

Croissant *laugen*

- Pasta lievita salata • 21% di burro •
- da farcire a piacere •

Momenti di consumo:
pranzo, snack e aperitivo



ARTICOLO 3112290



80 g



50 pz



22 min



175 °C

Protagonista incontrastato delle tavole alto atesine, oggi il Laugen diventa Croissant. Un cornetto di **pasta lievita salata con il 21% di burro**, dal caratteristico colore ambrato e sapore inconfondibile. **Croccante fuori, morbido dentro**, è delizioso sia al naturale, che con farciture salate o dolci. Segui le nostre ricette o usa la fantasia per creare nuovi abbinamenti.



• LE NOSTRE RICETTE •



Prosciutto crudo

INGREDIENTI

- Croissant Laugen • Paté di olive •
- Prosciutto crudo stagionato •
- Foglie di soncino • Limone grattugiato •

PROCEDIMENTO

Tagliare a metà il croissant, farcire con foglie di soncino condite con il paté di olive, aggiungere 2 o 3 fette di prosciutto e qualche zesta di limone.



Salmone affumicato

INGREDIENTI

- Croissant Laugen • Salmone affumicato •
- Formaggio caprino di latte vaccino •
- Erba cipollina • Semi di chia •

PROCEDIMENTO

Tagliare a metà il croissant, stendere il formaggio sulle due parti tagliate, aggiungere 1 o 2 fette di salmone, condire con pezzetti di erba cipollina e semi di chia.



Vegetale

INGREDIENTI

- Croissant Laugen • Basilico fresco •
- Olio, sale • Pomodoro cuore di bue •
- Cuore di lattuga • Fiocco di latte •

PROCEDIMENTO

Tagliare a metà il croissant, stendere sulla parte inferiore il fiocco di latte, a strato unire il pomodoro tagliato a rondelle e le foglie ben lavate di lattuga, condire con olio, sale e basilico fresco.