

# PANE CARASATU TRADIZIONALE



E' uno degli alimenti-simbolo della gastronomia sarda: un pane originale, addirittura unico, le cui origini vengono fatte risalire, secondo alcuni studi, all'epoca nuragica (1800 a.C. – 200 d.C.). Sempre presente sulle tavole dei sardi, ha varcato il mare ed oggi è conosciuto ed apprezzato nel resto d'Italia e sui mercati internazionali. La sua caratteristica croccantezza, il gusto delicato e raffinato, la praticità nel consumo e nella conservazione, fanno sì che questo meraviglioso alimento possa essere accostato a qualsiasi tradizione gastronomica.

*It is one of the food-symbols of Sardinian gastronomy: an original bread, even unique, whose origins are traced back, according to some studies, to the Nuragic era (1800 BC - 200 AD). Always present on the tables of the Sardinians, it has crossed the sea and today is known and appreciated in the rest of Italy and on international markets. Its characteristic crunchiness, delicate and refined taste, practical consumption and preservation make this wonderful food can be combined with any gastronomic tradition.*

**"PANE CARASATU TRADIZIONALE "GROSSO":** le sfoglie sono più spesse e se utilizzate in cucina si legano perfettamente a qualsiasi condimento.

*The sheets are thicker and if used in gastronomy they bind perfectly to any seasoning.*

CONFEZIONE IN CARTONE E FILM FLOWPACK		
PACKAGE IN CARDBOARD AND FLOWPACK FILM		
44	Pane Carasatu Tradizionale	250gr
34	Pane Carasatu Tradizionale	400gr
31	Pane Carasatu Tradizionale	800gr
49	*Pane Carasatu Tradizionale "Grosso"	800gr

VASCHETTA "APRI E CHIUDI"

"OPEN AND CLOSE" TRAY

13	Pane Carasatu Tradizionale	250gr
6	Pane Carasatu Tradizionale	400gr

