



"Carta musica" ...altra musica!



DORATA, SOTTILE, CROCCANTE E GUSTOSA.

La **Pergamena di pane** si presenta come una sfoglia rettangolare, sottilissima, croccante e di colore dorato.

Si ottiene con solo quattro ingredienti: semolato rimacinato di grano duro, acqua, lievito e sale. Ingredienti semplici per un prodotto unico e di altissima qualità.

Il **Panificio Cherchi** produce e commercializza la Pergamena di pane dal 1995. L'esperienza ventennale e la professionalità della famiglia Cherchi garantiscono l'alta qualità, la genuinità e la bontà di questo prodotto.

LA PERGAMENA DI PANE, SEMPLICEMENTE BUONA.

In virtù della sua versatilità la Pergamena di pane è una preziosa alleata a tavola, si accosta perfettamente con tutti i piatti, dai salumi ai formaggi, dalla carne al pesce, dalle confetture alla cioccolata. Croccante e poco salata esalta i gusti di ogni pietanza.

Per soddisfare ogni palato il Panificio Cherchi propone la sua Pergamena in diversi gusti: **classico**, **guttiau** (condito con olio di oliva e sale), **guttiau all'origano** e **guttiau al rosmarino**.

GOLDEN, WAFER-THIN, CRISPY AND TASTY

The Bread Parchment is a rectangular sheet of bread, thin, crispy and golden in colour. They are made with only four ingredients: flour of durum wheat semolina, water, yeast and salt. Simple ingredients for a unique, high quality product.

BREAD PARCHMENT - SIMPLY GOOD

By virtue of its versatility it is a valuable ally at the table, it goes perfectly well with all dishes, from salami to cheeses, from meat to fish, from jams to chocolate. Crispy and a little salty, the delicate crackers enhance the taste of every dish.



Pergamena di pane®



PERGAMENA 200g

CODICE INTERNO: CL200CT

EAN ARTICOLO / EAN ARTICLE: 8 021299992564

PERGAMENA 100g

CODICE INTERNO: CL100CT

EAN ARTICOLO / EAN ARTICLE: 8 021299992571

Ingredienti / Ingredients:

Semolato rimacinato di **grano duro**, sale, lievito di birra.

Remilled durum wheat semolina, salt, brewer's yeast.

Conservazione / Storage:

Mantenere in luogo fresco ed asciutto

Non esporre ai raggi solari

Keep in a dry, cool place

Do not expose to sunlight

Shelf Life: 10 mesi nelle confezioni integre

10 months in a closed packet

Caratteristiche organolettiche / Typical Characteristics:

Colore: dorato e tipico del pane

Odore: caratteristico del prodotto da forno

Consistenza: croccante

Colour: golden, typical of bread

Aroma: freshly baked bread

Consistency: crispy

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological characteristics:

CBT a 30°C / CBT at 30°C

< 10⁴ ufc/g

Enterobatteri a 30°C / Enterobacteria at

< 10² ufc/g

Bacillus cereus / Bacillus cereus

< 10³ ufc/g

Lieviti / Yeasts

< 10³ ufc/g

Muffe / Mould

< 10³ ufc/g

Caratteristiche fisiche / Physical characteristics:

Croccante e sottile

Contaminanti metallici e non metallici assenti

Crispy and wafer thin

Does not contain metal or non-metal foreign objects

IMBALLAGGIO E CONDIZIONI LOGISTICHE / PACKAGING AND TRANSPORT CONDITIONS

IMBALLAGGIO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING:

Vaschetta e Flow Pack in polipropilene accoppiato (bobina monofilm) per alimenti (D.M. 21.03.1973 e succ. aggiornamenti)

Tray and polypropylene flow pack (monofilm roll) food grade (D.M. 21.03.1973 and further modifications)

IMBALLAGGIO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING:

PERGAMENA 200g

Cartone / Box: cm. 24x39x35

Confezioni per scatola / Items per box: n°12

Cartoni per strato / Boxes per layer: n°8

Strati per pallet / Layers per pallet: n°5 + 1x6

Pallettizzazione / Type of pallets: cm. 80x120

46 cartoni / boxes

Peso netto all'origine / Net weight: 200 g

Trasporto / Transport: a temperatura ambiente
at room temperature

PERGAMENA 100g

Cartone / Box: cm. 24x39x35

Confezioni per scatola / Items per box: n°20

Cartoni per strato / Boxes per layer: n°10

Strati per pallet / Layers per pallet: n°6

Pallettizzazione / Type of pallets: cm. 80x120

60 cartoni / boxes

Peso netto all'origine / Net weight: 100 g

Trasporto / Transport: a temperatura ambiente
at room temperature



Pergamena di pane® *Guttiau*



PERGAMENA 200g
CODICE INTERNO: GT200CT
EAN ARTICOLO / EAN ARTICLE: 8 021299992526

PERGAMENA 100g
CODICE INTERNO: GT100CT
EAN ARTICOLO / EAN ARTICLE: 8 021299992540

Ingredienti / Ingredients:

Semolato rimacinato di **grano duro**, olio di oliva, sale, lievito di birra.
Remilled durum wheat semolina, olive oil, salt, brewer's yeast.

Conservazione / Storage:

Mantenere in luogo fresco ed asciutto
Non esporre ai raggi solari
Keep in a dry, cool place
Do not expose to sunlight

Shelf Life: 12 mesi nelle confezioni integre
12 months in a closed packet

Caratteristiche organolettiche / Typical Characteristics:

Colore: dorato e tipico del pane
Odore: caratteristico del prodotto da forno
Consistenza: croccante e sottile
Colour: golden, typical of bread
Aroma: freshly baked bread
Consistency: crispy and wafer-thin

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological characteristics:

CBT a 30°C / CBT at 30°C	< 10 ⁴ ufc/g
Enterobatteri a 30°C / Enterobacteria at 30°C	< 10 ² ufc/g
Bacillus cereus / Bacillus cereus	< 10 ³ ufc/g
Lieviti / Yeasts	< 10 ³ ufc/g
Muffe / Mould	< 10 ³ ufc/g

Caratteristiche fisiche:

Croccante e sottile
Contaminanti metallici e non metallici assenti
Crispy and wafer thin
Does not contain metal or non-metal foreign objects

IMBALLAGGIO E CONDIZIONI LOGISTICHE / PACKAGING AND TRANSPORT CONDITIONS

IMBALLAGGIO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING:

Vaschetta e Flow Pack in polipropilene accoppiato (bobina monofilm) per alimenti (D.M. 21.03.1973 e succ. aggiornamenti)
Tray and polypropylene flow pack (monofilm roll) food grade (D.M. 21.03.1973 and further modifications)

IMBALLAGGIO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING:

PERGAMENA 200g

Cartone / Box: cm. 24x39x35
Confezioni per scatola / Items per box: n°12
Cartoni per strato / Boxes per layer: n°8
Strati per pallet / Layers per pallet: n°5 + 1x6
Pallettizzazione / Type of pallets: cm. 80x120
46 cartoni / boxes
Peso netto all'origine / Net weight: 200 g
Trasporto / Transport: a temperatura ambiente
at room temperature

PERGAMENA 100g

Cartone / Box: cm. 24x39x35
Confezioni per scatola / Items per box: n°20
Cartoni per strato / Boxes per layer: n°10
Strati per pallet / Layers per pallet: n°6
Pallettizzazione / Type of pallets: cm. 80x120
60 cartoni / boxes
Peso netto all'origine / Net weight: 100 g
Trasporto / Transport: a temperatura ambiente
at room temperature



Pergamena di pane® *Guttiau*



ALL' ORIGANO / with origano

PERGAMENA 200g

CODICE INTERNO: OR200CT

EAN ARTICOLO / EAN ARTICLE: 8 021299992588

PERGAMENA 100g

CODICE INTERNO: OR100CT

EAN ARTICOLO / EAN ARTICLE: 8 021299992403

Ingredienti / Ingredients:

Semolato rimacinato di **grano duro**, olio di oliva, sale, origano 0,6%, lievito di birra.
Remilled durum wheat semolina, olive oil, salt, oregano 0,6%, brewer's yeast.

Conservazione / Storage:

Mantenere in luogo fresco ed asciutto
Non esporre ai raggi solari
*Keep in a dry, cool place
Do not expose to sunlight*

Shelf Life: 12 mesi nelle confezioni integre
12 months in a closed packet

Caratteristiche organolettiche / Typical Characteristics:

Colore: dorato e tipico del pane
Odore: caratteristico del prodotto da forno
Consistenza: croccante e sottile
*Colour: golden, typical of bread
Aroma: freshly baked bread
Consistency: crispy*

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological characteristics:

CBT a 30°C / CBT at 30°C	< 10 ⁴ ufc/g
Enterobatteri a 30°C / Enterobacteria at	< 10 ² ufc/g
Bacillus cereus / Bacillus cereus	< 10 ³ ufc/g
Lieviti / Yeasts	< 10 ³ ufc/g
Muffe / Mould	< 10 ³ ufc/g

Caratteristiche fisiche / Physical characteristics:

Croccante e sottile
Contaminanti metallici e non metallici assenti
*Crispy and wafer thin
Does not contain metal or non-metal foreign objects*

IMBALLAGGIO E CONDIZIONI LOGISTICHE / PACKAGING AND TRANSPORT CONDITIONS

IMBALLAGGIO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING:

Vaschetta e Flow Pack in polipropilene accoppiato (bobina monofilm) per alimenti (D.M. 21.03.1973 e succ. aggiornamenti)
Tray and polypropylene flow pack (monofilm roll) food grade (D.M. 21.03.1973 and further modifications)

IMBALLAGGIO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING:

PERGAMENA 200g

Cartone / Box: cm. 24x39x35

Confezioni per scatola / Items per box: n°12

Cartoni per strato / Boxes per layer: n°8

Strati per pallet / Layers per pallet: n°5 + 1x6

Pallettizzazione / Type of pallets: cm. 80x120

46 cartoni / boxes

Peso netto all'origine / Net weight: 200 g

Trasporto / Transport: a temperatura ambiente
at room temperature

PERGAMENA 100g

Cartone / Box: cm. 24x39x35

Confezioni per scatola / Items per box: n°20

Cartoni per strato / Boxes per layer: n°10

Strati per pallet / Layers per pallet: n°6

Pallettizzazione / Type of pallets: cm. 80x120

60 cartoni / boxes

Peso netto all'origine / Net weight: 100 g

Trasporto / Transport: a temperatura ambiente
at room temperature



Pergamena di pane® *Guttiau*



AL ROSMARINO / with rosemary

PERGAMENA 100g
CODICE INTERNO: RM100CT
EAN ARTICOLO / EAN ARTICLE: 8 021299992427

Ingredienti / Ingredients:

Semolato rimacinato di **grano duro**, olio di oliva, sale, rosmarino 0,6%, lievito di birra.
Remilled durum wheat semolina, olive oil, salt, rosemary 0,6%, brewer's yeast.

Conservazione / Storage:

Mantenere in luogo fresco ed asciutto
Non esporre ai raggi solari
*Keep in a dry, cool place
Do not expose to sunlight*

Shelf Life: 12 mesi nelle confezioni integre
12 months in a closed packet

Caratteristiche organolettiche / Typical Characteristics:

Colore: dorato e tipico del pane
Odore: caratteristico del prodotto da forno
Consistenza: croccante e sottile
*Colour: golden, typical of bread
Aroma: freshly baked bread
Consistency: crispy*

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological characteristics:

CBT a 30°C / CBT at 30°C	< 10 ⁴ ufc/g
Enterobatteri a 30°C / Enterobacteria at	< 10 ² ufc/g
Bacillus cereus / Bacillus cereus	< 10 ³ ufc/g
Lieviti / Yeasts	< 10 ³ ufc/g
Muffe / Mould	< 10 ³ ufc/g

Caratteristiche fisiche / Physical characteristics:

Croccante e sottile
Contaminanti metallici e non metallici assenti
*Crispy and wafer thin
Does not contain metal or non-metal foreign objects*

IMBALLAGGIO E CONDIZIONI LOGISTICHE / PACKAGING AND TRANSPORT CONDITIONS

IMBALLAGGIO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING:

Vaschetta e Flow Pack in polipropilene accoppiato (bobina monofilm) per alimenti (D.M. 21.03.1973 e succ. aggiornamenti)
Tray and polypropylene flow pack (monofilm roll) food grade (D.M. 21.03.1973 and further modifications)

IMBALLAGGIO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING:

PERGAMENA 100g

Cartone / Box: cm. 24x39x35

Confezioni per scatola / Items per box: n°20

Cartoni per strato / Boxes per layer: n°10

Strati per pallet / Layers per pallet: n°6

Pallettizzazione / Type of pallets: cm. 80x120

60 cartoni / boxes

Peso netto all'origine / Net weight: 100 g

Trasporto / Transport: a temperatura ambiente
at room temperature



Pergamena nera / black *Guttiau*



PERGAMENA 100g

CODICE INTERNO: NR100CT

EAN ARTICOLO / EAN ARTICLE: 8 021299992380

Ingredienti / Ingredients:

Semolato rimacinato di **grano duro**, olio di oliva, sale, carbone attivo 1,1%, lievito di birra.

Remilled durum wheat semolina, olive oil, salt, active carbon 1,1%, brewer's yeast.

Conservazione / Storage:

Mantenere in luogo fresco ed asciutto

Non esporre ai raggi solari

Keep in a dry, cool place

Do not expose to sunlight

Shelf Life: 12 mesi nelle confezioni integre

12 months in a closed packet

Caratteristiche organolettiche / Typical Characteristics:

Colore: Grigio-nero, con riflessi di doratura dei prodotti da forno

Odore: caratteristico del prodotto da forno

Consistenza: croccante e sottile

Colour: grey-black with typical appearance of baked bread

Aroma: freshly baked bread

Consistency: crispy

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological characteristics:

CBT a 30°C / CBT at 30°C

Enterobatteri a 30°C / Enterobacteria at 30°C < 10⁴ ufc/g

Bacillus cereus / Bacillus cereus < 10² ufc/g

Lieviti / Yeasts < 10³ ufc/g

Muffe / Mould < 10³ ufc/g

Caratteristiche fisiche / Physical characteristics:

Croccante e sottile

Contaminanti metallici e non metallici assenti

Crispy and wafer thin

Does not contain metal or non-metal foreign objects

IMBALLAGGIO E CONDIZIONI LOGISTICHE / PACKAGING AND TRANSPORT CONDITIONS

IMBALLAGGIO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING:

Vaschetta e Flow Pack in polipropilene accoppiato (bobina monofilm) per alimenti (D.M. 21.03.1973 e succ. aggiornamenti)
Tray and polypropylene flow pack (monofilm roll) food grade (D.M. 21.03.1973 and further modifications)

IMBALLAGGIO SECONDARIO / SECONDARY PACKAGING:

PERGAMENA 100g

Cartone / Box: cm. 24x39x35

Confezioni per scatola / Items per box: n°20

Cartoni per strato / Boxes per layer: n°10

Strati per pallet / Layers per pallet: n°6

Pallettizzazione / Type of pallets: cm. 80x120

60 cartoni / boxes

Peso netto all'origine / Net weight: 100 g

Trasporto / Transport: a temperatura ambiente
at room temperature



Pergamena di pane®



PERGAMENA 300g

CODICE INTERNO: CL300B

EAN ARTICOLO / EAN ARTICLE: 8 021299005202

Ingredienti / Ingredients:

semolato rimacinato di **grano duro**, sale, lievito di birra.
Remilled durum wheat semolina, salt, brewer's yeast.

Conservazione / Storage:

Mantenere in luogo fresco ed asciutto

Non esporre ai raggi solari

Keep in a dry, cool place

Do not expose to sunlight

Shelf Life: 10 mesi nelle confezioni integre

10 months in a closed packet

Caratteristiche organolettiche / Typical Characteristics:

Colore: dorato e tipico del pane

Odore: caratteristico del prodotto da forno

Consistenza: croccante

Colour: golden, typical of bread

Aroma: freshly baked bread

Consistency: crispy

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological characteristics:

CBT a 30°C / CBT at 30°C < 10⁴ ufc/g

Enterobatteri a 30°C / Enterobacteria at < 10² ufc/g

Bacillus cereus / Bacillus cereus < 10³ ufc/g

Lieviti / Yeasts < 10³ ufc/g

Muffe / Mould < 10³ ufc/g

Caratteristiche fisiche / Physical characteristics:

Croccante e sottile

Contaminanti metallici e non metallici assenti

Crispy and wafer thin

Does not contain metal or non-metal foreign objects

IMBALLAGGIO E CONDIZIONI LOGISTICHE PACKAGING AND TRANSPORT CONDITIONS

IMBALLAGGIO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING:

Vaschetta e Flow Pack in polipropilene accoppiato (bobina monofilm) per alimenti (D.M. 21.03.1973 e succ. aggiornamenti)

Tray and polypropylene flow pack (monofilm roll) food grade (D.M. 21.03.1973 and further modifications)

IMBALLAGGIO SECONDARIO

SECONDARY PACKAGING:

Cartone / Box: cm. 24x39x35

Confezioni per scatola / Items per box: n°14-12

Cartoni per strato / Boxes per layer: n°5

Strati per pallet / Layers per pallet: n°6

Pallettizzazione / Type of pallets: cm. 80x120

30 cartoni / boxes

Peso netto all'origine / Net weight: 300g

Trasporto / Transport: a temperatura ambiente
at room temperature



Pergamena di pane® *Guttiau*



PERGAMENA 250g

CODICE INTERNO: GT250B

EAN ARTICOLO / EAN ARTICLE: 8 021299992502

Ingredienti / Ingredients:

Semolato rimacinato di **grano duro**, olio di oliva, sale, lievito di birra.

Remilled durum wheat semolina, olive oil, salt, brewer's yeast.

Conservazione / Storage:

Mantenere in luogo fresco ed asciutto

Non esporre ai raggi solari

Keep in a dry, cool place

Do not expose to sunlight

Shelf Life: 12 mesi nelle confezioni integre

12 months in a closed packet

Caratteristiche organolettiche / Typical Characteristics:

Colore: dorato e tipico del pane

Odore: caratteristico del prodotto da forno

Consistenza: croccante e sottile

Colour: golden, typical of bread

Aroma: freshly baked bread

Consistency: crispy and wafer-thin

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological characteristics:

CBT a 30°C / CBT at 30°C

< 10⁴ ufc/g

Enterobatteri a 30°C / Enterobacteria at

< 10² ufc/g

Bacillus cereus / Bacillus cereus

< 10³ ufc/g

Lieviti / Yeasts

< 10³ ufc/g

Muffe / Mould

< 10³ ufc/g

Caratteristiche fisiche / Physical characteristics:

Croccante e sottile

Contaminanti metallici e non metallici assenti

Crispy and wafer thin

Does not contain metal or non-metal foreign objects

IMBALLAGGIO E CONDIZIONI LOGISTICHE PACKAGING AND TRANSPORT CONDITIONS

IMBALLAGGIO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING:

Vaschetta e Flow Pack in polipropilene accoppiato (bobina monofilm) per alimenti (D.M. 21.03.1973 e succ. aggiornamenti)

Tray and polypropylene flow pack (monofilm roll) food grade (D.M. 21.03.1973 and further modifications)

IMBALLAGGIO SECONDARIO:

SECONDARY PACKAGING:

Cartone / Box: cm. 24x39x35

Confezioni per scatola / Items per box: n°16

Cartoni per strato / Boxes per layer: n°5

Strati per pallet / Layers per pallet: n°6

Pallettizzazione / Type of pallets: cm. 80x120

30 cartoni / boxes

Peso netto all'origine / Net weight: 250 g

Trasporto / Transport: a temperatura ambiente
at room temperature



Pergamena di pane®



PERGAMENA 100g

CODICE INTERNO: CL100ET

EAN ARTICOLO / EAN ARTICLE: 8 021299005240

Ingredienti / Ingredients:

semolato rimacinato di **grano duro**, sale, lievito di birra.
Remilled durum wheat semolina, salt, brewer's yeast.

Conservazione / Storage:

Mantenere in luogo fresco ed asciutto

Non esporre ai raggi solari

Keep in a dry, cool place

Do not expose to sunlight

Shelf Life: 10 mesi nelle confezioni integre

10 months in a closed packet

Caratteristiche organolettiche / Typical Characteristics:

Colore: dorato e tipico del pane

Odore: caratteristico del prodotto da forno

Consistenza: croccante

Colour: golden, typical of bread

Aroma: freshly baked bread

Consistency: crispy

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological characteristics:

CBT a 30°C / CBT at 30°C < 10⁴ ufc/g

Enterobatteri a 30°C / Enterobacteria at < 10² ufc/g

Bacillus cereus / Bacillus cereus < 10³ ufc/g

Lieviti / Yeasts < 10³ ufc/g

Muffe / Mould < 10³ ufc/g

Caratteristiche fisiche / Physical characteristics:

Croccante e sottile

Contaminanti metallici e non metallici assenti

Crispy and wafer thin

Does not contain metal or non-metal foreign objects

IMBALLAGGIO E CONDIZIONI LOGISTICHE PACKAGING AND TRANSPORT CONDITIONS

IMBALLAGGIO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING:

Vaschetta e Flow Pack in polipropilene accoppiato (bobina monofilm) per alimenti (D.M. 21.03.1973 e succ. aggiornamenti)

Tray and polypropylene flow pack (monofilm roll) food grade (D.M. 21.03.1973 and further modifications)

IMBALLAGGIO SECONDARIO:

SECONDARY PACKAGING:

Cartone/ Box: cm. 24x39x35

Confezioni per scatola / Items per box: n°20

Cartoni per strato / Boxes per layer: n°10

Strati per pallet / Layers per pallet: n°6

Pallettizzazione / Type of pallets: cm. 80x120

60 cartoni / boxes

Peso netto all'origine / Net weight: 100 g

Trasporto / Transport: a temperatura ambiente
at room temperature



Pergamena di pane® *Guttiau*



PERGAMENA 100g

CODICE INTERNO: GT100ET

EAN ARTICOLO / EAN ARTICLE: 8 021299005257

Ingredienti / Ingredients:

Semolato rimacinato di **grano duro**, olio di oliva, sale, lievito di birra.

Remilled durum wheat semolina, olive oil, salt, brewer's yeast.

Conservazione / Storage:

Mantenere in luogo fresco ed asciutto

Non esporre ai raggi solari

Keep in a dry, cool place

Do not expose to sunlight

Shelf Life: 12 mesi nelle confezioni integre

12 months in a closed packet

Caratteristiche organolettiche / Typical Characteristics:

Colore: dorato e tipico del pane

Odore: caratteristico del prodotto da forno

Consistenza: croccante e sottile

Colour: golden, typical of bread

Aroma: freshly baked bread

Consistency: crispy and wafer-thin

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological characteristics:

CBT a 30°C / CBT at 30°C

< 10⁴ ufc/g

Enterobatteri a 30°C / Enterobacteria at

< 10² ufc/g

Bacillus cereus / Bacillus cereus

< 10³ ufc/g

Lieviti / Yeasts

< 10³ ufc/g

Muffe / Mould

< 10³ ufc/g

Caratteristiche fisiche / Physical characteristics:

Croccante e sottile

Contaminanti metallici e non metallici assenti

Crispy and wafer thin

Does not contain metal or non-metal foreign objects

IMBALLAGGIO E CONDIZIONI LOGISTICHE PACKAGING AND TRANSPORT CONDITIONS

IMBALLAGGIO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING:

Vaschetta e Flow Pack in polipropilene accoppiato (bobina monofilm) per alimenti (D.M. 21.03.1973 e succ. aggiornamenti)

Tray and polypropylene flow pack (monofilm roll) food grade (D.M. 21.03.1973 and further modifications)

IMBALLAGGIO SECONDARIO:

SECONDARY PACKAGING:

Cartone / Box: cm. 24x39x35

Confezioni per scatola / Items per box: n°20

Cartoni per strato / Boxes per layer: n°10

Strati per pallet / Layers per pallet: n°6

Pallettizzazione / Type of pallets: cm. 80x120

60 cartoni / boxes

Peso netto all'origine / Net weight: 100 g

Trasporto / Transport: a temperatura ambiente
at room temperature



Pergamena di pane®



Guttiau

ALL' ORIGANO / with origano

PERGAMENA 100g

CODICE INTERNO: OR100ET

EAN ARTICOLO / EAN ARTICLE: 8 021299005806

Ingredienti / Ingredients:

Semolato rimacinato di **grano duro**, olio di oliva, sale, origano 0,6%, lievito di birra.

Remilled durum wheat semolina, olive oil, salt, oregano 0,6%, brewer's yeast.

Conservazione / Storage:

Mantenere in luogo fresco ed asciutto

Non esporre ai raggi solari

Keep in a dry, cool place

Do not expose to sunlight

Shelf Life: 12 mesi nelle confezioni integre

12 months in a closed packet

Caratteristiche organolettiche / Typical Characteristics:

Colore: dorato e tipico del pane

Odore: caratteristico del prodotto da forno

Consistenza: croccante e sottile

Colour: golden, typical of bread

Aroma: freshly baked bread

Consistency: crispy

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological characteristics:

CBT a 30°C / CBT at 30°C

< 10⁴ ufc/g

Enterobatteri a 30°C / Enterobacteria at

< 10² ufc/g

Bacillus cereus / Bacillus cereus

< 10³ ufc/g

Lieviti / Yeasts

< 10³ ufc/g

Muffe / Mould

< 10³ ufc/g

Caratteristiche fisiche / Physical characteristics:

Croccante e sottile

Contaminanti metallici e non metallici assenti

Crispy and wafer thin

Does not contain metal or non-metal foreign objects

IMBALLAGGIO E CONDIZIONI LOGISTICHE PACKAGING AND TRANSPORT CONDITIONS

IMBALLAGGIO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING:

Vaschetta e Flow Pack in polipropilene accoppiato (bobina monofilm) per alimenti (D.M. 21.03.1973 e succ. aggiornamenti)

Tray and polypropylene flow pack (monofilm roll) food grade (D.M. 21.03.1973 and further modifications)

IMBALLAGGIO SECONDARIO:

SECONDARY PACKAGING:

Cartone / Box: cm. 24x39x35

Confezioni per scatola / Items per box: n°20

Cartoni per strato / Boxes per layer: n°10

Strati per pallet / Layers per pallet: n°6

Pallettizzazione / Type of pallets: cm. 80x120

60 cartoni / boxes

Peso netto all'origine / Net weight: 100 g

Trasporto / Transport: a temperatura ambiente
at room temperature



VALORI NUTRIZIONALI 100g	
Energia	Kcal 400 (k) 1667
Proteine	17,0 g
Di cui acidi grassi saturi	4,2 g
Carboidrati	67,4 g
Di cui zuccheri	1,9 g
Fibra	11,2 g
Sale	3,8 g

Prodotto e confezionato nel laboratorio artigianale
via della Tecnologia, 22 - Ind. Le Simi Marce
Alghero (SS) - Italia - Tel./Fax +39 079 977913
info@pergamenedipane.it www.pergamenedipane.it

Pergamena di pane®



Guttiau AL ROSMARINO / with rosemary

PERGAMENA 100g

CODICE INTERNO: RM100ET

EAN ARTICOLO / EAN ARTICLE: 8 021299992410

Ingredienti / Ingredients:

Semolato rimacinato di **grano duro**, olio di oliva, sale, origano 0,6%, lievito di birra.

Remilled durum wheat semolina, olive oil, salt, rosemary 0,6%, brewer's yeast.

Conservazione / Storage:

Mantenere in luogo fresco ed asciutto

Non esporre ai raggi solari

Keep in a dry, cool place

Do not expose to sunlight

Shelf Life: 12 mesi nelle confezioni integre

12 months in a closed packet

Caratteristiche organolettiche / Typical Characteristics:

Colore: dorato e tipico del pane

Odore: caratteristico del prodotto da forno

Consistenza: croccante e sottile

Colour: golden, typical of bread

Aroma: freshly baked bread

Consistency: crispy

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological characteristics:

CBT a 30°C / CBT at 30°C

< 10⁴ ufc/g

Enterobatteri a 30°C / Enterobacteria at

< 10² ufc/g

Bacillus cereus / Bacillus cereus

< 10³ ufc/g

Lieviti / Yeasts

< 10³ ufc/g

Muffe / Mould

< 10³ ufc/g

Caratteristiche fisiche / Physical characteristics:

Croccante e sottile

Contaminanti metallici e non metallici assenti

Crispy and wafer thin

Does not contain metal or non-metal foreign objects

IMBALLAGGIO E CONDIZIONI LOGISTICHE PACKAGING AND TRANSPORT CONDITIONS

IMBALLAGGIO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING:

Vaschetta e Flow Pack in polipropilene accoppiato (bobina monofilm) per alimenti (D.M. 21.03.1973 e succ. aggiornamenti)

Tray and polypropylene flow pack (monofilm roll) food grade (D.M. 21.03.1973 and further modifications)

IMBALLAGGIO SECONDARIO:

SECONDARY PACKAGING:

Cartone / Box: cm. 24x39x35

Confezioni per scatola / Items per box: n°20

Cartoni per strato / Boxes per layer: n°10

Strati per pallet / Layers per pallet: n°6

Pallettizzazione / Type of pallets: cm. 80x120

60 cartoni / boxes

Peso netto all'origine / Net weight: 100 g

Trasporto / Transport: a temperatura ambiente
at room temperature



VALORI NUTRIZIONALI 100g	
Energia	kcal 468 kJ 1967
Proteine	11,7 g
di cui acidi grassi saturi	4,2 g
Carboidrati	67,4 g
di cui zuccheri	1,2 g
Fibra	1,2 g
Sale	3,8 g

Prodotto e confezionato nel laboratorio artigianale
Via della Tecnologia, 32 - Z. ind. Il San Marco
Alghero (SS) - Italia - Tel. Fax +39 070 979219
Info@pergamenedipane.it www.pergamedipane.it

Pergamena nera / black *Guttian*



PERGAMENA 100g

CODICE INTERNO: NR100ET

EAN ARTICOLO / EAN ARTICLE: 8 021299992397

Ingredienti / Ingredients:

Semolato rimacinato di **grano duro**, olio di oliva, sale, carbone attivo 1,1%, lievito di birra.

Remilled durum wheat semolina, olive oil, salt, active carbon 1,1%, brewer's yeast.

Conservazione / Storage:

Mantenere in luogo fresco ed asciutto

Non esporre ai raggi solari

Keep in a dry, cool place

Do not expose to sunlight

Shelf Life: 12 mesi nelle confezioni integre

12 months in a closed packet

Caratteristiche organolettiche / Typical Characteristics:

Colore: Grigio-nero, con riflessi di doratura dei prodotti da forno

Odore: caratteristico del prodotto da forno

Consistenza: croccante e sottile

Colour: grey-black with typical appearance of baked bread

Aroma: freshly baked bread

Consistency: crispy

Caratteristiche microbiologiche / Microbiological characteristics:

CBT a 30°C / CBT at 30°C

< 10⁴ ufc/g

Enterobatteri a 30°C / Enterobacteria at

< 10² ufc/g

Bacillus cereus / Bacillus cereus

< 10³ ufc/g

Lieviti / Yeasts

< 10³ ufc/g

Muffe / Mould

< 10³ ufc/g

Caratteristiche fisiche / Physical characteristics:

Croccante e sottile

Contaminanti metallici e non metallici assenti

Crispy and wafer thin

Does not contain metal or non-metal foreign objects

IMBALLAGGIO E CONDIZIONI LOGISTICHE PACKAGING AND TRANSPORT CONDITIONS

IMBALLAGGIO PRIMARIO / PRIMARY PACKAGING:

Vaschetta e Flow Pack in polipropilene accoppiato (bobina monofilm) per alimenti (D.M. 21.03.1973 e succ. aggiornamenti)

Tray and polypropylene flow pack (monofilm roll) food grade (D.M. 21.03.1973 and further modifications)

IMBALLAGGIO SECONDARIO:

SECONDARY PACKAGING:

Cartone / Box: cm. 24x39x35

Confezioni per scatola / Items per box: n°20

Cartoni per strato / Boxes per layer: n°10

Strati per pallet / Layers per pallet: n°6

Pallettizzazione / Type of pallets: cm. 80x120

60 cartoni / boxes

Peso netto all'origine / Net weight: 100 g

Trasporto / Transport: a temperatura ambiente
at room temperature





CHERCHI'S[®] snack

TI SI LEGGE IN FACCIA YOUR FACE SAYS IT ALL!

L'esperienza ormai collaudata della famiglia Cherchi, insieme alla disinvoltura con la quale Giuseppe, il figlio maggiore, si muove per la commercializzazione del prodotto, hanno stimolato l'impresa ad ampliare la gamma di prodotti lanciando sul mercato lo snack genuino CHERCHI'S SNACK, croccanti snack di Pergamena di pane guttiau.

The proven experience of the Cherchi family, together with the ease with which Giuseppe, the eldest son, has developed a successful marketing program, has spurred the company on to expand its product range by launching its newest product: the genuine snack CHERCHI'S SNACK, crispy and flavoured snacks of guttiau parchment bread.





LA STORIA DELLA NOSTRA QUALITÀ

Il **Panificio Cherchi** è una azienda artigiana, nata nel 1995, fondata dalla Signora Rosalia che si specializza nella produzione e commercializzazione della Pergamena di Pane, una variante del tradizionale pane carasau. L'esperienza ventennale e la professionalità consentono alla famiglia Cherchi di garantire un'alta qualità di prodotto mantenendo intatti i sapori e le tradizioni della Sardegna.

I punti di forza su cui verte la produzione del **panificio Cherchi** sono la genuinità, la bontà dei prodotti, la scelta di materie prime di elevata qualità e un laboratorio all'avanguardia che rispetta perfettamente le normative alimentari.

Per dimostrare al mercato il concreto impegno dell'azienda, si è scelto di garantire tutti i processi, la sicurezza alimentare e la costanza del prodotto: oggi **Cherchi** è infatti certificato **IFS food**.

THE OUR HISTORY OF QUALITY

***Panificio Cherchi** is an artisan company, founded in 1995, by Mrs. Rosalia, that specializes in manufacturing and marketing of parchment bread crackers, a variety of the traditional carasau bread. Twenty years of experience and professionalism allow the Cherchi family to ensure a high quality product while preserving the flavours and traditions of Sardinia.*

*The main strongpoints at the **Cherchi bakery** are authenticity, the goodness of all the products, the choice of high quality raw materials and an advanced laboratory which fully complies with the strictest food regulations. To demonstrate the concrete commitment of the company, we chose to guarantee each stage of the production process, from food safety to product constancy: today **Cherchi** is in fact the proud owner of the highly acclaimed "**IFS food certificate**".*





CHERCHI S.r.l. - via della Tecnologia, 32 - Z. Ind.le San Marco - 07041 Alghero (SS) - Italia
Tel./Fax +39 079 977913 - Giuseppe Pinna +39 320. 49.30.463
info@pergamenadipane.it - www.pergamenadipane.it

