

mer 30/3/2016

VOGLIA di SALUTE

I LEGUMI CAMBIANO FORMA: LA NUOVA LINEA DI PASTA FELICIA BIO



Nell'anno internazionale dedicato ai legumi, il Gruppo Andriani 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 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 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.

Si parla di Molino Andriani

online