



DISTRIBUZIONE MODERNA

NEWS VIDEO

DM MAGAZINE

PL MAGAZINE

SPECIALI

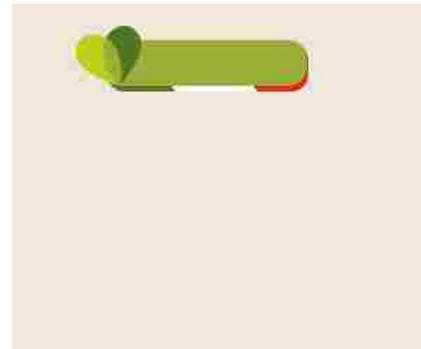
CATEGORIE



News

22 Ottobre 2021

Felicia protagonista a Tuttofood con un concept che parla di innovazione e sostenibilita'



NH+ Business Program

Scopri NH+ Business Program

Il programma dedicato alle aziende che ti offre fino al 25% di sconto sui tuoi viaggi business.

[ISCRIVITI ORA](#)

felicia **TUTTOFOOD 2021**
Il programma dei COOKING SHOW

VENERDI 22 OTTOBRE
ore 14.00
COOK & FEEL Felix Lo Basso Edition
con gli chef Giovanni Cifarelli e Massimo Buono

SABATO 23 OTTOBRE
ore 11.00
COOK & FEEL Massimo Buono Edition
con lo chef Massimo Buono

ore 14.00
COOK & FEEL: Giovanni Cifarelli Edition
con lo chef Giovanni Cifarelli

DOMENICA 24 OTTOBRE
ore 12.00
COOK & FEEL Massimo Buono Edition
con lo chef Massimo Buono

ore 14.00
COOK & FEEL: Giovanni Cifarelli Edition
con lo chef Giovanni Cifarelli

LUNEDI 25 OTTOBRE
dalle ore 12.00
COOK & FEEL Tessa Gelisio Edition
con lo chef Daniele Caldarulo

Portati dal Vento

BAGNO DOCCIA
castagne, castori

FLACONBUSTA

I'm green

Dal 22 al 25 ottobre, Felicia, brand di Andriani Società Benefit, partecipa a Tuttofood, la fiera B2B di riferimento dell'intero sistema agroalimentare internazionale, per presentare le ultime novità di prodotto che vanno ad arricchire il suo innovativo assortimento di pasta healthy .

La kermesse si conferma, altresì, un'importante occasione di incontro e confronto con i clienti e il momento ideale per fare networking e stringere nuove partnership.

Nel Padiglione 14, stand E41-F44 di **Fiera Milano** (Rho) gli mbasciatori

SEMINARIO On Site & Live Streaming

Green Retail LAB

Il negozio sostenibile

3 Novembre 2021
09:30 - 12:30

RI Retail Institute

Partner: **hp**, **SES**, **CSA**, **ipson**, **ITALIA**, **DM**

del brand si alterneranno ai fornelli per quattro giornate consecutive, durante le cook&feel editions quotidiane, oggetto di un'intensa attività social sui canali di Felicia che vedono il coinvolgimento di talent, blogger e influencer.

Tra i prodotti protagonisti degli show cooking, i visitatori possono scoprire nuovi gusti e ricette a base di spaghetti 100% lenticchie rosse tenaci e sempre al dente, da filiera biologica, italiana e sostenibile o delle linguine di avena integrale, dal gusto piacevole e delicato: entrambe le referenze sono le protagoniste del cook&feel Felix Lo Bascio edition, di venerdì 22 ottobre, ore 14.00, allo stand Felicia, a cura del talent Chef Stellato Felice Lo Basso.

Durante il fine settimana si alternano gli show cooking degli chef Giovanni Cifarelli e Massimo Buono con ricette sfiziose a base di Risoni Felicia, un formato di pasta piccolo ma dai grandi benefici nutrizionali, versatile e facile da preparare nelle tre varianti di gusto, 100% lenticchie rosse, 100% ceci e 100% grano saraceno integrale.

Occhi puntati anche sulla ricetta a base di penne di teff integrale, da Filiera solidale e sostenibile in Etiopia by Andriani ESFAI Project realizzata nello show – cooking di domenica alle ore 14.00, durante il cook&feel Giovanni Cifarelli edition.

Lunedì 25 ottobre, alle ore 12.00, il cook&feel firmato da Tessa Gelisio insieme allo chef Daniele Caldarulo propone una ricetta innovativa a base di spaghetti alla spirulina, il primo prodotto del brand frutto di un progetto di economia circolare di Andriani insieme alla giovane start-up pugliese ApuliaKundi che propone un modello di sviluppo sostenibile per produrre spirulina 100% italiana, naturale e biologica, con l'obiettivo di preservare le risorse naturali del pianeta come l'acqua. Per la produzione di microalga spirulina, infatti, l'impianto nella sede di Andriani utilizza acqua proveniente dal suo processo di produzione della pasta, trattata attraverso un impianto di ossidazione abbinato ad uno di osmosi inversa, concretizzando così il processo virtuoso di economia circolare. Una parte della spirulina viene quindi utilizzata da Andriani come ingrediente nella produzione di pasta biologica e naturalmente gluten free a marchio Felicia: gli spaghetti alla spirulina con farina di riso oltre



LA NOTIZIA DEL GIORNO



In's Mercato salirà a 480 punti vendita entro fine anno



all'importante valore nutrizionale, sono fonte di fibre, ferro e potassio.

[Twitter](#) [LinkedIn](#) [Facebook](#)

ALTRI ARTICOLI



Vectra AI lancia Detect for AWS

Si tratta di una delle prime soluzioni SaaS di rilevamento e risposta in tempo reale delle minacce informatiche, nativamente cloud e unificata pe...

[Twitter](#) [LinkedIn](#) [Facebook](#)



La zucca di Citrus porta a Gardaland con "La Famiglia Addams 2"

In vista di Halloween nei supermercati si troverà la zucca del brand con un packaging pensato per avvicinare grandi e piccini alla bontà del prod...

[Twitter](#) [LinkedIn](#) [Facebook](#)