

Grissini fatti a mano



POCHODZENIE PRODUKTU:

Wenecja Euganejska



Opis

Typowe kruche i chrupiące włoskie paluszki grissini o przyjemnym i delikatnym smaku oliwy z oliwek, posypane delikatnie ziarnami sezamu. Idealnie nadają się jako przekąska o każdej porze dnia.

Sugestie

Szczególnie polecane są jako dodatek zarówno do serów świeżych, dojrzewających jak i pleśniowych. Świetnie smakują również w towarzystwie wędlin, sałatek, warzyw, ryb świeżych i surowych, cielęciny i tataro wołowego. Połączone z białymi, musującymi winami tworzą wyśmienity aperitif.

Dane techniczne

Składniki:	mąka z PSZENICY miękkiej typu „0”, oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia (10%), oleje roślinne (słonecznikowy, kakaowy, kokosowy, szafranowy), ekstrakt słodowy (PSZENNY), sól, drożdże piwne, nasiona sezamu (0,2%). Może zawierać śladowe ilości SOI.
Masa netto:	Dostępne w opakowaniu 500g.
Sposób przechowywania:	Przechowywać w chłodnym i suchym miejscu.

Kraj pochodzenia:	Włochy
-------------------	--------

Wartości odżywcze

Wartości odżywcze w 100g produktu

Wartość energetyczna:	1919 kJ / 457 kcal
Tłuszcze:	16,3 g (w tym kwasy tłuszczowe nasycone 5,9 g)
Węglowodany:	62,3 g (w tym cukry 4,0 g)
Białka:	13 g
Sól:	1,6 g
Błonnik:	3,2 g

Alergeny

mąka PSZENNA (GLUTEN). Może zawierać śladowe ilości SOI.