



GRISSOTTI



GRISSOTTI

Semplice nella forma, ma unici nel gusto, questi "grissotti" racchiudono tutto il sapore del buon olio di oliva, il segreto della loro fragrante bontà è la stiratura completamente manuale, che consente di evitare agli impasti i violenti stress della lavorazione industriale, completamente meccanizzata. La lunga lievitazione naturale, poi, completa l'opera e garantisce un prodotto che in quanto a fragranza e gusto non teme concorrenza.

I "Grissotti di Taggia" sono i compagni ideali per formaggi e salumi e costituiscono un eccellente supporto per la creazione di stuzzicanti antipasti da servire a tavola.

I "Grissotti di Taggia" nascono da una variante del più famoso "canestrello", mantenendone inalterati il gusto ed il sapore tradizionale e **si possono apprezzare anche: al sesamo; alla cipolla; al rosmarino; con olive taggiasche.**

Simple dans la forme mais uniques dans le goût ces Grissotti renferment toute le saveur de la bonne huile d'olive, le secret de leur incroyable bonté est l'étréage complètement à la main, qui permet d'éviter les violents stress du travail industriel, complètement mécanisé, à la pâte. La longue période de levage naturel après achève l'œuvre et garanti un produit qui ne craint pas la concurrence au niveau du goût et de la saveur.

Les "Grissotti de Taggia" sont l'accompagnement idéal pour fromages charcuteries et constituent un important support pour la création de délicieux hors-d'œuvres à servir à table.

Les "Grissotti de Taggia" naissent comme modification du plus fameux "canestrello", en maintenant le même goût et la même saveur traditionnelle et l'on peut les apprécier aussi: au sésame; à l'oignon; au romarin; avec olives Taggiasches.

These grissotti, with their plain form but unique flavour, contain the whole taste of the good olive oil. The secret of their fragrance is the complete handmade twisting, that allows to avoid the stressy kneading of the wholly mechanical industrial treatment.

The long natural fermentation in the end completes the masterpiece and guarantees a product which is unrivalled in its fragrance.

The "Grissotti di Taggia" are an ideal company to cheese and sausages and is an excellent base for the creation of delightful starters.

The "Grissotti di Taggia" are a variant of the more famous "Canestrello" but they contain the unchanged traditional taste and smell, which **you can enjoy also with: sesame, onion, rosemary, olive "taggiasche".**

Die Grissotti, einfach an Form und doch einzigartig im Geschmack, verbinden in sich die ganzen Vorzüge des guten Olivenöls. Das Geheimnis ihrer Einzigartigkeit liegt an der Drehung, die noch immer manuell erfolgt und somit das stressige Kneten der industriellen, voll mechanischen Bearbeitung vermeidet.

Die lange natürliche Gärzeit vervollständigt das Werk und garantiert ein Produkt, das an Duft und Geschmack, keine Konkurrenz fürchtet.

Die "Grissotti di Taggia" sind die ideale Begleitung zu Käse und Wurstwaren und bilden eine exzellente Basis für die Kreation von reizenden Vorspeisen. Die "Grissotti di Taggia" entstehen aus einer Variante des berühmteren "canestrello", welche den traditionellen Geschmack unverändert weitergeben. **Diese kann man auch genießen mit: Sesam, Zwiebel, Rosmarin und Oliven.**

SCHEDA TECNICA PRODOTTO • FICHE TECHNIQUE DU PRODUIT • TECHNICAL SHEET • TECHNISCHE KARTE DER PRODUKTE

CODICE: - CODE: - CODEX: - KODEX: BA10

Periodo di conservazione: - Période de conservation: - Time of preservation: - Konservierungszeit: 6 mesi - 6 mois - 6 month - 6 Monate

EAN CODE: 8026755002030 IVA: 4%

Peso netto: - Poids net: - Net weight: - Nettogewicht: 130g

Ingredienti: Farina di grano tenero tipo "0"; Acqua; Olio di oliva 15%; Estratto di malto; Lievito di birra; Sale

Ingrédients: Farine de blé tendre type "0"; Eau; Huile d'olive 15%; Extrait de malt; Levure de bière; Sel

Ingredients: Wheat meal type "0"; Water; Olive oil 15%; Malt extract; Yeast; Salt.

Zutaten: Weichweizenmehl des Typs "0"; Wasser; Olivenöl 15%; Malzextrakt; Hefe; Salz.

Caratteristiche dell'imballo: - Caractéristiques de l'emballage: - Characteristics of the wrapping: - Charaktereigenschaften der Verpackung:

Vaschetta in O.P.S. (senza pvc) per uso alimentare; misura in mm: 255 x 98 x 44h - Auget en O.P.S. (sans pvc) pour utilisation alimentaire; mm: 255 x 98 x 44h;

Container in O.P.S. (without PVC) for food; dimensions in mm: 255 x 98 x 44h - Behälter in O.P.S. (ohne PVC) für Lebensmittel; Maße in mm: 255 x 98 x 44h

Cartone: - Carton: - Carton: - Karton: mm 400 x 270 x 270h

Numero confezioni per cartone: - Nombre de pièces par carton: - Number of packets per carton: - Anzahl der Packungen pro Karton: 20

Peso lordo cartone: - Poids brut carton: - Lord weight of the carton: - Lordgewicht des Kartons: 2,80 Kg

Dati pallet: - Données palette: - Data of the pallet: - Daten des Pallet:

Tipo pallet: - Type de palette: - Type of pallet: - Art des Pallet: EPAL 80x120

Numero cartoni per strato: - Nombre de cartons par couche: - Number of cartons per layer: - Anzahl der Kartone pro Schichte: 9

Cartoni per pallet: - Cartons par palette: - Cartons for pallet: - Kartone pro Pallet: 63

Peso lordo pallet: - Poids brut palette: - Lord weight of the pallet: - Lordgewicht der Pallet: 191 Kg

Dimensioni pallet: - Dimensions palette: - Dimensions of the pallet: - Maße Pallet: cm 80 x 120 x 200

GRISSOTTI ALLE CIPOLLE - GRISSOTTI À L'OIGNON

CODICE: - CODE: - CODEX: - KODEX: BA11 EAN CODE: 8026755009046 IVA: 10%

GRISSOTTI AL ROSMARINO - GRISSOTTI AU ROMARIN

CODICE: - CODE: - CODEX: - KODEX: BA12 EAN CODE: 8026755009053 IVA: 10%

GRISSOTTI ALLE OLIVE - GRISSOTTI AUX OLIVES

CODICE: - CODE: - CODEX: - KODEX: BA13 EAN CODE: 8026755009077 IVA: 10%

GRISSOTTI AL SESAMO - GRISSOTTI AU SÉSAME

CODICE: - CODE: - CODEX: - KODEX: BA14 EAN CODE: 8026755009954 IVA: 10%



Pandorà srl

cap. soc. € 10325,00 - Reg. imprese 4381/1999IM - R.e.a. 109105 - P.IVA IT 01227450085

Sede Legale: Via De Sonnaz, 69 - 18100 IMPERIA

Sede Amm.va e Stabilimento di produzione: Via Periane, 4 - 18018 Taggia (IM) - Tel. +39 (0)184 46 20 86 - Fax +39 (0)184 46 34 84

www.pan-dora.it e-mail: info@pan-dora.it