

GROKSi!®

lo Snack di Vero Formaggio



finger food



Ottimo per i tuoi aperitivi e sfizioso ingrediente in cucina

GROKSi! è il nuovo modo di interpretare la bontà del formaggio.

GROKSi! è un prodotto unico, fatto con formaggio stagionato, il Grana Padano, e semistagionato, cotto al forno e non fritto, gustoso e nutriente, senza aggiunta di conservanti e additivi.

GROKSi! è senza glutine e senza lattosio.

GROKSi! è prodotto utilizzando solo forme selezionate di formaggio ed è ottenuto estraendo l'umidità presente nella materia prima, attraverso una speciale e brevettata cottura al forno che regala una consistenza croccante e friabile.

Il risultato è un prodotto squisito e genuino, dal gusto tipicamente italiano.

Happy Hour, Happy GROKSÌ!



Americano

Ingredienti

- 1 parte Campari
- 1 parte soda
- 1 parte Vermouth Cinzano rosso

Preparazione

Preparate direttamente il cocktail in un bicchiere highball con del ghiaccio. Guarnite il tutto con una fetta d'arancia.

GROKSÌ! *speck e cetriolino*

Ingredienti

30g di speck affettato

1 vasetto di cetriolino sottoaceto

12 GROKSÌ! Gusto Deciso

Preparazione

Riporre le fette di speck su un tagliere e per mezzo di un coltello ritagliarle formando una serie di quadratini. Posizionare i quadratini appena ottenuti su un GROKSÌ! e riporvi sopra delle fettine di cetriolino tagliate sottili.

Si consiglia di realizzare poco prima di servire per mantenere la friabilità e fragranza di GROKSÌ!.

GROKSÌ! *Tirol*



GROKSÌ! *con prosciutto cotto, olive e maionese*

Ingredienti

30g di prosciutto cotto affettato

1 vasetto di olive verdi tagliate a rondelle

maionese q.b.

12 GROKSÌ! Gusto Classico

Preparazione

Riporre le fette di prosciutto cotto su un tagliere e con l'ausilio di un taglia-biscotti tondo, formare i dischi necessari. Riporre due dischi di prosciutto cotto sul GROKSÌ!. Adagiare una rondella di oliva verde sul prosciutto, al centro, e riempire il foro con la maionese.

Si consiglia di realizzare poco prima di servire per mantenere la friabilità e fragranza di GROKSÌ!.

Easy **GROKSI!**



GROKSÌ! *con uovo, pancetta e pepe nero*

Ingredienti

1 vaschetta di pancetta a coriandoli
1 uovo
pepe nero q.b.
12 GROKSÌ! Gusto Classico

Preparazione

Sgrassare la pancetta sino a renderla croccante, servendosi di una padella antiaderente. Sbattere un uovo in un piatto e cucinarlo nella stessa padella dalla quale è stata tolta la pancetta. Con l'ausilio di un taglia-biscotti tondo formare 12 dischi dalla frittata appena ottenuta. Posizionare ciascun disco su un GROKSÌ! e adagiarvi sopra la pancetta croccante. Macinare il pepe nero sopra ogni GROKSÌ!

Si consiglia di realizzare poco prima di servire per mantenere la friabilità e fragranza di GROKSÌ!.

GROKSI! *alla Carbonara*



GROKSÌ! *con pesto al basilico e pomodorini*

Ingredienti

6 pomodorini pachino
36 foglioline di basilico
1 vasetto di pesto alla genovese
36 GROKSÌ! Gusto Novello

Preparazione

Lavare i pomodorini e tagliarli in 6 spicchi. Con l'ausilio di un sac a poche o un cucchiaino riporre sul GROKSÌ! il pesto alla genovese.

Adagiare sopra al letto di pesto uno spicchio di pomodorino e guarnire con una fogliolina di basilico, precedentemente lavata.

Si consiglia di realizzare poco prima di servire per mantenere la friabilità e fragranza di GROKSÌ!.

GROKSÌ! Tigullio



GROKSÌ! *con prosciutto crudo e marmellata di fichi*

Ingredienti

30g di prosciutto crudo di Parma
1 vasetto di marmellata di fichi
12 GROKSÌ! Gusto Classico

Preparazione

Riporre le fette di prosciutto crudo su un tagliere e per mezzo di un coltello ritagiarlo formando una serie di striscioline con un'altezza di circa due centimetri. Con la punta delle dita, arrotolate il prosciutto sino ad ottenere delle rose, facendo attenzione a lasciare uno spazio centrale. Posizionatele sul GROKSÌ! e con l'ausilio di un sac a poche o un cucchiaino riempite il vuoto con della marmellata di fichi.

Si consiglia di realizzare poco prima di servire per mantenere la friabilità e fragranza di GROKSÌ!.

GROKSI! *prosciutto e fichi*



GROKSÌ! *con Bresaola* *e rucola*

Ingredienti

30g di petali di Bresaola

1 mazzetto di rucola

36 GROKSÌ! Gusto Novello

Preparazione

Riporre due petali di Bresaola per ogni GROKSÌ! e aggiungere una fogliolina di rucola. In alternativa ai petali utilizzare un coppapasta della misura dei GROKSÌ! per ritagliare le fette di Bresaola.

Si consiglia di realizzare poco prima di servire per mantenere la friabilità e fragranza di GROKSÌ!.

GROKSÌ! & Bresaola



GROKSÌ! *con pere e noci*

Ingredienti

2 pere Coscia dell'Etna
6 gherigli di noci sgusciate
glassa di aceto balsamico
12 GROKSÌ! Gusto Deciso

Preparazione

Con l'aiuto di un pelapatate ritagliare una parte della buccia della pera, formare con le dita un ricciolo contenitore e posizionarlo sul GROKSÌ!. Tagliare a cubetti la pera sbucciata e spezzettare le noci. Mescolare i due ingredienti e riporli all'interno del ricciolo di pera. È consigliata l'aggiunta di alcune gocce di glassa di aceto balsamico.

Si consiglia di realizzare poco prima di servire per mantenere la friabilità e fragranza di GROKSÌ!.

GROKSI! pere & noci



GROKSÌ! *con uva moscato e miele*

Ingredienti

36 acini di uva moscato
miele di agrumi
36 GROKSÌ! Gusto Classico

Preparazione

Lavare gli acini di uva e praticare un taglio longitudinale su ognuno di essi. Con l'aiuto di un cucchiaino o uno squeezer riporre il miele tra l'acino e il GROKSÌ! facendo ben aderire le parti tra di loro.

Si consiglia di realizzare poco prima di servire per mantenere la friabilità e fragranza di GROKSÌ!.

Baci di GROKSÌ!



GROKSi!®



LO SNACK DI VERO FORMAGGIO