PRINCE

PASTA E PRODOTTI DA FORNO PER SOGGETTI CON INTOLLERANZE AL GLUTINE E CELIACHIA

IL PROGETTO “PRINCE”

Obiettivo generale del progetto, nell’ambito delle finalità generali del PIF “AGR-EAT”, rivolto alla promozione dell’agri-ristorazione e della filiera corta, è lo sviluppo di filiere toscane di pasta e prodotti da forno a zero o ridotto contenuto di glutine ed alto contenuto di composti bioattivi per la terapia dietetica di celiaci ed non celiaci intolleranti al glutine.

PARTNER

- CONSORZIO STRIZZAISEMI *(capofila)*
- NT FOOD
- AZIENDA AGRICOLA BIO FLORIDDIA
- IL RINNOVAMENTO AGRICOLO
- MUSU GIUSEPPE E FRANCESCO
- SCUOLA SUPERIORE SANT’ANNA DI PISA
- UNIVERSITÀ DI SIENA
- UNIVERSITÀ DI FIRENZE
- CIA AGRICOLTORI ITALIANI TOSCANA

http://prince.ciatoscana.eu

Intervento realizzato con il cofinanziamento FEASR del Piano di Sviluppo Rurale 2014-2020 della Regione Toscana - Sottomisura 16.2 - Bando PIF

PSR 2014-2020 Programma di Sviluppo Rurale Regione Toscana

Unione Europea

REPUBBLICA ITALIANA

Regione Toscana