

gio 1/4/2016

Pastaria

I legumi cambiano forma: la nuova linea di pasta Felicia Bio



Tutti i benefici dei legumi nella nuova linea di pasta biologica Felicia, senza glutine e vegan preparata con ingredienti selezionati e di alta qualità: un concentrato di benessere per coloro che amano il buon cibo salutare senza dover rinunciare al gusto.

Gravina in Puglia, 29 marzo 2016 – Nell'anno internazionale dedicato ai legumi, il Gruppo Andriani, che ha fatto dell'innovazione l'elemento distintivo del proprio brand, 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 gustose 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 vero e autentico 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.

***Molino 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.*

Si parla di Molino Andriani

online