#### Scrack Griss Aglio e Prezzemola Палочки Скрэк Грисс Чеснок и Петрушка

Страна: Италия

Производитель: Panealba S.R.L.

Категория: хлебные палочки короткие

Состав: мука пшеничная, оливковое масло, пальмовое масло, пивные дрожжи,

петрушка 2%, соль, мука пшеничная солодовая, чеснок 1%

Особенность: без обжарки в масле

Вкус: мягкая, но хрустящая структура, яркие, пряные акценты чеснока и зелени с

пикантным послевкусием

Гастрономия: как ингредиент для салатов, супов, а также в качестве закуски к пиву

### Scrack Griss Pomodoro e Basilico Палочки Скрэк Грисс Томат и Базилик

Страна: Италия

Производитель: Panealba S.R.L.

Категория: хлебные палочки короткие

**Состав:** мука пшеничная, 12 % оливковое масло, пальмовое масло, базилик 3,7 %, пивные дрожжи, помидор 1,9 %, солодовая пшеничная мука, соль

Особенность: без обжарки в масле

Вкус: мягкая, но хрустящая структура, яркие, запоминающиеся пряные акценты

томата и зелени с пикантным послевкусием

Гастрономия: как ингредиент для салатов, супов, а также в качестве закуски к пиву

# Griss d'Or all'Olio di Oliva Палочки Грисс д'Ор с Оливковым маслом

Страна: Италия

**Производитель:** Panealba S.R.L. **Категория:** хлебные палочки

Состав: пшеничная мука, оливковое масло 12%, пивные дрожжи, соль, солодовая

пшеничная мука

Особенность: без обжарки в масле

Вкус: мягкая, но хрустящая структура, классический хлебный тон с нотами

оливкового масла и характерной деликатной горчинкой

Гастрономия: самостоятельная закуска, в качестве аперитива перед едой, либо в

конце – к тихим и игристым белым и розовым винам, к светлым сортам пива, вместе с сыром,

ветчиной и зелеными или сливочными соусами

# Griss d'Or al Rosmarino Палочки Грисс д'Ор с Розмарином

Страна: Италия

**Производитель:** Panealba S.R.L. **Категория:** хлебные палочки

Состав: пшеничная мука, пальмовое масло, пивные дрожжи, соль, солодовая

пшеничная мука, 1% розмарин **Особенность:** без обжарки в масле

Вкус: мягкая, но хрустящая структура, классический хлебный тон с освежающими

пряными акцентами и характерной деликатной горчинкой

**Гастрономия:** самостоятельная закуска, в качестве аперитива перед едой, либо в конце – к тихим белым, розовым и красным винам с пряной направленностью (например, из долины реки Роны, Прованса), к светлым сортам пива, вместе с сыром, ветчиной и зелеными или сливочными соусами









### Griss d'Or al Sesamo Палочки Грисс д'Ор с Кунжутом

Страна: Италия

**Производитель:** Panealba S.R.L. **Категория:** хлебные палочки

Состав: пшеничная мука, 11% кунжутные семена, пальмовое масло, пивные

дрожжи, соль, солодовая пшеничная мука

Особенность: без обжарки в масле

Вкус: мягкая, но хрустящая структура, классический хлебный тон с приятными

ореховыми акцентами и характерным кунжутным послевкусием

Гастрономия: самостоятельная закуска, в качестве аперитива перед едой, либо в конце — к тихим и игристым белым винам или тихим белым с ореховым тоном (выдержанное Шардоне из Бургундии или бленд из долины реки Роны), к светлым сортам пива, вместе с сыром, ветчиной и зелеными или сливочными соусами

### Grissini Pizza Breadsticks Хлебные палочки Грисси́ни со вкусом Пиццы

Страна: Италия

**Производитель:** Panealba S.R.L. **Категория:** хлебные палочки

Состав: мука пшеничная, пальмовое масло, 2,4% помидоры, пивные дрожжи,

солодовая пшеничная мука, соль, 1% орегано

Особенность: без обжарки в масле

Вкус: мягкая, но хрустящая структура, яркие, запоминающиеся пряные акценты и

пикантное послевкусие

**Гастрономия:** самостоятельная закуска, в качестве аперитива перед едой, либо в конце – с легким красным вином (Кьянти, Бардолино), к светлым сортам пива, вместе с сыром или вяленым мясом, дополненными соусами и пастами с травами и овощами

il panealba

Рапеаlbа была основана в 1982 году в небольшом офисе в г. Вердуно, регионе Пьемонт, как чисто коммерческая предприятие. Со временем опыт, накопленный владельцами, семьей Те́сио, а также желание развиваться, привели к исключительной продуктивному союзу технологий и традиций. С 2008 года хлебные

палочки и закуски, такие как Гриссини и Скрэки, рождаются из абсолютно натурального и первоклассного сырья, выращенного и произведенного с помощью традиционных пьемонтских рецептов и современных технологий. Компания имеет все необходимые стандарты качества, для продажи своей продукции в Евросоюзе: AIB International, UNI EN ISO 9001: 2000, BRC и IFS.

Гриссини (итал. grissini) – традиционные итальянские хлебные палочки, обычно размером чуть больше карандаша. Длинные тонкие и хрустящие гриссини из теста на сливочном или подсолнечном масле, а иногда на яйцах и солоде, появились на свет в XIV веке в окрестностях Турина и получили распространение по всей Италии. Их можно увидеть на столах практически во всех ресторанах и пиццериях.

