buon cibo salutare senza dover rinunciare al gusto.



Nell'anno internazionale [dedicato](#) ai legumi, il Gruppo Andriani, che ha fatto dell'innovazione l'elemento distintivo del proprio brand, presenta la novità 100% bio 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 Felicia Bio consente di sbizzarrire la fantasia in cucina preparando [primi](#) piatti appetitosi all'insegna della genuinità e del benessere che esaltano le più semplici materie prime della natura, da gustare con tutta la famiglia anche con i più piccoli che solitamente non amano i legumi. Fusilli di Piselli con Crema di Peperoni Gialli e Sedanini di Lenticchie Rosse con carciofi e [patate](#) sono solo alcune delle gustose [ricette](#), scaricabili dal nuovo portale www.pastadilegumi.it, realizzate da Beppe Zullo, il cuoco contadino che rappresenta la [cucina pugliese](#) nel mondo. All'interno del sito dedicato è possibile inoltre scoprire tutte le peculiarità e i benefici della nuova pasta. I Sedanini 100% Lenticchie rosse bio e Fusilli 100% Piselli verdi bio sono acquistabili in GDO al prezzo consigliato di euro 2,90.

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