
Pane e Grissini

Abbiamo realizzato alcuni prodotti da forno con le nostre farine senza l'aggiunta di grassi. Rustici e croccanti, un'ideale accompagnamento agli antipasti della cucina locale.

Pane alla Segale Croccante conf. da 150g

un tempo si usava infilare il pane di segale in lunghe pertiche e lo si lasciava essiccare appeso nelle cucine all'asciutto ed al riparo dagli animali domestici, per poi consumarlo sbriciolato nelle zuppe o come accompagnamento agli affettati. Oggi viene prodotto lasciando essiccare nel forno spento il pane già tagliato a spicchi, pronto da utilizzare come base per crostoni con affettati, con del formaggio fuso, spalmato con la nostra crema di funghi o con salse a piacere.

Grissini alla Segale conf. da 200g

rappresentano una variante alla tradizionale ciambella di segale valtellinese, vengono lavorati completamente a mano utilizzando il 52% della nostra farina integrale di segale miscelata con farina "00". Particolarmente croccanti sono l'ideale accompagnamento a salumi grassi e formaggi a pasta molle; eccezionali anche con il cioccolato fondente.

Grissini al Grano Saraceno conf. da 200g

vengono lavorati completamente a mano utilizzando il 33% della nostra farina di grano saraceno fine unita a farina di grano tenero tipo "00". La farina di grano saraceno conferisce al prodotto una colorazione particolarmente scura ed un sapore gradevolmente amarognolo.

Grissini al Mais conf. da 200g

preparati artigianalmente con il 33% della nostra farina fioretto di granoturco hanno un sapore delicato ed una consistenza friabile.

