

# felicia<sup>®</sup> BIO

**LINEA LEGUMI**

**Con Felicia  
i legumi  
cambiano forma**



**PASTA 100%  
PISELLI VERDI BIO**

**Ricche di  
FIBRE**



**PASTA 100%  
LENTICCHIE ROSSE BIO**

**Ricche di  
PROTEINE**

**felicia<sup>®</sup>  
BIO** È UN BRAND

**Molino  
ANDRIANI**

*We care for you*

**CALENDARIO  
2016**

CHEF  
PEPPE  
ZULLO



MILANO 2015  
NUTRIRE IL PIANETA  
ENERGIA PER LA VITA



GENNAIO  
2016

LUNEDÌ	04	11	18	25	
MARTEDÌ	05	12	19	26	
MERCOLEDÌ	06	13	20	27	
GIOVEDÌ	07	14	21	28	
VENERDÌ	01	08	15	22	29
SABATO	02	09	16	23	30
DOMENICA	03	10	17	24	31

*felicia*  
BIO

SQUISITAMENTE SENZA GLUTINE



Visita il nostro sito [www.glutenfreefelicia.com](http://www.glutenfreefelicia.com) e seguici su Facebook [/FeliciaMolinoAndriani](https://www.facebook.com/FeliciaMolinoAndriani)

# felicia BIO

LINEA LEGUMI

Con Felicia i legumi  
cambiano forma



FEBBRAIO  
2016

LUNEDÌ	01	08	15	22	29
MARTEDÌ	02	09	16	23	
MERCOLEDÌ	03	10	17	24	
GIOVEDÌ	04	11	18	25	
VENERDÌ	05	12	19	26	
SABATO	06	13	20	27	
DOMENICA	07	14	21	28	

# felicia BIO

SQUISITAMENTE SENZA GLUTINE



Visita il nostro sito [www.glutenfreefelicia.com](http://www.glutenfreefelicia.com) e seguici su Facebook [/FeliciaMolinoAndriani](https://www.facebook.com/FeliciaMolinoAndriani)

# felicia<sup>®</sup> BIO

LINEA LEGUMI

Con Felicia i legumi  
cambiano forma



## PASTA 100% PISELLI VERDI BIO

TUTTI I BENEFICI DEI LEGUMI IN UNA PASTA DAL GUSTO UNICO

  
Ricca di  
FIBRE

  
Ricca di  
PROTEINE

MARZO  
2016

LUNEDÌ	07	14	21	28	
MARTEDÌ	01	08	15	22	29
MERCOLEDÌ	02	09	16	23	30
GIOVEDÌ	03	10	17	24	31
VENERDÌ	04	11	18	25	
SABATO	05	12	19	26	
DOMENICA	06	13	20	27	

felicia<sup>®</sup>  
BIO

SQUISITAMENTE SENZA GLUTINE



Visita il nostro sito [www.glutenfreefelicia.com](http://www.glutenfreefelicia.com) e seguici su Facebook [/FeliciaMolinoAndriani](https://www.facebook.com/FeliciaMolinoAndriani)

# felicia<sup>®</sup> BIO

LINEA LEGUMI

Con Felicia i legumi  
cambiano forma



## PASTA 100% LENTICCHIE ROSSE BIO

TUTTI I BENEFICI DEI LEGUMI IN UNA PASTA DAL GUSTO UNICO

  
Ricca di  
FIBRE

  
Ricca di  
PROTEINE

APRILE  
2016

LUNEDÌ	04	11	18	25	
MARTEDÌ	05	12	19	26	
MERCOLEDÌ	06	13	20	27	
GIOVEDÌ	07	14	21	28	
VENERDÌ	01	08	15	22	29
SABATO	02	09	16	23	30
DOMENICA	03	10	17	24	

# felicia<sup>®</sup> BIO

SQUISITAMENTE SENZA GLUTINE



Visita il nostro sito [www.glutenfreefelicia.com](http://www.glutenfreefelicia.com) e seguici su Facebook [/FeliciaMolinoAndriani](https://www.facebook.com/FeliciaMolinoAndriani)

# felicia<sup>®</sup> BIO

LINEA LEGUMI

Con Felicia i legumi  
cambiano forma



## MACCHERONCINI DI LENTICCHIE ROSSE CON CECI E BORRAGINE

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350g di maccheroncini di lenticchie rosse bio - 150g di ceci - 300 g di borragine  
2 spicchi di aglio - 100g di olio extravergine di oliva - sale q.b. - acqua

### PREPARAZIONE

Mettere a bagno i ceci per circa 6 ore. Lavare la borragine.  
Far cuocere in una pentola i ceci a fuoco lento. In una padella far dorare l'aglio con l'olio extra vergine d'oliva e aggiungere i ceci. Lessare i maccheroncini in abbondante acqua salata e a cottura ultimata scolare la pasta, unire i ceci e saltare il tutto, aggiungendo la borragine cruda a julienne. Servire caldo.

MAGGIO  
2016

LUNEDÌ	02	09	16	23	30
MARTEDÌ	03	10	17	24	31
MERCOLEDÌ	04	11	18	25	
GIOVEDÌ	05	12	19	26	
VENERDÌ	06	13	20	27	
SABATO	07	14	21	28	
DOMENICA	01	08	15	22	29

felicia<sup>®</sup>  
BIO

SQUISITAMENTE SENZA GLUTINE



Visita il nostro sito [www.glutenfreefelicia.com](http://www.glutenfreefelicia.com) e seguici su Facebook [/FeliciaMolinoAndriani](https://www.facebook.com/FeliciaMolinoAndriani)

# felicia<sup>®</sup> BIO

LINEA LEGUMI

Con Felicia i legumi  
cambiano forma



## 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)

Pulire e lavare le verdure. Rosolare l'aglio in una padella con l'olio extravergine di oliva e aggiungere i pomodorini tagliati in due. Lessare le verdure in abbondante acqua salata. A metà cottura unire i fusilli. A cottura ultimata scolare i fusilli con le verdure e far saltare il tutto nella padella con la salsa. Servire caldo.

GIUGNO  
2016

LUNEDÌ	06	13	20	27	
MARTEDÌ	07	14	21	28	
MERCOLEDÌ	01	08	15	22	29
GIOVEDÌ	02	09	16	23	30
VENERDÌ	03	10	17	24	
SABATO	04	11	18	25	
DOMENICA	05	12	19	26	

felicia<sup>®</sup>  
BIO

SQUISITAMENTE SENZA GLUTINE



Visita il nostro sito [www.glutenfreefelicia.com](http://www.glutenfreefelicia.com) e seguici su Facebook [/FeliciaMolinoAndriani](https://www.facebook.com/FeliciaMolinoAndriani)

CHEF  
PEPPE  
ZULLO



MILANO 2015  
NUTRIRE IL PIANETA  
ENERGIA PER LA VITA



LUGLIO  
2016

LUNEDÌ	04	11	18	25	
MARTEDÌ	05	12	19	26	
MERCOLEDÌ	06	13	20	27	
GIOVEDÌ	07	14	21	28	
VENERDÌ	01	08	15	22	29
SABATO	02	09	16	23	30
DOMENICA	03	10	17	24	31

*felicia*  
BIO

SQUISITAMENTE SENZA GLUTINE



Visita il nostro sito [www.glutenfreefelicia.com](http://www.glutenfreefelicia.com) e seguici su Facebook [/FeliciaMolinoAndriani](https://www.facebook.com/FeliciaMolinoAndriani)

# felicia<sup>®</sup> BIO

LINEA LEGUMI

Con Felicia i legumi  
cambiano forma



## FUSILLI DI PISELLI VERDI CON CREMA DI PEPERONI GIALLI

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350g di fusilli di piselli verdi bio - 400g di peperoni gialli - 100cc di olio extra vergine d'oliva - 50g di cipolla bianca - sale q.b.

### PREPARAZIONE (20 MINUTI)

Pulire e lavare i peperoni. Pulire la cipolla. Per la crema di peperoni gialli rosolare la cipolla in una pentola con l'olio di oliva e aggiungere i peperoni gialli tagliati. A cottura ultimata, frullare il composto per ottenere una crema. Lessare in abbondante acqua salata i fusilli. Scolare la pasta al dente e unirla alla crema di peperoni. Saltare il tutto e servire caldo.

AGOSTO  
2016

LUNEDÌ	01	08	15	22	29
MARTEDÌ	02	09	16	23	30
MERCOLEDÌ	03	10	17	24	31
GIOVEDÌ	04	11	18	25	
VENERDÌ	05	12	19	26	
SABATO	06	13	20	27	
DOMENICA	07	14	21	28	

felicia<sup>®</sup>  
BIO

SQUISITAMENTE SENZA GLUTINE



Visita il nostro sito [www.glutenfreefelicia.com](http://www.glutenfreefelicia.com) e seguici su Facebook [/FeliciaMolinoAndriani](https://www.facebook.com/FeliciaMolinoAndriani)

# felicia<sup>®</sup> BIO

LINEA LEGUMI

Con Felicia i legumi  
cambiano forma



## SEDANINI DI LENTICCHIE ROSSE CON RAGÙ DI MELANZANE E MENTA

### INGREDIENTI PER 3 PERSONE

250g di sedanini di lenticchie rosse bio - 180g di melanzane - 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva - 1 mazzetto di menta - aglio e sale q.b.

### PREPARAZIONE (20 MINUTI)

Pulire e tagliare a pezzi le melanzane. Pulire e lavare la menta. Far dorare in una padella l'aglio con l'olio extravergine d'oliva e le melanzane tagliate a pezzi. Nel frattempo lessare i sedanini in abbondante acqua salata. Una volta appassite le melanzane, ottenere una salsa. Scolare i sedanini e saltarli in padella con il ragù di melanzane. Servire caldo aggiungendo le foglie di menta.

SETTEMBRE  
2016

LUNEDÌ	05	12	19	26	
MARTEDÌ	06	13	20	27	
MERCOLEDÌ	07	14	21	28	
GIOVEDÌ	01	08	15	22	29
VENERDÌ	02	09	16	23	30
SABATO	03	10	17	24	
DOMENICA	04	11	18	25	

felicia<sup>®</sup>  
BIO

SQUISITAMENTE SENZA GLUTINE



Visita il nostro sito [www.glutenfreefelicia.com](http://www.glutenfreefelicia.com) e seguici su Facebook /FeliciaMolinoAndriani

# felicia<sup>®</sup> BIO

LINEA LEGUMI

Con Felicia i legumi  
cambiano forma



## MACCHERONCINI DI PISELLI VERDI CON FUNGHI CARDONCELLI

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

300g di maccheroncini di piselli verdi bio - 1 spicchio d'aglio - 250g di funghi cardoncelli - 50cc di olio extra vergine d'oliva - sale q.b. - vino bianco q.b.

### PREPARAZIONE (20 MINUTI)

Pulire e lavare i funghi. Tritare l'aglio. In una padella far dorare l'olio extra vergine d'oliva con l'aglio tritato finemente e sfumare con del vino bianco. Aggiungere i funghi cardoncelli e farli dorare. Mettere il guanciale in una teglia e infornarlo a 180° per circa 5 minuti. Cucinare i maccheroncini in abbondante acqua salata, scolarli al dente e farli saltare in padella con i funghi. Servire caldi.

OTTOBRE  
2016

LUNEDÌ	03	10	17	24	31
MARTEDÌ	04	11	18	25	
MERCOLEDÌ	05	12	19	26	
GIOVEDÌ	06	13	20	27	
VENERDÌ	07	14	21	28	
SABATO	01	08	15	22	29
DOMENICA	02	09	16	23	30

felicia<sup>®</sup>  
BIO

SQUISITAMENTE SENZA GLUTINE



Visita il nostro sito [www.glutenfreefelicia.com](http://www.glutenfreefelicia.com) e seguici su Facebook [/FeliciaMolinoAndriani](https://www.facebook.com/FeliciaMolinoAndriani)

# felicia<sup>®</sup> BIO

LINEA LEGUMI

Con Felicia i legumi  
cambiano forma



## MACCHERONCINI DI LENTICCHIE ROSSE CON CUORI DI CARCIOFI E PATATE

### INGREDIENTI PER 4 PERSONE

350g di maccheroncini di lenticchie rosse bio - 200g di carciofi - 200g di patate -  
100 cc di olio extravergine d'oliva - aglio e sale q.b.

### PREPARAZIONE (20 MINUTI)

Pulire e tagliare a cubetti le patate e lessarle. Pulire i carciofi. Far dorare in una padella l'aglio con l'olio extravergine d'oliva e aggiungere le patate. Nel frattempo lessare i maccheroncini in abbondante acqua salata. Scolare la pasta e saltarla in padella con le patate. Aggiungere i cuori di carciofi e cucinare per circa 5 minuti. Servire caldo.

NOUEMBRE  
2016

LUNEDÌ		07	14	21	28
MARTEDÌ	01	08	15	22	29
MERCOLEDÌ	02	09	16	23	30
GIOVEDÌ	03	10	17	24	
VENERDÌ	04	11	18	25	
SABATO	05	12	19	26	
DOMENICA	06	13	20	27	

# felicia<sup>®</sup> BIO

SQUISITAMENTE SENZA GLUTINE



Visita il nostro sito [www.glutenfreefelicia.com](http://www.glutenfreefelicia.com) e seguici su Facebook [/FeliciaMolinoAndriani](https://www.facebook.com/FeliciaMolinoAndriani)

CHEF  
PEPPE  
ZULLO



MILANO 2015  
NUTRIRE IL PIANETA  
ENERGIA PER LA VITA



DICEMBRE  
2016

LUNEDÌ	05	12	19	26	
MARTEDÌ	06	13	20	27	
MERCOLEDÌ	07	14	21	28	
GIOVEDÌ	01	08	15	22	29
VENERDÌ	02	09	16	23	30
SABATO	03	10	17	24	31
DOMENICA	04	11	18	25	

*felicia*  
BIO

SQUISITAMENTE SENZA GLUTINE



Visita il nostro sito [www.glutenfreefelicia.com](http://www.glutenfreefelicia.com) e seguici su Facebook [/FeliciaMolinoAndriani](https://www.facebook.com/FeliciaMolinoAndriani)

# felicia<sup>®</sup> BIO

SQUISITAMENTE SENZA GLUTINE



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.

RISO  
INTEGRALE



MAIS



QUINOA



GRANO  
SARACENO



LENTICCHIE  
ROSSE



PISELLI  
VERDI



- ✓ 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<sup>®</sup>  
BIO

È UN BRAND



*We care for you*