



CUCINA CONSAPEVOLE FATTI DI UN'ALTRA PASTA

Marchio di Andriani SpA Società Benefit, Felicia porta a tavola un'esperienza improntata al benessere, al gusto e all'equilibrio, interpretando i valori e la personalità del consumatore creando un legame emozionale e di fiducia.

Andriani S.p.A. è capofila della filiera di legumi sostenibile più estesa d'Italia, con lo scopo di salvaguardare il nutrimento dei nostri terreni e contribuire alla biodiversità. Le coltivazioni di legumi rispettano l'ambiente grazie alla riduzione di immissione di gas nell'atmosfera.

PASTA FELICIA

La pasta Felicia è realizzata con materie prime biologiche e naturalmente senza glutine come il grano saraceno, il riso integrale, l'avena, i ceci, le lenticchie, i piselli e i fagioli. E' totalmente naturale, fatta solo con acqua e farina di cereali o legumi. E' prodotta nell'unico pastificio italiano allergen free con molino multigrain integrato, con il controllo totale di tutto il processo produttivo, dall'approvvigionamento della materia prima fino alla realizzazione della pasta.

UNA PASTA INNOVATIVA

Felicia, attraverso la sua ampia gamma di pasta biologica e naturalmente senza glutine, si distingue sul mercato per la costante Ricerca e Sviluppo in nuove materie prime ricche di preziosi nutrienti, attuando sempre la migliore scelta varietale.

Uno dei punti di forza del brand è la varietà di ricette e formati disponibili: Felicia rappresenta il più grande assorbimento di pasta senza glutine e biologica disponibile sul mercato. Il packaging dei prodotti Felicia si distingue per la presenza di etichette chiare con una lista di ingredienti leggibile e trasparente.



A LEZIONE DI
SOSTENIBILITÀ



UNA PARTNERSHIP PER LO SVILUPPO SOSTENIBILE

Nel 2020 Adriani Spa ha stretto un accordo di cooperazione con ApuliaKandi, una giovane realtà pugliese che si occupa di ricerca nell'ambito delle micro alghe; produce la Spirulina K italiana, biologica, naturale e pura al 100% e realizza prodotti funzionali ad alto valore nutrizionale con la Spirulina K. Il progetto di economia circolare vuol rispondere in modo congiunto a tale sfida attraverso la proposta di un modello di sviluppo sostenibile. Le due aziende hanno sviluppato, infatti, una soluzione imprenditoriale innovativa per produrre Spirulina con l'obiettivo di preservare le risorse naturali del pianeta come l'acqua. Considerata sin dall'antichità "Il Cibo degli Dei" la Spirulina è una microalga di colore verde-blu. È caratterizzata da un elevato valore nutrizionale e un basso impatto ambientale, tanto da essere definita dalla FAO "il Cibo del futuro". Coltivata in Puglia in modo del tutto naturale e in un ambiente controllato al fine di garantire standard qualitativi elevatissimi, la micro alga dopo essere stata raccolta dalle vasche di produzione è essiccata a freddo al fine di preservare le sue caratteristiche nutrizionali. Viene successivamente utilizzata come ingrediente nella pasta per aumentare il tenore nutrizionale poiché naturalmente gluten free. La Spirulina è un prodigio della natura per il suo straordinario contenuto di sostanze nutritive; viene definita come l'alimento più completo e nutriente esistente sul nostro pianeta.

La produzione di Spirulina rappresenta un'alternativa sostenibile all'agricoltura convenzionale e se realizzata in modo del tutto naturale non ha costi per l'ambiente. Coltivare Spirulina contribuisce all'abbattimento dei gas serra, catturando Co2. Per ogni Kg di Spirulina prodotta vengono fissati circa 2Kg di Co2 dall'ambiente.

Non causa erosione del terreno, contaminazione di acqua o distruzione forestale, non richiede l'utilizzo di pesticidi tossici ed erbicidi; richiede molta meno acqua ed energia per Kg di proteine di qualsiasi altro cibo, inclusa l'energia solare e quella generata. ApuliaKandi utilizza acqua proveniente dal processo di produzione di Adriani. Nello specifico, l'acqua dopo essere stata purificata attraverso un impianto di ossidazione abbinato ad uno di osmosi inversa e quindi aver raggiunto caratteristiche idonee, viene utilizzata per la produzione di microalga spirulina chiudendo in tal modo un processo virtuoso di economia circolare messo in atto tra le due aziende.



A LEZIONE DI
SOSTENIBILITÀ