



KRISPROLLS®

Des inspirations
gourmandes venues
de Suède



TOUT EST DANS LE CROQUANT

Il suffit de quelques ingrédients soigneusement sélectionnés pour obtenir la saveur et le croquant parfaits qui rendent KRISPROLLS si unique. Et le secret de l'extracroquant de nos petits pains réside dans le blé doré tout au long de l'été dans de vastes champs en Suède.

Depuis plus de 140 ans, nous avons mis tout notre savoir-faire boulanger et notre cœur dans la confection de nos petits pains suédois pour que vous puissiez profiter de votre pause KRISPROLLS.

Les suédois aiment la pause *fika*

La pause Fika est un moment essentiel de la vie suédoise. Elle se pratique au quotidien et consiste en une pause conviviale autour d'un café, d'un thé ou encore d'un encas. KRISPROLLS est le parfait allier de la pause Fika. Nos petits pains sont légers, croustillants et délicieux qu'ils soient dégustés natures ou recouverts de toppings sucrés ou salés !

C'est toujours le bon choix !

*From Sweden
with love!* 

Dégustez votre
KRISPROLLS avec une
tasse de thé ou de café.



Un encas healthy pour
booster votre énergie.

Nature, mais toujours
aussi bon.



KRISPROLLS et confiture :
une pause Fika réussie.



Parfait pour accompagner
vos plateaux de fromages.

FROMAGE FRAIS AUX HERBES

Fromage frais
Votre mélange d'herbes préférées
Sel et poivre

Hacher finement les herbes et les mélanger au fromage frais. Assaisonner avec le sel et le poivre.

De l'inspiration pour votre sélection d'herbes :

- ♥ Estragon, marjolaine, persil et thym.
- ♥ Aneth, estragon et ciboulette.
- ♥ Basilic, romarin et thym.

TAPENADE D'OLIVES

200g d'olives noires dénoyautées
2 gousses d'ail
2 cuillères à soupe de câpres
2 à 4 anchois
100ml d'huile d'olive
Jus de citron
Poivre noir

Mélanger les olives, l'ail, les câpres et les anchois avec l'huile d'olive dans un robot mixeur afin d'obtenir une purée. Ajouter le citron et le poivre noir.



MUESLI AUX KRISPROLLS

Vos KRISPROLLS favoris
Morceaux de noix de coco
Fruits rouges

Préparer le muesli en émiettant simplement les KRISPROLLS sur un yaourt.

Garnir le tout de morceaux de noix de coco et de fruits rouges.

Une bonne matinée à vous !

COMPOTE DE FRAISES ET DE RHUBARBES

450g de rhubarbe 3 cuillères à soupe de
350g de fraises féculé de maïs
150g de sucre 1 gousse de vanille

Préchauffer le four à 180°C.

Couper la rhubarbe et les fraises en petits morceaux. Fendre la gousse de vanille dans la longueur et extraire les graines. Mélanger le sucre, les graines de vanille et la féculé de maïs dans un bol. Placer les fraises et la rhubarbe dans un plat et les couvrir de la préparation à base de sucre.

Faire cuire pendant 15 à 20 minutes, en remuant à mi-cuisson. Verser la compote dans des bocaux et laisser refroidir.



TYPIQUEMENT SUÉDOIS

La gastronomie est probablement la meilleure façon de découvrir une culture. Vous souhaitez tester la nourriture suédoise ? Mangez des KRISPROLLS au quotidien semble être un excellent premier pas !

Pour aller plus loin, vous trouverez ici quelques inspirations food qui ne manqueront pas de vous faire voyager au pays des élans et des lacs.

- ♥ Toutes sortes de baies – elles se marient avec tout.
- ♥ Du caviar suédois – une pâte à tartiner légèrement fumée à base d'œufs de morue.
- ♥ Du hareng – aucun smorgasbord n'est complet sans hareng mariné.

Confiture de plaquebière
et camembert.



Du caviar et des œufs :
l'association suédoise parfaite.



Hareng mariné, pommes
de terre et ciboulette.



Émiettez des
KRISPROLLS dans une
soupe aux myrtilles pour
ajouter du croquant.



Fromage frais
et myrtilles.

From Sweden with love!



KRISPROLLS®



**Passez
une journée
croustillante !**