

PANE CARASATU GUTTIÀU



CON OLIO DI OLIVA E UN PIZZICO DI SALE IN SUPERFICIE, NON FRITTO

E' la classica variante del Pane Carasatu: questo viene condito con dell'ottimo olio d'oliva, lo si sala leggermente in superficie e poi nuovamente in forno, per una doratura finale. Ne nasce, così, un alimento gustosissimo, molto sfizioso, ottimo per accompagnare tutti i pasti con un gusto più marcato o per preparare degli originali spuntini e dei vivaci aperitivi.

WITH OLIVE OIL AND A PINCH OF SALT ON THE SURFACE, NOT FRIED

It is the classic variant of Pane Carasatu: this is seasoned with excellent olive oil, it is lightly salted on the surface and then baked again, for a final browning. The result is a very tasty food, great to accompany all meals with a more pronounced taste or to prepare original snacks and lively aperitifs.

VASCHETTA "APRI E CHIUDI"

"OPEN AND CLOSE" TRAY

12	Pane Carasatu Guttiau	250gr
15	Pane Carasatu Guttiau	400gr

CONFEZIONE IN CARTONE E FILM FLOWPACK

PACKAGE IN CARDBOARD AND FLOWPACK FILM

46	Pane Carasatu Guttiau	250gr
43	Pane Carasatu Guttiau	400gr

