

CRACKERS PAVESI SALATI 12X560G

SKU: 14255

Crackers Pavesi Salati
560 g x 12

PRODUKT BESKRIVNING

Det klassiska kexet – alltid rätt, var du än är.

Perfekt till middagsbordet, i handväskan, ryggsäcken, soffhörnet eller varför inte på månen? Bakad med enkla ingredienser och lätt saltad på ytan. Spröd, extra krispig och med en smak som helt enkelt inte går att motstå.

Ingredienser: **Vetemjöl** 94 g*, **Sojaolja**, Extrakt av **korn**– och majsmalt, Salt 1,7 g*, Surhetsreglerande medel: natriumvätekarbonat, **Kornmaltmjöl**, Jäst. *Per 100 gram färdig produkt. Kan innehålla spår av: **ägg, soja, mjölk, nötter, senap**

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1856 kJ / 441 kcal
Fett	14,0 g
- varav mättade fettsyror	2,2 g
Kolhydrater	68,2 g
- varav sockerarter	3,0 g
Fibrer	5,3 g
Protein	10,0 g
Salt	2,225 g

Crostini med salsiccia och stracchino är ett läckert finger food – perfekt för alla tillfällen då man samlas och umgås, från familjemiddag till aperitivo med vänner. Kombinationen av smakrik korv, krämig ost och krispiga Gran Pavesi-kex kommer att charma alla runt bordet och passar utmärkt tillsammans med ett glas vin eller en alkoholfri cocktail.
Låt dessa crostini bli stjärnan på ditt antipastibuffé – och gör dig redo för en smakexplosion!
4 personer:
– 2 paket Gran Pavesi salta kex
– 200 g färsk toscansk salsiccia
– 100 g stracchino (färsk, krämig ost)
– 1 lök
– 1 glas rödvin
– Olivolja
– Salt och peppar
– Färsk rosmarin
Börja med att förbereda salsiccian: ta bort skinnet med hjälp av en kniv och smula ner korven i en skål med händerna eller med en gaffel.
Värm en matsked olivolja i en stekpanna och tillsätt den hackade löken. Låt den fräsa tills den blir genomskinlig.
Tillsätt sedan den smulade salsiccian och stek på medelhög till hög värme. När korven fått fin färg och nästan är genomstekt, häll i rödvinet och låt det koka in. Smaka av med salt och peppar. Ta sedan bort från värmen och låt svalna något.
Nu är det dags att montera crostinina. Bred ett generöst lager stracchino på varje kex, toppa med salsicciablandningen och dekorera med lite finhackad rosmarin.
Lägg upp crostinina på ett serveringsfat och servera direkt.