



Linea Benessere

Wellness Line
Ligne de santé

Pasta

mais / mais e riso

corn / corn and rice
mais / mais et riz



La Pasta destinata a chi è intollerante al glutine e a chi necessita seguire un regime alimentare aproteico senza rinunciare al gusto. E' ideale per coloro che non sanno rinunciare alle abitudini della buona tavola italiana.

La Pasta senza glutine viene prodotta utilizzando solo farine senza additivi e stabilizzanti, rispettando la semplicità delle materie prime. Disponibile in tanti formati per piatti sempre diversi ma costanti nella qualità e tenuta in cottura.



The pasta for those who are gluten intolerant and for those who need to follow a proteinless diet without giving up taste.

It's perfect for those who don't give up the pleasure of good food.

The pasta gluten free is made by using only flours without additives and stabilizers, but always respecting the simplicity of the raw materials, it's available in many shapes for different dishes, but always constant as to quality and cooking firmness.



Les pâtes destinées à ceux qui sont intolérants au glutine et à ceux qui ont besoin de suivre un régime alimentaire sans protéines sans renoncer à la saveur.

C'est parfait pour ceux qui ne savent pas renoncer aux habitudes de la bonne cuisine italienne.

Les pâtes (accento circonflesso sulla a sans gluten) sont produites en utilisant des farines sans additives et sans stabilisants. La simplicité des matières premières est toujours respectée.

Disponibles en plusieurs formes pour différents plats, mais constantes dans la qualité et toujours al dente.



Anellini



Animale i



Calamara a



Casarecce



Fusilli



Gnocchetti sardi



Maccheroncini



Maccheroni



Penne lisce



Penne rigate



Mezze penne lisce



Mezze penne rigate



Paccheri



Pasta con spirulina

dietetica

dietary / diététique

aproteica

no protein / sans protéines

senza glutine

gluten-free / sans gluten

