

# SPECIALE SENZA GLUTINE

**AUMENTA L'INTERESSE NEI CONFRONTI DI PASTA, FARINE E PREPARATI CON LA SPIGA BARRATA. ACQUISTATI NON SOLO DA CELIACI E INTOLLERANTI. MA ANCHE DA CONSUMATORI IN CERCA DI PRODOTTI SALUTISTICI E FUNZIONALI. LE PROPOSTE DELLE AZIENDE.**

## LA SPIGA BARRATA

Il marchio della Spiga barrata è il simbolo rilasciato da Aic (Associazione italiana celiachia). In etichetta guida le persone celiache nella scelta di referenze alimentari confezionate idonee alle esigenze di un'alimentazione priva di glutine. E comunica le garanzie di sicurezza assicurate dalle verifiche di Aic che, annualmente, ispeziona impianti e processi di produzione delle aziende.

I prodotti contrassegnati dal marchio rispettano il limite normativo del contenuto di glutine, che non supera i 20 ppm (parti per milione).

Fonte: Aic - Associazione italiana celiachia



## RUMMO www.pastarummo.it



### GNOCCHI DI PATATE GLUTEN FREE RUMMO

Prodotti con il 100% di patate fresche italiane e farina di mais italiano, naturalmente senza glutine: leggeri e salutarissimi, hanno una vita a scaffale di 12 mesi. Nessun bisogno di metterli in frigo prima dell'apertura, assorbono il sapore dei condimenti grazie alla rigatura accentuata e hanno una consistenza leggera e soffice.

#### Ingredienti

Patate fresche italiane (65%), fecola di patate, farina di mais, amido di mais, spolvero di farina di riso, farina di riso, sale, correttore di acidità: acido lattico, conservanti: acido sorbico, curcumina.

#### Formato e Confezionamento

Pack da 500 g.

#### Shelf life

12 mesi.

## BIOALIMENTA - FARABELLA www.farabella.it



### LASAGNE BIO - GLUTEN FREE FARABELLA

Prodotte a Fara San Martino (Abruzzo), località situata all'interno del Majella Geopark Unesco e conosciuta nel mondo come capitale della pasta di qualità. Realizzate con farine di mais e di riso provenienti da agricoltura biologica, nel rispetto della tradizione pastaia locale e della natura circostante che dona acqua pura oligominerale di sorgente (utilizzata negli impasti). Questo formato di pasta, 'icona' della gastronomia mondiale, non richiede pre-cottura; affianca altri formati della tradizione italiana già prodotti in versione Bio Gluten Free e certificati Icea. In mostra tra le 100 novità di prodotto più rappresentative dell'eccellenza industriale italiana nell' "Innovation corner" in occasione dell'edizione 2022 della fiera Cibus di Parma.

#### Ingredienti

Farina di mais, farina di riso (provenienti da agricoltura biologica).

#### Formato e Confezionamento

250 g. Astuccio in cartoncino 100% riciclabile.

#### Shelf life

36 mesi.

## PASTIFICIO GRANORO www.granoro.it



### LASAGNE GLUTEN FREE GRANORO

Pasta senza glutine con farina di mais e farina di riso.

#### Ingredienti

Farina di mais 55%, farina di riso 45%. Può contenere tracce di soia.

#### Formato e Confezionamento

250 g. Astuccio in carta.

#### Shelf life

36 mesi dalla data di confezionamento.

## MASTER www.mammaemma.it



### MAMMA EMMA - GNOCCHI DI PATATE SENZA GLUTINE CON FARINA DI CECI

Realizzati in uno stabilimento che utilizza 100% energia verde, questi gnocchetti sono prodotti secondo l'autentica ricetta degli gnocchetti fatti in casa: patate fresche, farina (in questo caso un mix di farine senza glutine) e un pizzico di sale. L'uso di farine senza glutine permette di soddisfare le esigenze di celiaci. Inoltre, l'omissione dell'uovo dalla ricetta rende il prodotto appetibile ai vegani. Infine, la farina di ceci aumenta il contenuto proteico degli gnocchetti, rendendoli fonte di proteine, dunque ottimi anche per gli sportivi. Ideali per essere cotti direttamente in padella in due minuti, sono facili e veloci da cucinare. La confezione è fatta con carta riciclabile (scatola esterna) e plastica riciclabile (sacchetto interno).

#### Ingredienti

Patate 68%, farina di ceci 12,5%, acqua, miscela senza glutine, proteina vegetale, sale, olio di semi di girasole.

#### Formato e Confezionamento

350 g, due porzioni. Sacchetto di plastica riciclabile dentro ad astuccio di carta riciclabile e certificata Fsc.

#### Shelf life

50 giorni.

## BUONA COMPAGNIA GOURMET www.bcgourmet.it



### GNOCCHI AL CAVOLFIORRE PATAMORE

Gli gnocchi al cavolfiore Patamore, realizzati utilizzando esclusivamente cavolfiore e farine senza glutine, sono ideali per quel segmento di consumatori con particolari esigenze alimentari o che semplicemente desiderano seguire uno stile di vita più sano e salutare. Privi di conservanti e additivi, custodiscono la genuinità degli gnocchetti fatti in casa con i benefici del cavolfiore, fonte di minerali e vitamine e amico naturale della salute delle ossa e del cuore.

#### Ingredienti

Cavolfiore 65%, farina senza glutine, sale, olio di girasole.

#### Formato e Confezionamento

400 g. Sacchetto di plastica dentro ad astuccio di carta riciclabile.

#### Shelf life

45 giorni.

## DALLA COSTA ALIMENTARE pastadallacosta.it



### DINOSAURI MAIS E RISO SENZA GLUTINE BIO

Una referenza gluten free adatta a soddisfare ogni stile di vita ed esigenza nutrizionale. Una soluzione per i più piccoli in cui i sapori delicati di mais e riso assumono le giurassiche forme di simpatici dinosauri.

#### Ingredienti

Farina di mais bianco biologica, farina di mais giallo biologica, farina di riso biologica.

#### Formato e Confezionamento

Pack a cavallotto da 250 g.

#### Shelf life

36 mesi.





**FRATELLI DE CECCO**  
www.dececco.com



**LINEA 'PASTA SENZA GLUTINE'**

Linea composta da 12 referenze. Dall'ultracentenaria tradizione di qualità e da un metodo di lavorazione unico nasce la Pasta De Cecco Senza Glutine, per garantire a tutta la famiglia il piacere di un piatto di pasta premium che unisce gusto, leggerezza e consistenza sempre al dente. La gamma viene prodotta mediante un impasto a vapore ed è rigorosamente trafilata al bronzo. È preparata con ingredienti esclusivi per una ricetta bilanciata e completa dal punto di vista della consistenza e del gusto. La struttura di fondo di mais e riso, che rappresentano la fonte principale di carboidrati, è stata arricchita con: Sorgo e Tefl ricchi di fibra, vitamine e calcio; Lenticchie/piselli, per il profumo, colore, il valore proteico e le fibre; Ceci; per dare ancora più proteine e fibre; Grano saraceno e quinoa, per il loro contenuto in fibre. Queste paste sono naturalmente fonte di proteine, fibre e ferro.

**Ingredienti**

- Pasta senza glutine solo cereali: riso, mais, sorgo e Tefl.
- Pasta senza glutine (mais, riso, grano saraceno, ceci e quinoa) con Piselli.
- Pasta senza glutine (mais, riso, grano saraceno, ceci e quinoa) con Lenticchie Rosse.

**Formato e Confezionamento**

Astuccio da 250 e 400 g.

**Shelf life**

24 mesi.

**MY COOKING BOX**  
www.mycookingbox.it



**TAGLIATELLE EMILIANE CON CREMA DI BACCALÀ E TARTUFO**

Tagliatelle emiliane con crema di baccalà e tartufo sono la nuova proposta e la prima senza glutine di My Cooking Box. Le tagliatelle sono impastate solo con selezionate farine di mais e riso e trafilate al bronzo. Un'ottima tenuta alla cottura le rende adatte per tutti i palati e per ogni esigenza alimentare. La pasta è accompagnata da una crema a base di baccalà e tartufo e resa ancora più decisa dalle lamelle di bianchetto estivo, detto anche marzuolo, che regala un aroma intenso alla ricetta.

**Ingredienti**

Tagliatelle senza glutine, crema di baccalà e tartufo, tartufo a lamelle, sale marino, olio extravergine di oliva.

**Formato e Confezionamento**

Box per due porzioni.

**PASTIFICIO LUCIO GAROFALO**  
www.pasta-garofalo.com



**SENZA GLUTINE GAROFALO**

Realizzata con mais, riso e quinoa, la linea 'Senza Glutine Garofalo' testimonia l'attenzione del Pastificio Garofalo verso le esigenze dei consumatori e appaga il piacere di un piatto di pasta senza rinunciare al gusto. Da sempre convinto che anche 'il gusto è un diritto', il Pastificio propone una pasta che, nonostante l'assenza di glutine, non cede a compromessi sul gusto e rappresenta non solo un'ulteriore proposta per i celiaci, ma una nuova possibilità di scelta per tutti i consumatori. Tanti i formati della linea trafilati al bronzo per una superficie ruvida, capace di trattenere i condimenti. Inoltre, la speciale lavorazione garantisce tenuta di cottura. Farfalle, Fusilli e Lasagne sono le novità della linea, che portano a 12 le referenze in gamma.

**Ingredienti**

Farina di mais, farina di riso semintegreggio, farina di riso, fecola di patata, farina di quinoa.

**Formato e Confezionamento**

400 g per tutte le referenze, eccetto le Lasagne Senza Glutine che hanno invece un formato di 250 g.

**Shelf life**

36 mesi.

**PROBIOS**  
www.probios.it



**FUSILLI DI GRANO SARACENO**

Ricchi di preziosi minerali e vitamine, come ferro, magnesio, potassio, i Fusilli di grano saraceno Probios fanno parte della linea 'Altri Cereali'. Una gamma speciale realizzata con una selezione di prodotti biologici senza glutine a base di piante erbacee, tra cui miglio, quinoa, grano saraceno e amaranto. Garantiti biologici e senza glutine, sono realizzati con grano saraceno 100% biologico, mutuabili dal Sistema sanitario nazionale. Disponibile nei formati: spaghetti, sedani, penne e fusilli.

**Ingredienti**

Farina di grano saraceno biologico.

**Formato e Confezionamento**

250 g.

**Shelf life**

Tre anni.

**GRUPPO GERMINAL**  
www.germinalbio.it



**FUSILLI MAIS BIANCO PISELLI SENZA GLUTINE GERMINAL BIO**

Fusilli trafilati al bronzo realizzati con farina di mais bianco e piselli, legume versatile e saporito, naturalmente ricco di fibre e proteine. Con le sue 10 referenze, Germinal Bio offre una linea completa e 100% biologica di pasta senza glutine, realizzata con ingredienti gustosi e ricercati, come la Quinoa, il Tefl e il Grano Saraceno.

**Ingredienti**

Farina di mais bianco biologica, piselli biologici.

**Formato e Confezionamento**

250 g. Film in polipropilene e cavallotto in cartoncino.

**Shelf life**

720 giorni.

**RUSTICHELLA D'ABRUZZO**  
www.rustichella.it



**TORTIGLIONI AL GRANO SARACENO**

Gluten free e pensato per le persone con difficoltà digestive, il grano scelto per questo formato è il saraceno. Si distingue dai comuni cereali per l'elevato valore biologico delle sue proteine. Per questo è più facilmente assimilabile dal nostro organismo.

**Ingredienti**

100% farina di grano saraceno biologica, acqua.

**Formato e Confezionamento**

250 g in formato box.

**Shelf life**

Tre anni.

**LA MOLISANA**  
www.lamolisana.it



**SPAGHETTI GLUTEN FREE LA MOLISANA**

Mix di mais, quinoa e riso integrale. Caratteristica imprescindibile è la trafilatura al bronzo, non sempre scontata nei prodotti gluten free. La texture ruvida evoca alla mente i piaceri della pasta convenzionale. Gli Spaghetti 15 gluten free La Molisana sono capaci di assorbire e trattenere tutte le tipologie di sughi.

**Ingredienti**

Mais, quinoa, riso integrale.

**Formato e Confezionamento**

400 g.

**RAVIOLIFICIO LO SCOIATTOLO**  
www.scoiattolopastafresca.it



**TORTELLINI AL PROSCIUTTO CRUDO SENZA GLUTINE**

Ripieno avvolto da una sfoglia tenace e trafilata al bronzo che non scuoce e non si sfalda. Appartiene alla linea 'Tutti a Tavola', una gamma di prodotti che vuole offrire la bontà della sfoglia Scoiattolo senza privazioni. La sfoglia è all'uovo e rigorosamente senza glutine, realizzata con un mix di legumi e mais per ottenere consistenza in cottura e in abbinamento a sughi e condimenti. La linea 'Tutti a Tavola' possiede la certificazione di Aic (Associazione italiana celiachia) che garantisce il prodotto senza glutine ed è redimibile con il Sistema sanitario nazionale. Specificatamente formulato per persone intolleranti al glutine.

**Ingredienti**

Pasta 70%: preparato per pasta (amido di mais, fecola di patata, farine di legumi [piselli], fibre vegetali [patate, mais, pisello, psyllium], aromi naturali), uovo 24%, acqua, olio extravergine di oliva.

Ripieno 30%: mortadella (carne suina, trippini suini, sale, zucchero, aromi naturali, antiossidante: E301, conservante: E250), prosciutto crudo 21% (carne di suino, sale, aromi naturali, conservanti [E252, E250]), pancetta 16,5%, (carne di suino, sale, aromi naturali, destrosio, saccarosio, antiossidante: E300, conservanti [E250, E251]), siero di latte in polvere, ricotta (siero di latte, sale, correttore di acidità: E330), pane grattugiato (amido di mais, acqua, lievito di birra, olio extra vergine di oliva, farina di mais, fibre vegetali [psyllium], destrosio, addensanti [E412, E464], sale, zucchero, acidificante: E262, farina di grano saraceno, emulsionante: E471, aromi), formaggio grattugiato (latte, sale, caglio, conservante: E1105 [lisozima da uovo], antiagglomerante: E460), sale.

**Formato e Confezionamento**

125 g.

**Shelf life**

60 giorni.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.

147054





**DE ANGELIS FOOD**  
deangelisfood.com



**LINEA BASI PRONTE**

Nuova linea di prodotto di basi già pronte. Due referenze salate (brisè e sfoglia) e una dolce (frolla). Ideali per tante preparazioni e per scatenare la creatività culinaria: da utilizzare nella preparazione di torte salate, basi per dolci, cornetti, biscotti, strudeli e specialità ripiene. Di forma rotonda. Possono essere utilizzate per animare un aperitivo, per celebrare un momento di festa oppure per uno snack dolce o salato.

- Pasta sfoglia: molto versatile. Di gusto neutro, è la base ideale per preparare dolci, ma anche per realizzare stuzzichini e vol-au-vent per un buffet, un antipasto e per torte salate.
- Pasta frolla: per dolci (torte, crostate e biscotti).
- Pasta brisè: simile alla pasta frolla ma più leggera, è indicata per torte salate.

**Formato e Confezionamento**  
280 g. Flowpack.

**Shelf life**  
90 giorni.

**MOLINO ROSSETTO**  
Molinosrossetto.com



**PREPARATO PER PANCAKES CON FARINA DI RISO**

Il Preparato per pancakes con farina di riso Molino Rossetto è biologico e senza glutine. Un mix di farina di riso bio, zucchero e aromi, per realizzare facilmente e velocemente, con la sola aggiunta di un uovo fresco e di 330 ml di latte, 10 pancakes. Pronti in soli tre minuti.

**Ingredienti**

Farina di riso.

**Formato e confezionamento**

250 g in confezione in Atm con etichetta in carta Fsc.

**Shelf life**  
24 mesi.

**MARTINOROSSI**  
www.martinrossispa.it



**MIX SENZA GLUTINE PER PANE, PIZZA E FOCACCIA**

Mix senza glutine estremamente versatile, ideale per la preparazione di impasti lievitati, quali focaccia, pizza e pane senza glutine. Caratterizzato da un'elevata facilità d'uso e dalle interessanti qualità nutrizionali, grazie all'utilizzo delle migliori materie prime, cereali e legumi senza glutine. Consente di ottenere impasti con un'ottima lavorabilità, ridotti tempi di preparazione e un elevato livello di idratazione.

**Formato e Confezionamento**  
500 g.

**Shelf life**  
18 mesi.

**BONOMELLI**  
www.polentavalsugana.it



**'LA LEGUMI'**

Farina di mais, ceci e lenticchie rosse: con Polenta Valsugana 'La Legumi' la tradizione incontra i più attuali trend in un prodotto innovativo, fonte di proteine vegetali, che porta valore e qualità dallo scaffale alle tavole dei consumatori.

**Ingredienti**

Farina di mais 58%, farina di lenticchie rosse 35%, farina di ceci 7%.

**Formato e Confezionamento**

Astuccio da 270 g.

**Shelf life**  
16 mesi.

**RISERIA VIGNOLA GIOVANNI**  
www.risovignola.it



**RISO VIGNOLA FARINA DI RISO**

Farina ricavata dalla lavorazione di risi selezionati, dalla granulometria superfine e naturalmente senza glutine. Ideale per dolci e panature, è un ottimo addensante per molte ricette, soprattutto nelle salse.

**Ingredienti**

Riso bianco.

**Formato e Confezionamento**

500 g. Sacchetto in atmosfera protettiva.

**Shelf life**  
24 mesi.

**MOLINO SPADONI**  
www.molinospadoni.it



**MIX UNIVERSALE - ALIMENTAZIONE DEDICATA MOLINO SPADONI SENZA GLUTINE**

Un'importante novità che si aggiunge alla linea salustico-funzionale Alimentazione Dedicata Molino Spadoni Senza Glutine. Un Mix Universale adatto per tutti gli usi in cucina e pensato per celiaci e intolleranti al glutine. Formulato per permettere a tutti di ottenere una vasta gamma di prodotti senza rinunciare al gusto. Fonte di fibre e senza amido di mais, realizzato in uno stabilimento dove viene garantita l'assenza di cross contamination dell'allergene latte per i prodotti della gamma dei Mix. Nel retro del pack sono presenti le ricette per ottenere un ottimo risultato nella preparazione di pane, pizza, focacce, pasta e pan di Spagna, tutto rigorosamente senza glutine.

**Ingredienti**

Farina di riso, amido di patata, amido di tapioca, zucchero, fibre vegetali, addensanti: idrossipropilmetilcellulosa, fibra di semi di lino.

**Formato e Confezionamento**

Sacchetto riciclabile nella plastica. Un chilo.

**Shelf life**  
18 mesi.

**PASTA DI VENEZIA - CASANOVA FOOD**  
www.pastadivenezia.it



**PREPARATO PER PANE, FOCACCIA E BASE PIZZA**

Un preparato composto da farine naturalmente senza glutine, ideale per ogni tipo di panificato: dalla base pizza alla focaccia, dal pane in cassetta a quello in piccole pagnotte. Ad alto contenuto di fibre e con la particolarità di essere senza zuccheri.

**Ingredienti**

Fecola di patate, farina di riso, farina di miglio bruno, maltitolo, addensanti: gomma di guar, idrossipropilmetilcellulosa; fibra vegetale.

**Formato e Confezionamento**

500 g.

**Shelf life**  
18 mesi.

**MOLINO GRASSI**  
www.molinograssi.it



**GLUTEN FREE PER PANE E PIZZA**

Molino Grassi propone una miscela gluten free per pane e pizza, adatta a tutti coloro che soffrono di intolleranze al glutine. Permette a tutti i soggetti celiaci di avere un'alimentazione varia e gustosa. Grazie alle continue ricerche e alla preziosa collaborazione con il tecnico Cristian Zaghini, il nuovo preparato si presenta in veste nuova. Di facile lavorazione, con un gusto nuovo, grazie all'aggiunta del miglio bruno. La farina gluten free per pane e pizza è una miscela di farine senza glutine, senza amido di frumento, soia, latte, uova. Ideale per preparare pane, pizza e focacce e variare la propria alimentazione.

**Formato e Confezionamento**

5 e 15 chili.

**Shelf life**  
12 mesi.

**AR.PA LIEVITI**  
www.arपालieviti.it



**MIX SENZA GLUTINE PER DOLCI E SALATI**

Una sola farina senza glutine per preparazioni dolci e salate. Il Mix di farine senza glutine è versatile, ideale per preparare pasta, pane, pizze, torte, biscotti e muffin. Inoltre, si può utilizzare anche per creare pastelle e panature croccanti o per addensare creme, sughi, vellutate e roux di burro e farina. Garantisce una perfetta resa a tutte le preparazioni da forno, rendendo i preparati alti e soffici grazie alla miscela. Pensato appositamente per il consumo da parte di persone celiache che devono seguire una dieta gluten free o per chi semplicemente vuole ridurre il contenuto di glutine all'interno della propria alimentazione, offre un'alternativa sana ed equilibrata, essendo ricco di calcio, vitamine, aminoacidi e inulina.

**Ingredienti**

Amido di frumento deglutinato, amido di mais, detrosio, fibre vegetali (inulina), pasta acida (mais), farina di teff rosso, farina di lenticchie, addensante.

**Formato e Confezionamento**

Disponibile in barattolo da un chilo.

**Shelf life**  
18 mesi.

Ritaglio stampa ad uso esclusivo del destinatario, non riproducibile.