



Felicia, marchio di Andriani Spa, realtà di punta nell'innovation food, amplia la linea di pasta legumi con la pasta 100% farina di ceci bio.

*Biologica, vegan e gluten free, la nuova referenza conferma la strategia del brand di presidiare la categoria pasta di legumi attraverso l'ideazione di nuove ricette e nuovi formati, che si affiancano alle varietà già in assortimento a base di lenticchie rosse, gialle, piselli verdi e fagiolo mung.*

Ricca di fibre e di proteine, ad alto contenuto di fosforo, ferro, zinco, manganese e potassio, la pasta di ceci Felicia propone una gustosa e sana alternativa alla pasta tradizionale, conservando tutti i benefici dei legumi. Tra questi il mantenimento della massa muscolare, la presenza di potassio che preserva la salute del cuore e contribuisce al normale funzionamento del sistema nervoso e un ridotto contenuto di carboidrati per riscoprire il piacere di mangiare la pasta in ogni momento.



Ideale per tutti coloro che conducono uno stile di vita sano ed equilibrato, la pasta di ceci Felicia non può mancare sulla tavola degli sportivi oltre ad essere apprezzata dai bambini che solitamente non amano consumare i legumi. Proposti nel pratico formato da 250 grammi, i fusilli di ceci Felicia sono versatili e facili da preparare: il tempo di cottura infatti è compreso tra i 5 e i 7 minuti per realizzare un pasto sano, completo e ricco di gusto.

Il prodotto si presta a molteplici preparazioni in cucina, da quelle più tradizionali a preparazioni più originali e creative, disponibili sui portali web e social, che propongono ricette e video ricette ideate

con passione da Peppe Zullo, il cuoco contadino che valorizza sapientemente piatti semplici utilizzando verdure di stagione e prodotti del suo orto.

La pasta di ceci Felicia va ad ampliare il già ricco assortimento di referenze a base di legumi, con cui l'azienda si è posta obiettivi ambiziosi sviluppando un progetto di filiera italiana e sostenibile per lenticchie, ceci e piselli. L'iniziativa permette alle imprese agricole del territorio di ottimizzare i disciplinari di coltivazione, sia in produzione integrata che biologica, e ad allinearsi a criteri di produzione sostenibile.

L'idea nasce da esigenze pratiche in agricoltura: salvaguardare il suolo e l'ambiente, garantire la sicurezza alimentare e la qualità, incrementare la profittabilità di tutti gli operatori della filiera alimentare del territorio pugliese e lucano.

I fusilli 100% farina di ceci Bio Felicia sono disponibili in pratiche confezioni da 250 grammi nelle principali catene della Gdo, nelle farmacie, nei negozi specializzati, e da oggi anche comodamente da casa grazie al recente lancio dell'e-shop Felicia al prezzo di 3,00 euro ca.

*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.*