



[< retour](#)

Boulangerie Gressin(s)



Aimez-vous cet ingrédient ?

[IMPRIMER](#) [1]

[TÉLÉCHARGER](#) [2]

• À PROPOS DE

CARACTÉRISTIQUES

Saisonnalité :



Type : Pain

Origine : Italie

Famille :

Poids moyen : 5g

Les Gressins (grissini) sont des petits pains allongés et secs originaires de la région de Turin, usuellement pas plus larges qu'un stylo. Leur création remonte au XIVe siècle.

La recette originale, grissino torinese (et celle toujours utilisée à Turin) diffère de la version moderne du gressin : ils étaient plus larges, plus longs, faits à la main, souvent torsadés et ressemblaient plus par leur pâte à du pain. Les variations les plus connues de cette recette sont les grissino stirato (droits) et grissino rubatà (pétris à la main).

On les retrouve souvent comme amuse-gueules dans les restaurants, et parfois comme hors-d'œuvres lorsqu'ils sont combinés avec des ingrédients plus luxueux comme par exemple le jambon de Parme.

VALEURS NUTRITIVES (pour 100g*)

calories	protéines	glucide	lipide	magnesium
426 kcal	14,50 g	66,60 g	9,79 g	66,30 mg
calcium	sodium	acides gras saturés	cholestérol	phosphore
48,00 mg	591,00 mg	2,10 g	6,00 mg	188,00 mg
sucres	fibres	cuivre	zinc	fer
1,10 g	4,00 g	0,25 mg	1,40 mg	1,20 mg
manganèse				
0,36 mg				

[Afficher plus](#)

* Source de données : AFSSA

Il n'y a actuellement aucun contenu classé avec ce terme.

Liens

[1] <https://www.qooq.com/print/taxonomy/term/16142>

[2] <https://www.qooq.com/printpdf/taxonomy/term/16142>