

felicia[®]

SQUISITAMENTE SENZA GLUTINE



felicia È UN BRAND



We care for you

RISO
INTEGRALE



MAIS



QUINOA



GRANO
SARACENO



LENTICCHIE
ROSSE



PISELLI
VERDI



feliciã

VARIETÀ E GUSTO

Chi siamo

Il nostro core business è produrre una **gamma completa** di pasta **senza glutine**, innovativa e dal sapore unico, da una varietà di ingredienti naturalmente gluten-free come: **Mais, Riso Integrale, Riso, Grano Saraceno, Quinoa, Amaranto, Lenticchie, Piselli** e tanto altro.

Unicità

- » La Molino Andriani Srl è nata nel 2004.
- » Siamo l'unica azienda europea con uno **stabilimento dedicato esclusivamente** alla produzione di prodotti **gluten free**.

I nostri valori

Produrre **pasta senza glutine di alta qualità**, con standard e caratteristiche vicine a quella della pasta di grano duro.

Ci rivolgiamo

- » A chi è affetto da **celiachia**.
- » A chi è sensibile al glutine (**gluten sensitivity**).
- » A chi è attento alla propria alimentazione, seguendo una **dieta sana ed equilibrata**.
- » A chi è attento al **gusto**, variando la sua alimentazione con diversi cereali.



Materie prime bio

- » Utilizziamo **esclusivamente** materie prime **provenienti da agricoltura biologica**.
- » Le trasformiamo **senza l'aggiunta di emulsionanti**.
- » Ci rendono unici: **siamo bio e senza glutine**.

Ricerca e sviluppo

- » **Prestiamo attenzione** alle esigenze del mercato.
- » **Ricerchiamo** nuove materie prime, naturalmente prive di glutine.
- » **Sviluppiamo** nuove formulazioni.
- » **Diamo vita** a nuovi prodotti.
- » **Soddisfiamo** con gusto e varietà le esigenze di ognuno.

Qualità e certificazioni

Garantiamo livelli di glutine **<=10ppm, al di sotto dei 20 ppm previsti per legge**.

- » **Sorveglianza** continua dei nostri **fornitori** e delle relative **materie prime** in ingresso.
- » Utilizzo di **cisterne dedicate** al trasporto di materie prime esclusivamente gluten free per eliminare il rischio di **cross contamination**.
- » **Verifica** della conformità dei nostri prodotti agli **standard definiti**.
- » **Autorizzati** alla produzione di **pasta aproteica**.

Il nostro Stabilimento e il Molino sono **dedicati esclusivamente** alla produzione di prodotti **senza glutine**.

La qualità dei nostri processi e delle materie prime impiegate è **pluricertificata**.

CERTIFICAZIONI AZIENDALI



International Food Standard - British Retail Consortium

Multiutility Green 100% Energia Pulita

CERTIFICAZIONI DI PRODOTTO



Marchio Spiga Barrata



Contenuto di glutine inferiore a 10 ppm



Aut. Min. ai sensi del d.p.r. 111/92 e Reg. CE n°41 del 2009



Aut. Min. per produzione di pasta aproteica



Conformità al Regolamento CE n834/2007 e successive modifiche



GFCO USA



USDA Organic



NON GMO Project Verified



Certificazione Kosher



GFCP Canada



Controlado por FACE



Prodotti Vegan OK

felicia[®] BIO



LA NOSTRA GAMMA DI PASTA FELICIA BIO È QUANTO DI PIÙ
VARIO E COMPLETO SI POSSA TROVARE SUL MERCATO. GRAZIE ALLE NOSTRE RICETTE
SIAMO IN GRADO DI SODDISFARE TUTTI I GUSTI E TUTTE LE ESIGENZE.

- ✓ SENZA GLUTINE
- ✓ BIOLOGICA
- ✓ NO OGM
- ✓ NO AMIDI AGGIUNTI
- ✓ NO EMULSIONANTI
- ✓ SOLO CEREALI PRIVI DI GLUTINE
- ✓ PRODOTTA IN UNO STABILIMENTO DEDICATO
- ✓ PRODOTTA IN UNO STABILIMENTO IN CUI NON SI UTILIZZANO ALLERGENI (UOVA, LATTE, LATTOSIO, SOIA, ECC.)

felicia[®]
BIO
È UN BRAND



We care for you



*il Gluten Free
Digeribile*



3,2g di fibre su 100g

PASTA 100% DI RISO INTEGRALE

PER CHI AMA MANGIARE INTEGRALE E CON GUSTO

FORMATI



INGREDIENTI



100% Farina di riso integrale

IL RISO INTEGRALE

- » È il riso a cui non viene eliminata la lolla, ossia la pellicina esterna.
- » **Altamente digeribile.**
- » Ha la più elevata concentrazione di vitamine del tipo B.
- » **Ricco di fibre.**
- » Migliora il potenziale energetico e non perde le sostanze nutritive durante la lavorazione.



*il Gluten Free
Fonte di Fibre*



168mg di magnesio su 100g

PASTA 100% DI GRANO SARACENO

PER CHI AMA I SAPORI ANTICHI DI UNA VOLTA

FORMATI



INGREDIENTI



100% Farina di grano saraceno



Adatto ai vegani

IL GRANO SARACENO

- » Non è un cereale, ma una pianta della famiglia delle poligonacee.
- » È adatto in tutti i casi in cui c'è bisogno di un po' di sana energia e di una generale remineralizzazione.
- » **Contiene Magnesio e Manganese.**
- » Contiene vitamina B, E, ferro e minerali.

NUOVO FORMATO

SPAGHETTI 100% GRANO SARACENO





*il GlutenFree
Gustoso*



PASTA MULTICEREALI

GUSTO UNICO CON MAIS, RISO, GRANO SARACENO E QUINOA

FORMATI



INGREDIENTI



Farina di Mais, Farina di Riso,
Farina di Grano Saraceno, Farina di Quinoa

LA QUINOA

- » Non è un cereale, ma una pianta erbacea originaria delle Ande.
- » Contiene vitamina A, B, Magnesio e minerali.
- » **Alimento protettivo dalle proprietà antiossidanti.**
- » I semi contengono 60% di Carboidrati e 11% di Proteine.
- » **Altamente digeribile.**

Senza pre-cottura

il Gluten Free
Classico



PASTA DI MAIS-RISO

PER CHI AMA LA SEMPLICITÀ E LEGGEREZZA DEL MAIS E DEL RISO

FORMATI



INGREDIENTI



Farina di mais, Farina di riso

IL MAIS E IL RISO

- » Il mais è un **ottimo elemento energetico**. Contiene vitamina A, B12, Acido Folico, Ferro, Fosforo e Potassio.
- » Il riso è un alimento **altamente digeribile** e ricco di fibre. Contiene vitamina B, Potassio, Selenio e minerali.

TUTTA LA QUALITÀ DEL SENZA GLUTINE BIO AL MIGLIOR PREZZO



Felicia *BIO*

LINEA LEGUMI

**Con Felicia
i legumi
cambiano forma**






**Ricca di
FIBRE**


**Ricca di
PROTEINE**



Adatto ai vegani



Biologica

PASTA 100% LENTICCHIE ROSSE BIO

TUTTI I BENEFICI DEI LEGUMI IN UNA PASTA DAL GUSTO UNICO

FORMATI



250g

INGREDIENTI



100% Farina di lenticchie rosse bio

LA PASTA 100% LENTICCHIE ROSSE BIO

- » Senza glutine.
- » Ricca di **Proteine, Fibre, Ferro, Fosforo, Zinco, Manganese.**
- » **Biologica e Vegan.**

La ricetta vegana dello chef 

SEDANINI DI LENTICCHIE ROSSE CON RAGU' DI MELANZANE E MENTA

INGREDIENTI PER 3 PERSONE

250g di Sedanini di lenticchie rosse bio - 180g di Melanzane - 2 cucchiai di Olio extravergine d'Oliva - 1 Mazzetto di Menta - Aglio e Sale q.b.

PREPARAZIONE (20 MINUTI)

Pulite e tagliate a pezzi le melanzane. Pulite e lavate la menta. Fate dorare in una padella l'aglio con l'olio extravergine d'oliva e le melanzane tagliate a pezzi. Nel frattempo lessate i sedanini in abbondante acqua salata. Una volta appassite le melanzane, otterrete una salsa. Scolate i sedanini e saltateli in padella con il ragù di melanzane. Servite caldo aggiungendo le foglie di menta.





Ricca di
FIBRE

Ricca di
PROTEINE



Adatto ai vegani



Biologica

PASTA 100% PISELLI VERDI BIO

TUTTI I BENEFICI DEI LEGUMI IN UNA PASTA DAL GUSTO UNICO

FORMATI



250g

INGREDIENTI



100% Farina di piselli verdi bio

LA PASTA 100% PISELLI VERDI BIO

- » Senza glutine.
- » Ricca di **Proteine** e di **Fibre**.
- » **Biologica** e **Vegan**.

La ricetta vegana dello chef *Peppino Zullo*

FUSILLI DI PISELLI VERDI CON VERDURE DI CAMPO E POMODORI VERNINI

INGREDIENTI PER 3 PERSONE

250g di Fusilli di piselli verdi bio - 400g di verdure di campo (fiori e germogli di zucca) - 100ml di olio extravergine d'oliva - 100g di pomodori vernini - 2 spicchi d'aglio - sale q.b.

PREPARAZIONE (20 MINUTI)

Pulite e lavate le verdure. Rosolate l'aglio in una padella con l'olio extravergine di oliva e aggiungete i pomodorini tagliati in due. Lessate le verdure in abbondante acqua salata. A metà cottura unite i fusilli. A cottura ultimata scolate i fusilli con le verdure e fate saltare il tutto nella padella con la salsa. Servite caldo.



felicità Bio

LINEA LEGUMI



CHEF
PEPPE
ZULLO



MILANO 2015
NUTRIRE IL PIANETA
ENERGIA PER LA VITA



felicia[®]
salute

LINEA FELICIA SALUTE

FELICIA PASTA
DIETETICA
APROTEICA È UN
**PRODOTTO
RIMBORSABILE**



PASTA DIETETICA APROTEICA

ALIMENTO DIETETICO DESTINATO A FINI MEDICI SPECIALI

INDICAZIONI

- » La **pasta aproteica Felicia** è un alimento destinato a chi segue una dieta a **basso contenuto di proteine**.
- » Indicata per il trattamento dietetico di soggetti affetti da disturbi metabolici congeniti, insufficienza renale cronica o altre malattie che richiedono un **regime dietetico ipoproteico**.

L'**insufficienza renale cronica** è una malattia degenerativa che riduce irreversibilmente la capacità di funzionamento dei reni. Le principali cause sono il diabete mellito e l'ipertensione arteriosa. Durante il trattamento conservativo, adottare una strategia dietetica adeguata può contribuire a rallentarne la progressione.

La dieta ipoproteica permette di ridurre la quantità di proteine non nobili (contenute in alimenti amidacei come il pane e la pasta) a favore di quelle ad alto valore biologico come quelle di origine animale (contenute in carne, pesce, uova, latte e derivati).

LA PASTA FELICIA APROTEICA

- » Va inserita all'interno di una dieta specifica.
- » Deve essere utilizzata sotto controllo medico.
- » Non può essere utilizzata come unica fonte alimentare.

FORMATI



MATERIALE A SUPPORTO DELLA VENDITA



Espositori da terra in cartotecnica e in legno



Espositori monoricetta da banco (6 conf)



Card promozionali 10x15cm



Brochure 21x21cm



Leaflet stop 10x20cm



Coccarda adesiva per scaffale diam. 12cm



Reglette adesiva per scaffale 28x8cm



Cartello vetrina 70x100cm

PRODUCIAMO PASTA SENZA GLUTINE

SEMPRE PRONTI AD AMPLIARE LA NOSTRA GAMMA PRODOTTI

pasta
CORTA



pasta
LUNGA



PASTINA



**NUOVI
formati**



LE NOSTRE LINEE GUIDA

Passione - Sperimentazione - Innovazione

- COMING SOON -

GNOCCHI

BIO E
SENZA GLUTINE



MIX FARINE

PER DOLCI,
PANE E FOCACCIA

NUOVO FORMATO:

NIDI

SENZA GLUTINE

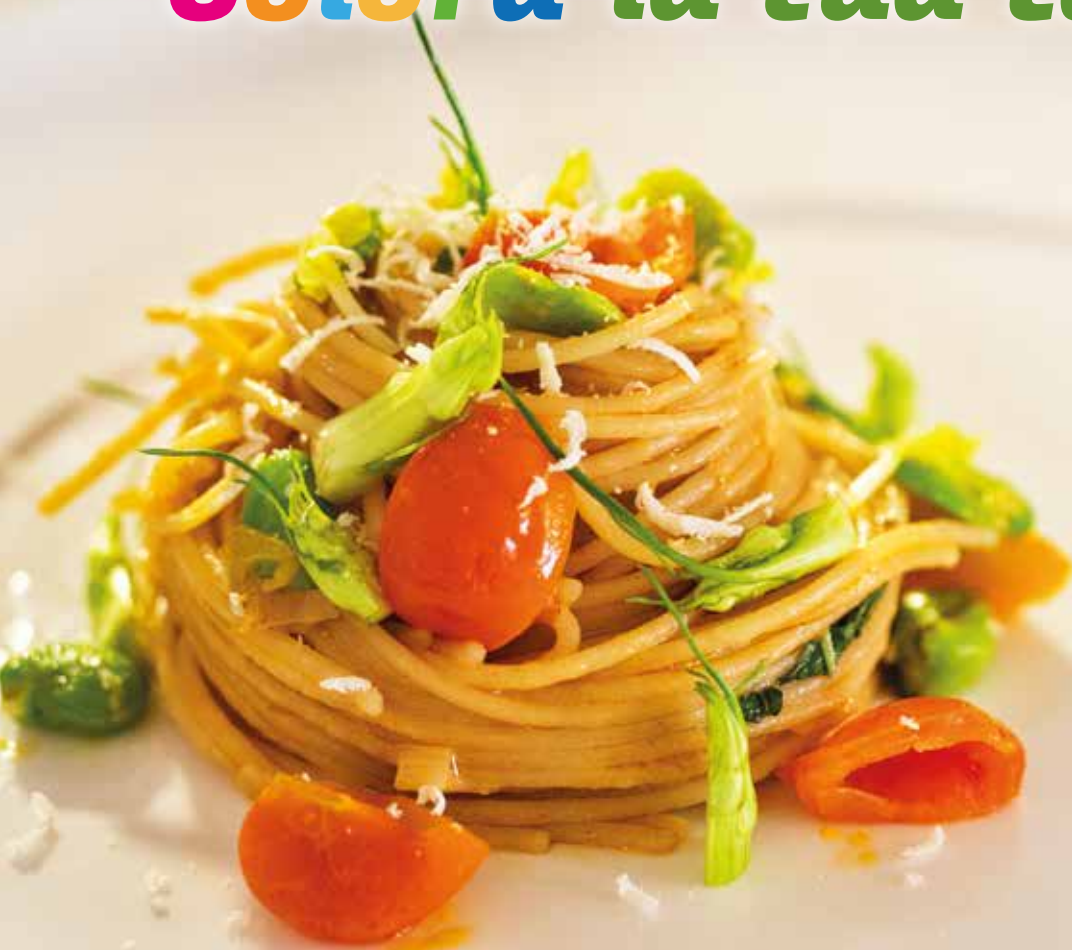


felicia[®]

SQUISITAMENTE SENZA GLUTINE



Colora la tua tavola!



felicia È UN BRAND



Via N. Copernico / 70024 Gravina in Puglia (Ba) / Tel. (+39) 080 325.58.01 / Fax. (+39) 080 325.59.24

info@molinoandriani.com / www.glutenfreefelicia.com