



► 1 novembre 2018

INNOVAZIONI

Felicia, la pasta biologica gluten free

Considerata tra le più importanti realtà nel settore innovation food, con lo stabilimento di Gravina in Puglia interamente dedicato alle produzioni gluten free, Felicia produce una gamma completa di pasta senza glutine innovativa e dal gusto unico, da un'ampia varietà di ingredienti naturalmente senza glutine provenienti da agricoltura biologica, come riso integrale, mais, quinoa, grano saraceno, amaranto, lenticchie, piselli, ceci, fagioli verdi e altri. Oggi Felicia, brand di Andriani, dispone di uno dei più ampi assortimenti sul mercato di pasta senza glutine, con molte combinazioni e formati. Grazie alla collaborazione con numerosi chef, negli ultimi anni Felicia ha sviluppato un'expertise che le consente di affrontare con determinazione il segmento del food service, rivolgendosi al mondo della ristorazione che pone attenzione alle esigenze di una clientela sempre più numerosa composta non solo da persone intolleranti e sensibili al glutine, ma in genere a tutti coloro che seguono un'alimentazione varia, sana ed equilibrata (www.glutenfreefelicia.com).