

PASTA DAY 2019

Grani antichi, proteine e al Matcha: nuovi colori e gusti della pasta

Integrale, senza glutine e con cereali e verdure. Come evolve il business del piatto nazionale italiano il cui appetito cresce in tutto il mondo

di Maria Teresa Manuelli

I consumatori di senza glutine sono saliti al 30%

Anche la pasta senza glutine cresce nelle preferenze degli italiani, e non solo tra chi ha intolleranze. Andriani SpA è considerata tra le più importanti realtà nel settore innovation food, con stabilimento interamente dedicato alle produzioni gluten free. Da sempre sviluppa e produce una gamma completa di pasta senza glutine innovativa, da una varietà di ingredienti naturalmente privi di questo componente, quali **riso integrale, mais, quinoa, grano saraceno, amaranto, lenticchie, piselli** e altri. Con il brand Felicia VerdiPiù, linea biologica, vegan e gluten free, propone pasta a base di verdure fresche. Due le ricette: sedani rigati con lenticchie gialle e zucca bio e caserecce di lenticchie rosse e barbabietola rossa bio. "L'accostamento di legumi e verdure rende VerdiPiù un alimento completo che garantisce un corretto apporto di sostanze nutritive indispensabili per un buon equilibrio psico-fisico: proteine per il mantenimento della massa muscolare; potassio; fibre, per favorire il transito intestinale; vitamine e sali minerali quali ferro, fosforo, manganese e zinco", dichiara l'azienda.