



Små delikata salladsknyten

Fyll salladsbladen med tärnat rökt kyckling / kalkon-bröst och toppa med Saclà Bruschettina alla Genovese, lättkokade gröna bönor (haricot verts) och rostade pinjenötskärnor. Servera på rostad bröd.

Saclà Bruschettina med stora tomatbitar finns i tre varianter.



OLIVE & GRAPPA
Svarta och gröna oliver, saltorkade tomater och Grappa



ALLA GENOVESE
Basilika, Grana Padano ost och hela pinjenötskärnor



PICCANTE
Chilli, rödpeppar och rödlök

L'ARTE DI SACCLÀ

www.sacla.com



BruschettinaTM Toppings/Pålägg

...ett nytt sätt att njuta av bröd

Inspirerat av den smakrika italienska mattraditionen har Saclà skapat tre nya härliga brödtoppings. Solmogna tomater som skurits i stora bitar har kombinerats och blandats med olika utsökta ingredienser i "Extra Virgin" olivolja. Saclà Bruschettina passar som pålägg, bruschetta, crostini och pizza-topping. Färdiga att ätas direkt låter Saclà Bruschettina dig få njuta av intensiva italienska smaker till vardags, barbeque, fest och picknick.



Små ugnsbakade potatisar

Dela och öppna en liten ugnsbakad potatis och fyll den med lika delar crème fraiche och Saclà Bruschettina Olive & Grappa. Strö över lite färsk hackad gräslök och servera varmt.

Lägg gärna till färsk örter, parmesanost eller andra ingredienser och skapa din egen topping, eller prova något av Saclà's utsökta recept för enkla tilltugg och aptitretande förrätter.



Rostat baguettebröd med kryddstark Räkröra

Finhacka en handfull färsk korianderblad och lite färsk ingefära. Blanda Saclà Bruschettina Piccante med korianderbladen och ingefäran samt räkor. Lägg blandningen på rostade baguetteskivor och garnera med några räkor på toppen.

