

Grissini a lavorazione artigianale

Dall'antica tradizione piemontese, grissini "stirati a mano"

Ricordando gli insegnamenti del nostro territorio, custode millenario di antiche ricette e tradizioni contadine, lavoriamo con cura e passione gli ingredienti migliori per offrirvi un **prodotto artigianale senza aggiunta di aromi o conservanti**. I nostri grissini stirati a mano nascono da un **lento processo di lavorazione** e un'**accurata selezione delle materie prime**. Utilizziamo **farine** del Mulino Sobrino che, come un tempo, macina a pietra varietà di pregiati cereali tradizionali. La lunga lievitazione naturale, la stiratura a mano ed una breve cottura ad alta temperatura rendono i grissini fragranti e gustosi, pronti per il vostro aperitivo o per essere abbinati ai vostri piatti.



Tipologie di grissini e formati

CLASSICI: il grissino tradizionale senza l'aggiunta di aromi, costituito solo da ingredienti fondamentali: farina di grano tenero tipo "0", acqua, olio extravergine di oliva, lievito di birra e sale marino. Ideali se abbinati a salumi e formaggi.

ROSMARINO: alla lavorazione dei grissini classici aggiungiamo rosmarino macinato che conferisce loro un gusto ed un profumo delizioso.

OLIVE: con l'aggiunta di olive fresche macinate al momento, deliziosi se abbinati a formaggi delicati e freschi.

PEPERONCINO: i grissini più sfiziosi, grazie all'aggiunta di peperoncino all'impasto.

NOCI: l'elevato contenuto vitaminico le noci regala l'adeguato apporto calorico nella dieta quotidiana.

NOCCIOLE: le pregiate "Nocciole trilobate" tostate rendono i grissini delicati e sfiziosi, se accostati ai pregiati formaggi D.O.P della provincia di Cuneo.

SEMI DI SESAMO: i semi di sesamo, con il loro gusto particolare, rendono i grissini perfetti per ricchi aperitivi.

INTEGRALI: durante la lavorazione misceliamo farina di grano tenero integrale, per grissini ricchi di fibre.

FARRO: alla farina di grano misceliamo quella di farro, cereale conosciuto fin dall'antichità per le sue qualità nutritive e ideale per una moderna e sana alimentazione.

KAMUT: la pregiata varietà di farina Kamut rende i grissini friabili, leggeri e digeribili.

MAIS: all'impasto tradizionale viene aggiunta farina di mais, per un gusto tutto da scoprire!

7 CEREALI: una miscela di farine dona al grissino un gusto raffinato, accompagnamento ideale per salumi e formaggi stagionati.

