

ГРИЗИНИ - sticks bread: Хлеботворения като пръчки от висококачествени брашна, добре изпечени с присъствие на вино и висококачествени мазнини. Могат да бъдат многозърнести, пълнозърнести, сусамени, царевични и много други разновидности. Гризините, богати на семена, често се бъркат с обикновените „солетки“ които имат подобна визия, но се произвеждат от обикновено брашно и почти винаги без присъствие на семена и вино. Гризините имат дълга трайност и са много привлекателни на външен вид с глазура от семена, снежинки, сусам и др. Термина „грисини“ произлиза от звуковото граматично оформление „крац“, „гриц“, „грис“, тъй като характерната черта на грисините е, че са **МНОГО ХРУПКАВИ**. Историята им се заплита между 14 и 17 век в страните от централна и западна Европа.

АЛМА ЛИБРЕ, разработи серия от грисини и точна технология, тъй като е важен продукт почти за всичките обекти ХОРЕКА : всяка пекарна може да продава пряко опаковани в пликове, всеки ресторант може да ги предлага завити с прошуто или със сирена като предястие, всяка механа би ги предложила заедно с бира, всяка сладкарница би ги предложила като хрупкави хлеботворения за клиентите, които не желаят сладко и т.н.

Дългата трайност на грисините се дължи на специалната натурална мазнина КАНОЛА код 180203 която осигурява АЛМА ЛИБРЕ специално за ползване при сладки и солени печива.

Зехтинът ОЛИБИО-КАЛАМАТА код 100107 превръща грисините в средиземноморски с много богат аромат и дълга трайност. Маслините ОЛИБИО-КАЛАМАТА код 100208 на шайби или сушените домати на АЛМА ЛИБРЕ код могат да бъдат неповторима добавка, но героите на грисините са висококачествените брашна които АЛМА ЛИБРЕ осигурява.

