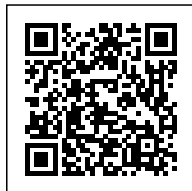




PANE CARASAU 20X250G

SKU: 13847



Krispigt, tunt bröd från sardinien.
20x250g

PRODUKT BESKRIVNING

Pane Carasau, även kallat "Carta di musica" på italienska, är en traditionell sardinsk knäckebröd som härstammar från Sardinien, en ö i Medelhavet. Det är känt för sin tunna, krispiga och spröda textur, vilket gör det till en favorit bland matälskare och gourmetkockar över hela världen.

Pane Carasau görs genom att degen bakas två gånger. Först blandas ingredienserna till en tunn deg, som sedan kavlas ut till mycket tunna ark. Dessa ark bakas i en mycket het ugn, vilket får dem att svälla och bli luftiga. Sedan tas de ur ugnen och skärs i hälften, vilket ger brödet dess karakteristiska tunna skivor.

Det som gör Pane Carasau unikt är dess hållbarhet. Eftersom brödet är så tunt och torrt kan det hålla sig färskt och ätbart i flera månader om det förvaras på rätt sätt. Traditionellt användes Pane Carasau av herdar som en lättillgänglig mat under långa perioder på betesmarker.

Pane Carasau serveras ofta som ett tilltugg eller en aptitretare. Det kan ätas som det är eller användas som bas för andra rätter. Ett populärt sätt att njuta av det är att doppa det i olivolja och toppa det med salt och eventuellt andra smaker som örter eller ost. Det kan också användas som bas för pizzor eller som ett lager i lasagne.

Pane Carasau är ett fantastiskt exempel på traditionell sardinsk matkultur och är en uppskattad del av det sardinska köket. Dess unika smak och konsistens har gjort det till en kulinarisk favorit runt om i världen.





Ingredienser: **vetekli**, jäst, vatten, salt.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1476 kj / 348 kcal
Fett	1,6 g
- varav mättade fettsyror	0,3 g
Kolhydrater	69,0 g
- varav sockerarter	2,2 g
Fibrer	3,6 g
Protein	13,0 g
Salt	1,3 g

