

# LE CRACKERINE

Una linea innovativa di mix a base di cereali e semi per preparare cracker sfiziosi **SENZA IMPASTARE**: si posiziona il mix sulla teglia, si spruzza l'acqua e s'inforna!

Per chi ama mantenersi in forma senza rinunciare al piacere di un snack sano e gustoso.

## VANTAGGI

- **Completi**: non necessitano di nessun ingrediente aggiuntivo
- **Facili da preparare**: non si infornano e con il kit Guerra, la realizzazione richiede solo pochi minuti
- **Versatili**: è possibile includere ingredienti fino al 90% del peso senza perdere la struttura
- Senza lievito
- Cracker ad alto contenuto di fibre e ricchi di acidi grassi insaturi
- Senza derivati del latte e dell'uovo

**GUARDA IL VIDEO DI PREPARAZIONE**



*Seguici su*



GUERRA SpA - Via di Valle Caia 39 - 00071 Pomezia (RM) [www.guerra.it](http://www.guerra.it) - [info@guerra.it](mailto:info@guerra.it) - tel +39 06 91984607

# LE CRACKERINE

## SENZA LIEVITO



## CRACKERINA MAIS

Nuova versione del mix, a base di farina di fiocchi di mais, semi di zucca e una miscela selezionata di spezie

### INGREDIENTI

Semi di girasole - Farina di fiocchi di mais (22%) - Semi di zucca - Semi di lino - Sciroppo di glucosio disidratato - Amido di mais - Sale - Spezie.



### VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di mix)

Valore energetico	Proteine	Grassi totali	di cui saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Fibre	Sale
Kcal 468 - Kj 1956	12,2	26,0	2,6	42,2	2,9	8,0	1,3

### CRACKERINA DOLCE

Unire 400g di mix Crackerina con 240g di inclusioni a piacere, es.:

- 120g di noci spezzate
- 120g di gocce di cioccolato



## CRACKERINA CLASSICA

Semilavorato in polvere per realizzare la versione "classica" della crackerina, con crusca di frumento, semi di girasole, lino e sesamo

### INGREDIENTI

Semi di girasole - Semi di lino - Semi di SESAMO - Glutine di FRUMENTO - Sciroppo di glucosio disidratato - Focchi d'AVENA - Crusca di FRUMENTO - Pasta acida di SEGALE - Sale - Amido di FRUMENTO - Farina di malto d'ORZO.



### VALORI NUTRIZIONALI (valori medi per 100 g di mix)

Valore energetico	Proteine	Grassi totali	di cui saturi	Carboidrati	di cui zuccheri	Fibre	Sale
Kcal 472 - Kj 1977	23,6	28,4	3,3	24,1	1,9	13,2	1,8

### CRACKERINA DOLCE

Unire 400g di mix Crackerina con 360g di inclusioni a piacere, es.:

- 120g di noci spezzate
- 120g di scorzetta di arancia candita
- 120g di gocce di cioccolato.



## CON GRIGLIA

### Indicativo per una teglia 60x40cm

- Prendere una teglia, foderare con carta da forno e spruzzare un leggero strato di acqua uniforme (circa 30-40 g)
- Posizionare la griglia preformata
- Ricoprire con uno strato di mix - circa 600g; passare con la racla per uniformare lo spessore
- Rimuovere la griglia
- Spruzzare abbondante acqua (circa 100g) fino a bagnare tutta la polvere.
- Infornare a 160°C per 25 min. in forno statico oppure 155°C per 20 min. in forno ventilato



## SENZA GRIGLIA

### Indicativo per una teglia 60x40cm

- Prendere una teglia, foderare con carta da forno e spruzzare un leggero strato di acqua uniforme (circa 30-40 g)
- Ricoprire con uno strato di mix - circa 600g
- Passare con la racla per uniformare lo spessore (non superare i 5 mm).
- Spruzzare abbondante acqua (circa 100g) fino a bagnare tutta la polvere.
- Infornare a 160°C per 10 min. estrarre la teglia, tagliare i cracker della dimensione desiderata, rimettere in forno e cuocere per altri 15 min.

