



**FELICIA SCEGLIE SANA 2019, SALONE INTERNAZIONALE DEL BIOLOGICO E DEL NATURALE,
PER LANCIARE SUL MERCATO LA NUOVA PASTA CON AVENA.**

Felicia, brand di Andriani, conferma la propria partecipazione alla 31esima edizione di SANA, Salone internazionale del biologico e del naturale, dal 6 al 9 settembre presso il quartiere fieristico di Bologna. La Fiera è l'occasione per il brand di lanciare ufficialmente sul mercato la Pasta con Avena, nuova referenza dal gusto delicato e sempre al dente, disponibile in tre diversi formati.

Gravina in Puglia, 6 Settembre 2019 - Felicia, brand di Andriani, azienda di punta nel settore dell'Innovation food e specializzata nella produzione di pasta senza glutine e biologica, conferma anche quest'anno la propria presenza a SANA, presso il Padiglione 29 Stand E11.

Per il brand l'appuntamento bolognese rappresenta la principale vetrina italiana dedicata al biologico e ai prodotti naturali e uno dei luoghi deputati a raccontare le principali tendenze, le innovazioni, la ricerca della filiera agroalimentare. Il contesto ideale, dunque, per **lanciare ufficialmente l'ultima, nuovissima referenza di Felicia, che ben ne esprime l'attitudine alla sperimentazione: la Pasta con Avena.**

Biologica, vegan, nutriente e naturalmente gluten free, la nuova Pasta con Avena di Felicia è disponibile nei formati Caserecce, Mezzi rigatoni e Penne.

Nei giorni di manifestazione, la nuova referenza sarà presentata a **SANA Novità**, il palcoscenico che accoglie le più recenti proposte delle aziende espositrici, con un packaging completamente rinnovato, ideato e sviluppato da 6.14 Creative Licensing sotto la direzione creativa di Luigi Focanti.

Ricca di fibre, la Pasta con Avena di Felicia garantisce una cottura sempre al dente e ha un sapore unico e delicato al punto da essere indicato anche per chi desidera gustare un piatto di pasta fuori dai pasti.

Buona anche fredda, consente molteplici abbinamenti in cucina, dal dolce al salato, da godere in qualunque momento della giornata.

Disponibile in confezioni da 340 grammi nelle principali catene della GDO e nei negozi specializzati, ha un prezzo di ca. 2,90 euro.

Andriani, con sede a Gravina in Puglia, è specializzata dal 2004 nella produzione di pasta senza glutine di alta qualità. Le materie prime utilizzate, tra cui mais, riso integrale, riso, grano saraceno, quinoa, lenticchie, ceci e piselli, sono accuratamente selezionate e naturalmente prive di glutine. La lavorazione avviene all'interno di uno stabilimento produttivo 100% gluten free: cinque linee produttive, oltre 55 differenti formulazioni e 800 Sku gestite. Tra i principali player del mercato della pasta gluten free, Andriani è presente nelle maggiori catene distributive di oltre 50 Paesi nel mondo. Flessibilità organizzazione dinamica, ricerca, innovazione e impegno nella sostenibilità economica, ambientale e sociale, con azioni concrete e buone pratiche nei confronti di tutti gli stakeholder, sono i fattori che guidano le performance dell'azienda, che contribuisce al raggiungimento degli Obiettivi di Sviluppo Sostenibile (SDGs) dell'agenda 2030, promossi dall'ONU per un'economia globale più sostenibile.

Contatti per la Stampa: 6.14 Creative Licensing

Gioia Sottocasa
gsottocasa@6punto14.com
Mob. +39 335 6096429