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