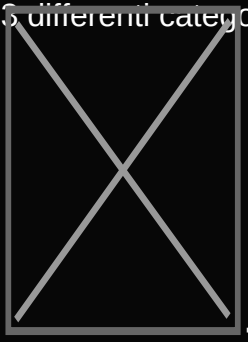
Fior Di Loto e Zer% Glutine trionfano ai Gluten Free Awards

fdl-cioccolato-fondente-e-crema-spalmabile-con-agave-bio-52668012

Ieri sono stati decretati i vincitori dei Gluten Free Awards, organizzati da Tespi Mediagroup in collaborazione con Exmedia, società che organizza le manifestazioni Gluten Free Expo.

I premi, volti a valorizzare l'impegno delle aziende che si sono distinte nell’ideazione e realizzazione di prodotti senza glutine distribuiti da luglio 2016 a giugno 2017, vengono assegnati dai visitatori chiamati a votare il miglior prodotto per ogni categoria in gara.

Fior di Loto, azienda leader nello sviluppo e nella distribuzione di prodotti biologici, è stato premiato in 3 differenti categorie:

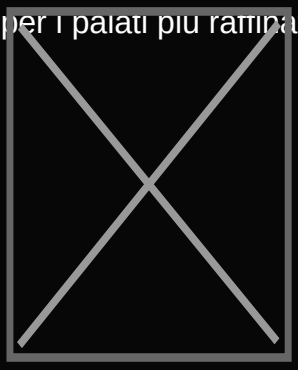


· CATEGORIA CIBI ETNICI: COUS COUS SENZA GLUTINE (MAIS, MAIS E RISO, GRANO SARACENO, CECI E LENTICCHIE) FIOR DI LOTO

Semplice, veloce da preparare e versatile, il cous cous è l'ingrediente perfetto per sperimentare nuovi abbinamenti. Fior di Loto presenta 4 nuove referenze senza glutine ottenute con il metodo di produzione tradizionale che garantisce qualità organolettiche eccellenti: a base di mais, di mais e riso, di grano saraceno (fonte di fibre) e di ceci e lenticchie (ad alto contenuto di proteine).

· CATEGORIA CIOCCOLATO: CIOCCOLATO FONDENTE E CREMA SPALMABILE CON AGAVE BIO FIOR DI LOTO

Dall'unione del cacao e dell'agave sono nati due prodotti buoni senza eguali: la Crema spalmabile cacao & nocciole bio dolcificata con agave e la Tavoletta di cioccolato fondente bio dolcificato con agave. Entrambi senza zucchero saccarosio, senza olio di palma, vegan e senza glutine, sono realizzati con pochi ingredienti accuratamente selezionati, caratteristiche che li rendono perfetti anche per i palati più raffinati.



· CATEGORIA PASTA: RAVIOLI E GNOCCHI ZER%GLUTINE

Zer%Glutine per la prima volta entra nel banco frigo con i nuovi gnocchi di patate e la nuova pasta fresca ripiena. L’eccellenza della cucina italiana e il sapore della tradizione si sposano perfettamente in sei nuove ricette senza glutine. Gli gnocchi bio sono realizzati con patate fresche e sono disponibili in 3 deliziose varianti vegan: al naturale, con farina di canapa e con curcuma. Stesso numero di proposte anche per i nuovi ravioli bio a base di farina di mais o riso: ravioli ricotta e spinaci con ricotta delattosata, ravioli con funghi e ravioli con farina di canapa alla mediterranea ripieni di patate e pomodori, adatti anche a coloro che seguono un’alimentazione vegana.

*"Siamo orgogliosi di aver ricevuto tre riconoscimenti così importanti. Grazie all’esperienza maturata negli anni, alla passione e all’innovazione che da sempre contraddistinguono l’azienda, Fior di Loto riesce anno dopo anno a proporre importanti novità che lasciano stupiti anche i palati più esigenti, donando al consumatore celiaco - o che esclude il glutine della propria alimentazione - una vasta varietà di prodotti che nulla temono al confronto con quelli classici” h*a commentato **Virginia Maschio** Responsabile Marketing e Comunicazione Fior di Loto.