



**PANE CARASATU COME UNA VOLTA**

Il Panificio artigianale Battacone nasce nel 1975 ad Irgoli, in provincia di Nuoro, nel cuore della Baronia. Delle tradizioni del nostro territorio abbiamo fatto tesoro, trasferendole nella produzione del tipico pane della Sardegna, il Pane Carasatu. Con la stessa passione e la stessa ricetta tramandata negli anni, oggi è possibile gustare il sapore del pane come si faceva in casa una volta. Col tempo è rimasta intatta la qualità dei prodotti e tutte le loro caratteristiche ma le nuove tecniche di produzione ci hanno permesso di arrivare a importanti risultati: oggi il Panificio Battacone è in grado di raggiungere i propri Clienti su tutto il territorio italiano ed anche nei mercati internazionali, garantendo la consegna del Pane sempre fragrante, qualitativamente eccellente ed appena prodotto. Lasciatevi accompagnare dal nostro catalogo in uno splendido viaggio nel gusto più autentico della Sardegna.

*The artisan Panificio Battacone was founded in 1975 in Irgoli, in the province of Nuoro, in the heart of the Baronia. Of the traditions of our territory we have treasured, transferring them to the production of the typical bread of Sardinia, the Pane Carasatu. With the same passion and the same recipe handed down over the years, today it is possible to taste the taste of bread as it once did at home. Over time, the quality of the products and all their characteristics have remained intact, but the new production techniques have enabled us to achieve important results: today the Panificio Battacone is able to reach its customers throughout the Italian territory and also in the markets international, guaranteeing the delivery of the always fragrant bread, qualitatively excellent and just produced. Let our catalog take you on a splendid journey into the most authentic taste of Sardinia.*

# il sapore del pane carasatu come si faceva in casa una volta



- **Pane Carasatu Tradizionale**
- **Pane Carasatu Integrale**
- **Pane Carasatu Guttiau**
- **Linea Smart**
- **Pane Carasatu Bio**

# PANE CARASATU TRADIZIONALE



È 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



# PANE CARASATU INTEGRALE



La versione del Pane Carasatu con farina integrale, dedicata a coloro che ricercano i sapori più rustici ed antichi; è un pane particolarmente ricco di fibre e di sostanze protettive che apportano notevoli benefici all'organismo, ideale per coloro che seguono attentamente una dieta equilibrata.

*The version of Carasatu Bread with wholemeal flour, dedicated to those who seek the most rustic and ancient flavors; it is a bread particularly rich in fiber and protective substances that bring significant benefits to the body, ideal for those who carefully follow a balanced diet.*

VASCHETTA "APRI E CHIUDI"

"OPEN AND CLOSE" TRAY

70	Pane Carasatu Integrale	250gr
50	Pane Carasatu Integrale	400gr

CONFEZIONE IN CARTONE E FILM FLOWPACK

PACKAGE IN CARDBOARD AND FLOWPACK FILM

45	Pane Carasatu Integrale	250gr
42	Pane Carasatu Integrale	400gr
32	Pane Carasatu Integrale	800gr



# 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



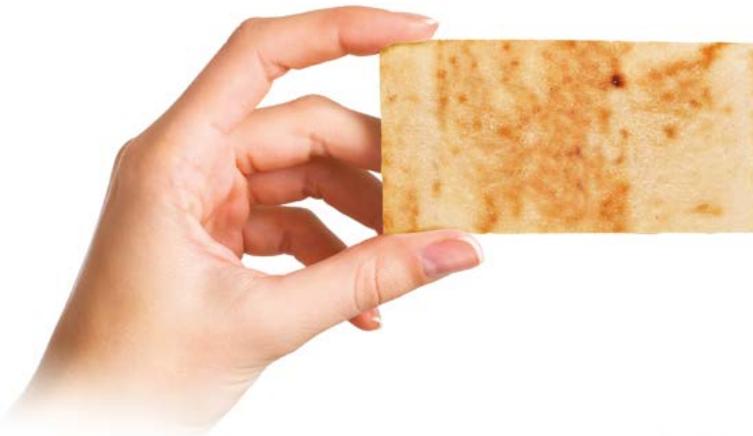
# PANE CARASATU SMART

Un pratico formato innovativo, al passo coi tempi, da consumarsi in casa oppure fuori, in ogni momento della giornata, come fosse uno snack; piccole sfoglie di Pane Carasatu: croccanti, gustose e leggerissime. Ideali ed innovative anche per il mondo della ristorazione: direttamente nel cestino del pane, senza dover spezzare le sfoglie più grandi.

*A practical innovative format, in step with the times, to be consumed at home or outside, at any time of the day, like a snack; small sheets of Pane Carasatu: crunchy, tasty and very light. Ideal and innovative also for catering: directly in the bread basket, without having to break the largest sheets.*

CONFEZIONE IN CARTONE E FILM FLOWPACK  
PACKAGE IN CARDBOARD AND FLOWPACK FILM

24 Pane Carasatu Smart Tradizionale 400gr



CONFEZIONE IN CARTONE E FILM FLOWPACK

PACKAGE IN CARDBOARD AND FLOWPACK FILM

28 Pane Carasatu Smart Guttiau 200gr

25 Pane Carasatu Smart Guttiau 400gr



# PANE CARASATU

# Bio

Le farine certificate "Bio" sono provenienti dal grano coltivato in campi selezionati con ancora maggior cura, utilizzando metodi di coltivazione a basso impatto ambientale che preservano le sostanze organiche naturalmente presenti nel terreno e che ritroviamo nel gusto e nella qualità del prodotto finito; questo fa sì che il nostro Pane Carasatu sia ancora più "come una volta": la garanzia della Linea Biologica nelle versioni Tradizionale e Guttiau.

*The "Organic" certified flours come from wheat grown on selected soils with even greater care, using cultivation methods with low environmental impact which preserve the organic substances naturally present in the soil and which we find in the taste and quality of the finished product; this means that our Carasatu Bread is even more "as it once was": the guarantee of the Organic Line in the Traditional and Guttiau versions.*

CONFEZIONE IN CARTONE E FILM FLOWPACK  
PACKAGE IN CARDBOARD AND FLOWPACK FILM

48 Pane Carasatu Bio Guttiau 250gr



CONFEZIONE IN CARTONE E FILM FLOWPACK  
PACKAGE IN CARDBOARD AND FLOWPACK FILM

47 Pane Carasatu Bio Tradizionale 250gr





**PANIFICIO BATTACONE srl**

ITALIA - IRGOLI (NU) - Loc. Santa Maria S.P. 25

Tel. +39 0784 97626 / Fax +39 0784 979310

Web: [www.panificiobattacone.it](http://www.panificiobattacone.it) - Email: [info@panificiobattacone.it](mailto:info@panificiobattacone.it)