



# Catalogo



**SU MANGIANU**  
e... hai l'oro in bocca



*Ecco ciò che abbiamo in mente quando facciamo il "carasau" per voi...*

*È notte. La padrona fa accendere il forno;  
poi chiama le ragazze che lavoreranno la pasta fino a tirarla col matterello  
in tanti ampi dischi dal colore dell'oro.*

*Così plasmate, le sottili sfoglie finiscono di fermentare  
coperte da lunghi candidi teli di lino grezzo.*

*Al primo canto del gallo la massaia  
solleva il panno e vi scruta dentro con discrezione,  
come se tra le pieghe riposasse un bimbo dormiente;  
e dall'odore... dall'alito del pane ne sente la giusta maturazione:  
allora, senza parlare, siede davanti al forno,  
acconcia il fuoco, spazza ben bene la cenere e, finalmente, con gesto sicuro,  
depone il pane nel rosso grembo caldo.*

*D'incanto, come una madre generosa palpitante di vita,  
la grande luna gialla si gonfia...  
quasi a perpetuare il miracolo del promesso grano che sorge  
dalla terra, quando è giunto il tempo del germoglio.*

*Il nuovo pane è diviso poi in due fogli,  
che vengono biscottati per farli diventare croccanti...  
dolci e buoni come dolce e buono è il ricordo di una felice giovinezza.*

*Si è fatta l'alba.*

*Nella casa del forno, come grandi diademi dorati,  
uno su l'altro, lentamente,  
i pani si elevano in fragranti colonne,  
e tra vapori odorosi di buono cantano,  
per chi ancora sa intenderlo,  
un inno alla laboriosità dell'uomo...  
alla bellezza dei doni del mondo...*

*Ecco ciò che abbiamo in mente quando facciamo il "carasau" per voi...*

*Perché è la genuinità della tradizione  
che fa la bontà del nostro pane!*





La Sardinia Food nasce a Fonni (NU) da un'iniziativa imprenditoriale di Patrizia Loddo e Antonello Balloi. L'esperienza pluriennale sia sul piano commerciale che su quello produttivo ci rendono altamente competitivi dal punto di vista qualitativo fornendo una variegata gamma di **prodotti unici per tipicità**. Con un **procedimento curato** attentamente in tutte le sue fasi e un **alto controllo della qualità**, oggi l'azienda è in grado di produrre e commercializzare **pane carasau** (normale, guttiau, speziato), **pistoccu** (tradizionale, integrale e solo semola), **spianate**, in diverse confezioni per le diverse esigenze di mercato, incluse le monodose per il catering. Vantiamo la certificazione **UNI EN ISO 22005:2008** sulla **rintracciabilità del prodotto** e con un accurata selezione delle materie prime siamo in grado di proporre prodotti artigianali di qualità superiore a prezzi più che competitivi.



**Dasa-Rägister**

IT-0309-01

Certificato N.º:  
Certificate No.

2009-03-17

Data di prima emissione  
First issue date

2009-03-17

Data di ultima emissione  
Last issue date

2012-03-17

Data di scadenza  
Expiry date

*Patrizia Loddo*  
President & C.E.

*Antonello Balloi*  
Auditing Director

Dasa-Rägister S.p.A.  
Italy - 00040 Pomezia - Roma  
Via dei Cornelli Romani, 22  
Tel +39 0661622002  
Fax +39 066107126  
www.dasa-riegister.com  
Offices: Milano, Roma, Bari

CERTIFICATE

Dasa-Rägister S.p.A.

ENTE CERTIFICATORE CERTIFICA CHE IL SISTEMA DI RINTRACCIABILITÀ NELLE AZIENDE AGRICOLE DI  
CERTIFICATION BODY CERTIFIES THAT THE FARM TRACEABILITY SYSTEM OF

**Sardinia Food di Balloi A. & C.  
S.n.c.**

Italia - 08023 Fonni (Nuoro) - Via Marconi, 71

È STATO VERIFICATO E TROVATO CONFORME AI REQUISITI DELLO STANDARD  
HAS BEEN ASSESSED AND FOUND IN COMPLIANCE WITH THE STANDARD REQUIREMENTS

**UNI EN ISO 22005:2008**

Per il prodotto  
Rintracciabilità aziendale di: Pane carasau

For the product  
Farm Traceability of: Carasau bread

I requisiti oggetto di certificazione sono dettagliati nell'allegato  
The requirements being certified are detailed in the enclosure  
Il presente certificato è da ritenersi valido solo se accompagnato dal relativo allegato  
This certificate is valid only with the related enclosure

Informazioni puntuali e aggiornate circa lo stato della presente Certificazione sono disponibili all'indirizzo www.dasa-riegister.com  
Detailed and updated information regarding the Certification is available at www.dasa-riegister.com.

Ritornare al Manuale di Rintracciabilità per i dettagli approvati del sistema della Norme UNI EN ISO 22005:2008. La validità del presente Certificato è subordinata al rispetto delle prescrizioni del Regolamento di Certificazione Dasa-Rägister, dei requisiti della Norma UNI EN ISO 22005:2008, ad un programma di sorveglianza annuale e ad un recente ogni tre anni.

Refer to the Traceability Manual for application details to UNI EN ISO 22005:2008 Standard requirements. The validity of this Certificate is subordinated by a full respect of that prescribed in Dasa-Rägister's Certification Regulation, of UNI EN ISO 22005:2008 Standard requirements, to an annual surveillance programme and to a three yearly re-assessment.

# Linea "Sole"

La linea "Sole" viene prodotta nelle grammature da 750, 500, 250. Forma circolare per il 750 grammi ("Sole") 1/2 cerchio per il 500 grammi ("Mezzo Sole"), 1/4 di cerchio per la grammatura da 250 ("Un quarto di Sole").

## Pane carasau



Pane carasau tradizionale nelle grammature da 750, 500, 250. Ingredienti: semola rimacinata di grano duro, acqua, lievito di birra, sale. La scheda tecnica è disponibile nelle pagine successive.

## Pane carasau Guttiau



Pane carasau tradizionale nelle grammature da 500, 250. Ingredienti: semola rimacinata di grano duro, acqua, lievito di birra, sale, olio di oliva. La scheda tecnica è disponibile nelle pagine successive.

# Linea "Sole" Speziati

## Pane carasau speziato al peperoncino



Pane carasau tradizionale nelle grammature da 500, 250. Ingredienti: semola rimacinata di grano duro, acqua, lievito di birra, sale, olio di oliva, peperoncino. La scheda tecnica è disponibile nelle pagine successive.

## Pane carasau speziato al timo



Pane carasau tradizionale nelle grammature da 500, 250. Ingredienti: semola rimacinata di grano duro, acqua, lievito di birra, sale, olio di oliva, timo. La scheda tecnica è disponibile nelle pagine successive.

## Pane carasau speziato alla cipolla



Pane carasau tradizionale nelle grammature da 500, 250. Ingredienti: semola rimacinata di grano duro, acqua, lievito di birra, sale, olio di oliva, cipolla. La scheda tecnica è disponibile nelle pagine successive.

## Pane carasau speziato al rosmarino



Pane carasau tradizionale nelle grammature da 500, 250. Ingredienti: semola rimacinata di grano duro, acqua, lievito di birra, sale, olio di oliva, rosmarino. La scheda tecnica è disponibile nelle pagine successive.

# Linea “Sole” in astuccio

## Pane carasau



Pane carasau tradizionale in astuccio (cartoncino stampato in quadricromia) nelle grammature da 500, 250. Ingredienti: semola rimacinata di grano duro, acqua, lievito di birra, sale.

## Pane carasau Guttiau



Pane carasau guttiau tradizionale in astuccio (cartoncino stampato in quadricromia) nelle grammature da 500, 250. Ingredienti: semola rimacinata di grano duro, acqua, lievito di birra, sale.

# Linea “Pistoccu”

La linea “Pistoccu” viene prodotta nelle grammature da 800 e 500 nelle ricette tradizionali, solo semola e integrale.

## Pistoccu ricetta Tradizionale



Pistoccu ricetta tradizionale nelle grammature da 800, 500. Ingredienti: semola di grano duro, acqua, fiocchi di patate, sale, lievito di birra. La scheda tecnica è disponibile nelle pagine successive.

## Pistoccu di Semola



Pistoccu di semola nelle grammature da 800, 500. Ingredienti: semola di grano duro, acqua, sale, lievito di birra. La scheda tecnica è disponibile nelle pagine successive.

## Pistoccu Integrale



Pistoccu integrale nelle grammature da 800, 500. Ingredienti: farina integrale di grano duro, acqua, fiocchi di patate, sale, lievito di birra. La scheda tecnica è disponibile nelle pagine successive.

# Linea “Sole”

## SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

### Pane carasau “Sole”.

**Descrizione:** Pane carasau “Sole” gr. 750

**Codice:** 750E

**Codice EAN:** 8033726810075

**Peso singola confezione:** 750 gr.

**Tipo confezione:** film termoretraibile + etichetta.

**Scadenza:** 12 mesi

**Conservazione:** luogo fresco e asciutto, possibilmente avvolto in una busta salva fragranza.

**Ingredienti:** semola rimacinata di grano duro, acqua, lievito di birra, sale.

**Pezzi per collo (cartone):** 10

**Dimensione cartone:** 40 x 40 x 32 (larghezza, lunghezza, altezza).

**Bancalizzazione:** bancali 80 x 120 - 42 cartoni da 8 kg cadauno.



**Forma:**



### Pane carasau “Mezzo Sole”.

**Descrizione:** Pane carasau “Mezzo Sole” gr. 500

**Codice:** 500E

**Codice EAN:** 8033726810099

**Peso singola confezione:** 500 gr.

**Tipo confezione:** film termoretraibile + etichetta.

**Scadenza:** 12 mesi

**Conservazione:** luogo fresco e asciutto, possibilmente avvolto in una busta salva fragranza.

**Ingredienti:** semola rimacinata di grano duro, acqua, lievito di birra, sale.

**Pezzi per collo (cartone):** 16

**Dimensione cartone:** 40 x 40 x 32 (larghezza, lunghezza, altezza).

**Bancalizzazione:** bancali 80 x 120 - 42 cartoni da 8 kg cadauno.



**Forma:**



### Pane carasau “Quarto di Sole”.

**Descrizione:** Pane carasau “Quarto di Sole” gr. 250

**Codice:** 250E

**Codice EAN:** 8033726810112

**Peso singola confezione:** 250 gr.

**Tipo confezione:** film termoretraibile + etichetta.

**Scadenza:** 12 mesi

**Conservazione:** luogo fresco e asciutto, possibilmente avvolto in una busta salva fragranza.

**Ingredienti:** semola rimacinata di grano duro, acqua, lievito di birra, sale.

**Pezzi per collo (cartone):** 32

**Dimensione cartone:** 40 x 40 x 32 (larghezza, lunghezza, altezza).

**Bancalizzazione:** bancali 80 x 120 - 42 cartoni da 8 kg cadauno.



**Forma:**



# Linea “Sole” Guttiau

## SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

### Pane carasau “Mezzo Sole” Guttiau.

**Descrizione:** Pane carasau “Mezzo Sole” Guttiau gr. 500

**Codice:** 500EG

**Codice EAN:** 8033726810105

**Peso singola confezione:** 500 gr.

**Tipo confezione:** film termoretraibile + etichetta.

**Scadenza:** 10 mesi

**Conservazione:** luogo fresco e asciutto, possibilmente avvolto in una busta salva fragranza.

**Ingredienti:** semola rimacinata di grano duro, acqua, lievito di birra, sale, olio di oliva.

**Pezzi per collo (cartone):** 16

**Dimensione cartone:** 40 x 40 x 32 (larghezza, lunghezza, altezza).

**Bancalizzazione:** bancali 80 x 120 - 42 cartoni da 8 kg cadauno.



**Forma:**



### Pane carasau “Quarto di Sole” Guttiau.

**Descrizione:** Pane carasau “Quarto di Sole” Guttiau gr. 250

**Codice:** 250EG

**Codice EAN:** 8033726810129

**Peso singola confezione:** 250 gr.

**Tipo confezione:** film termoretraibile + etichetta.

**Scadenza:** 10 mesi

**Conservazione:** luogo fresco e asciutto, possibilmente avvolto in una busta salva fragranza.

**Ingredienti:** semola rimacinata di grano duro, acqua, lievito di birra, sale, olio di oliva.

**Pezzi per collo (cartone):** 32

**Dimensione cartone:** 40 x 40 x 32 (larghezza, lunghezza, altezza).

**Bancalizzazione:** bancali 80 x 120 - 42 cartoni da 8 kg cadauno.



**Forma:**



# Linea “Sole” speziato alla cipolla

## SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

### Pane carasau “Mezzo Sole” alla cipolla.

**Descrizione:** Pane carasau “Mezzo Sole” alla cipolla gr. 500

**Codice:** 500EC

**Codice EAN:** 8033726810235

**Peso singola confezione:** 500 gr.

**Tipo confezione:** film termoretraibile + etichetta.

**Scadenza:** 10 mesi

**Conservazione:** luogo fresco e asciutto, possibilmente avvolto in una busta salva fragranza.

**Ingredienti:** semola rimacinata di grano duro, acqua, lievito di birra, sale, olio di oliva, cipolla.

**Pezzi per collo (cartone):** 16

**Dimensione cartone:** 40 x 40 x 32 (larghezza, lunghezza, altezza).

**Bancalizzazione:** bancali 80 x 120 - 42 cartoni da 8 kg cadauno.



**Forma:**



### Pane carasau “Quarto di Sole” alla cipolla.

**Descrizione:** Pane carasau “Quarto di Sole” alla cipolla gr. 250

**Codice:** 250EC

**Codice EAN:** 8033726810228

**Peso singola confezione:** 250 gr.

**Tipo confezione:** film termoretraibile + etichetta.

**Scadenza:** 10 mesi

**Conservazione:** luogo fresco e asciutto, possibilmente avvolto in una busta salva fragranza.

**Ingredienti:** semola rimacinata di grano duro, acqua, lievito di birra, sale, olio di oliva, cipolla.

**Pezzi per collo (cartone):** 32

**Dimensione cartone:** 40 x 40 x 32 (larghezza, lunghezza, altezza).

**Bancalizzazione:** bancali 80 x 120 - 42 cartoni da 8 kg cadauno.



**Forma:**



# Linea “Sole” speziato al timo

## SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

### Pane carasau “Mezzo Sole” al timo.

**Descrizione:** Pane carasau “Mezzo Sole” al timo gr. 500

**Codice:** 500ET

**Codice EAN:** 8033726810013

**Peso singola confezione:** 500 gr.

**Tipo confezione:** film termoretraibile + etichetta.

**Scadenza:** 10 mesi

**Conservazione:** luogo fresco e asciutto, possibilmente avvolto in una busta salva fragranza.

**Ingredienti:** semola rimacinata di grano duro, acqua, lievito di birra, sale, olio di oliva, timo.

**Pezzi per collo (cartone):** 16

**Dimensione cartone:** 40 x 40 x 32 (larghezza, lunghezza, altezza).

**Bancalizzazione:** bancali 80 x 120 - 42 cartoni da 8 kg cadauno.



**Forma:**



### Pane carasau “Quarto di Sole” al timo.

**Descrizione:** Pane carasau “Quarto di Sole” al timo gr. 250

**Codice:** 250ET

**Codice EAN:** 8033726810280

**Peso singola confezione:** 250 gr.

**Tipo confezione:** film termoretraibile + etichetta.

**Scadenza:** 12 mesi

**Conservazione:** luogo fresco e asciutto, possibilmente avvolto in una busta salva fragranza.

**Ingredienti:** semola rimacinata di grano duro, acqua, lievito di birra, sale, olio di oliva, timo.

**Pezzi per collo (cartone):** 32

**Dimensione cartone:** 40 x 40 x 32 (larghezza, lunghezza, altezza).

**Bancalizzazione:** bancali 80 x 120 - 42 cartoni da 8 kg cadauno.



**Forma:**



# Linea “Sole” speziato al peperoncino

## SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

### Pane carasau “Mezzo Sole” al peperoncino.

**Descrizione:** Pane carasau “Mezzo Sole” al peperoncino gr. 500

**Codice:** 500EP

**Codice EAN:** 8033726810044

**Peso singola confezione:** 500 gr.

**Tipo confezione:** film termoretraibile + etichetta.

**Scadenza:** 10 mesi

**Conservazione:** luogo fresco e asciutto, possibilmente avvolto in una busta salva fragranza.

**Ingredienti:** semolato di grano duro, acqua, lievito di birra, sale, olio di oliva, peperoncino .

**Pezzi per collo (cartone):** 16

**Dimensione cartone:** 40 x 40 x 32 (larghezza, lunghezza, altezza).

**Bancalizzazione:** bancali 80 x 120 - 42 cartoni da 8 kg cadauno.



**Forma:**



### Pane carasau “Quarto di Sole” al peperoncino.

**Descrizione:** Pane carasau “Quarto di Sole” al peperoncino gr. 250

**Codice:** 250EP

**Codice EAN:** 8033726810037

**Peso singola confezione:** 250 gr.

**Tipo confezione:** film termoretraibile + etichetta.

**Scadenza:** 12 mesi

**Conservazione:** luogo fresco e asciutto, possibilmente avvolto in una busta salva fragranza.

**Ingredienti:** semola rimacinata di grano duro, acqua, lievito di birra, sale, olio di oliva, peperoncino.

**Pezzi per collo (cartone):** 32

**Dimensione cartone:** 40 x 40 x 32 (larghezza, lunghezza, altezza).

**Bancalizzazione:** bancali 80 x 120 - 42 cartoni da 8 kg cadauno.



**Forma:**



# Linea “Sole” speziato al rosmarino

## SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

### Pane carasau “Mezzo Sole” al rosmarino.

**Descrizione:** Pane carasau “Mezzo Sole” al rosmarino gr. 500

**Codice:** 500ER

**Codice EAN:** 8033726810266

**Peso singola confezione:** 500 gr.

**Tipo confezione:** film termoretraibile + etichetta.

**Scadenza:** 10 mesi

**Conservazione:** luogo fresco e asciutto, possibilmente avvolto in una busta salva fragranza.

**Ingredienti:** semola rimacinata di grano duro, acqua, lievito di birra, sale, olio di oliva, rosmarino.

**Pezzi per collo (cartone):** 16

**Dimensione cartone:** 40 x 40 x 32 (larghezza, lunghezza, altezza).

**Bancalizzazione:** bancali 80 x 120 - 42 cartoni da 8 kg cadauno.



**Forma:**



### Pane carasau “Quarto di Sole” al rosmarino.

**Descrizione:** Pane carasau “Quarto di Sole” al rosmarino gr. 250

**Codice:** 250ER

**Codice EAN:** 8033726810259

**Peso singola confezione:** 250 gr.

**Tipo confezione:** film termoretraibile + etichetta.

**Scadenza:** 10 mesi

**Conservazione:** luogo fresco e asciutto, possibilmente avvolto in una busta salva fragranza.

**Ingredienti:** semola rimacinata di grano duro, acqua, lievito di birra, sale, olio di oliva, rosmarino.

**Pezzi per collo (cartone):** 32

**Dimensione cartone:** 40 x 40 x 32 (larghezza, lunghezza, altezza).

**Bancalizzazione:** bancali 80 x 120 - 42 cartoni da 8 kg cadauno.



**Forma:**



# Linea “Sole” in astuccio

## SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

### Pane carasau “Mezzo Sole” in astuccio gr.500

**Descrizione:** Pane carasau “Mezzo Sole” in astuccio gr. 500

**Codice:** 500A

**Codice EAN:** 8033726811027

**Peso singola confezione:** 500 gr.

**Tipo confezione:** film termoretraibile + astuccio.

**Scadenza:** 12 mesi

**Conservazione:** luogo fresco e asciutto, possibilmente avvolto in una busta salva fragranza.

**Ingredienti:** semola rimacinata di grano duro, acqua, lievito di birra, sale.

**Pezzi per collo (cartone):** 16

**Dimensione cartone:** 40 x 40 x 32 (larghezza, lunghezza, altezza).

**Bancalizzazione:** bancali 80 x 120 - 42 cartoni da 8 kg cadauno.



**Forma:**



### Pane carasau “Quarto di Sole” in astuccio gr.250

**Descrizione:** Pane carasau “Quarto di Sole” in astuccio gr. 250

**Codice:** 250A

**Codice EAN:** 8033726811010

**Peso singola confezione:** 250 gr.

**Tipo confezione:** film termoretraibile + astuccio.

**Scadenza:** 12 mesi

**Conservazione:** luogo fresco e asciutto, possibilmente avvolto in una busta salva fragranza.

**Ingredienti:** semola rimacinata di grano duro, acqua, lievito di birra, sale.

**Pezzi per collo (cartone):** 32

**Dimensione cartone:** 40 x 40 x 32 (larghezza, lunghezza, altezza).

**Bancalizzazione:** bancali 80 x 120 - 42 cartoni da 8 kg cadauno.



**Forma:**



# Linea “Sole” Guttiau in astuccio

## SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

### Pane carasau “Mezzo Sole” Guttiau in astuccio gr. 500

**Descrizione:** Pane carasau “Mezzo Sole” Guttiau gr. 500

**Codice:** 500AG

**Codice EAN:** 8033726811041

**Peso singola confezione:** 500 gr.

**Tipo confezione:** film termoretraibile + astuccio.

**Scadenza:** 10 mesi

**Conservazione:** luogo fresco e asciutto, possibilmente avvolto in una busta salva fragranza.

**Ingredienti:** semola rimacinata di grano duro, acqua, lievito di birra, sale, olio di oliva.

**Pezzi per collo (cartone):** 16

**Dimensione cartone:** 40 x 40 x 32 (larghezza, lunghezza, altezza).

**Bancalizzazione:** bancali 80 x 120 - 42 cartoni da 8 kg cadauno.

**Forma:**



### Pane carasau “Quarto di Sole” Guttiau in astuccio gr. 250

**Descrizione:** Pane carasau “Quarto di Sole” Guttiau gr. 250

**Codice:** 250AG

**Codice EAN:** 8033726811034

**Peso singola confezione:** 250 gr.

**Tipo confezione:** film termoretraibile + astuccio.

**Scadenza:** 10 mesi

**Conservazione:** luogo fresco e asciutto, possibilmente avvolto in una busta salva fragranza.

**Ingredienti:** semola rimacinata di grano duro, acqua, lievito di birra, sale, olio di oliva.

**Pezzi per collo (cartone):** 32

**Dimensione cartone:** 40 x 40 x 32 (larghezza, lunghezza, altezza).

**Bancalizzazione:** bancali 80 x 120 - 42 cartoni da 8 kg cadauno.

**Forma:**



# Linea Pistoccu ricetta tradizionale

## SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

### Pistoccu ricetta tradizionale gr.800

**Descrizione:** Pistoccu ricetta tradizionale gr. 800

**Codice:** 800PT

**Codice EAN:** 8033726810136

**Peso singola confezione:** 800 gr.

**Tipo confezione:** film termoretraibile + etichetta.

**Scadenza:** 10 mesi

**Conservazione:** luogo fresco e asciutto, possibilmente avvolto in una busta salva fragranza.

**Ingredienti:** semola di grano duro, acqua, focchi di patate, sale, sale.

**Pezzi per collo (cartone):** 10

**Dimensione cartone:** 22,5 x 40 x 45 (larghezza, lunghezza, altezza).

**Bancalizzazione:** bancali 80 x 120 - 40 cartoni da 8 kg cadauno.



**Forma:**



### Pistoccu ricetta tradizionale gr.500

**Descrizione:** Pistoccu ricetta tradizionale gr. 500

**Codice:** 500PT

**Codice EAN:** 8033726810143

**Peso singola confezione:** 500 gr.

**Tipo confezione:** film termoretraibile + etichetta.

**Scadenza:** 12 mesi

**Conservazione:** luogo fresco e asciutto, possibilmente avvolto in una busta salva fragranza.

**Ingredienti:** semola di grano duro, acqua, sale, lievito di birra.

**Pezzi per collo (cartone):** 16

**Dimensione cartone:** 22,5 x 40 x 45 (larghezza, lunghezza, altezza).

**Bancalizzazione:** bancali 80 x 120 - 40 cartoni da 8 kg cadauno.



**Forma:**



# Linea Pistoccu di semola

## SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

### Pistoccu di semola gr.800

**Descrizione:** Pistoccu di semola gr. 800

**Codice:** 800PS

**Codice EAN:** 8033726810198

**Peso singola confezione:** 800 gr.

**Tipo confezione:** film termoretraibile + etichetta.

**Scadenza:** 10 mesi

**Conservazione:** luogo fresco e asciutto, possibilmente avvolto in una busta salva fragranza.

**Ingredienti:** semola di grano duro, acqua, sale, lievito di birra.

**Pezzi per collo (cartone):** 10

**Dimensione cartone:** 22,5 x 40 x 45 (larghezza, lunghezza, altezza).

**Bancalizzazione:** bancali 80 x 120 - 40 cartoni da 8 kg cadauno.



**Forma:**



### Pistoccu di semola gr.500

**Descrizione:** Pistoccu di semola gr. 500

**Codice:** 500PS

**Codice EAN:** 8033726810204

**Peso singola confezione:** 500 gr.

**Tipo confezione:** film termoretraibile + etichetta.

**Scadenza:** 12 mesi

**Conservazione:** luogo fresco e asciutto, possibilmente avvolto in una busta salva fragranza.

**Ingredienti:** semola di grano duro, acqua, sale, lievito di birra.

**Pezzi per collo (cartone):** 16

**Dimensione cartone:** 22,5 x 40 x 45 (larghezza, lunghezza, altezza).

**Bancalizzazione:** bancali 80 x 120 - 40 cartoni da 8 kg cadauno.



**Forma:**



# Linea Pistoccu integrale

## SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

### Pistoccu integrale gr.800

**Descrizione:** Pistoccu integrale gr. 800

**Codice:** 800PI

**Codice EAN:** 8033726810167

**Peso singola confezione:** 800 gr.

**Tipo confezione:** film termoretraibile + etichetta.

**Scadenza:** 10 mesi

**Conservazione:** luogo fresco e asciutto, possibilmente avvolto in una busta salva fragranza.

**Ingredienti:** farina integrale di grano duro, acqua, fiocchi di patate, sale, lievito di birra.

**Pezzi per collo (cartone):** 10

**Dimensione cartone:** 22,5 x 40 x 45 (larghezza, lunghezza, altezza).

**Bancalizzazione:** bancali 80 x 120 - 40 cartoni da 8 kg cadauno.

**Forma:**



### Pistoccu integrale gr.500

**Descrizione:** Pistoccu integrale gr. 500

**Codice:** 500PI

**Codice EAN:** 8033726810174

**Peso singola confezione:** 500 gr.

**Tipo confezione:** film termoretraibile + etichetta.

**Scadenza:** 12 mesi

**Conservazione:** luogo fresco e asciutto, possibilmente avvolto in una busta salva fragranza.

**Ingredienti:** farina integrale di grano duro, acqua, fiocchi di patate, sale, lievito di birra.

**Pezzi per collo (cartone):** 16

**Dimensione cartone:** 22,5 x 40 x 45 (larghezza, lunghezza, altezza).

**Bancalizzazione:** bancali 80 x 120 - 40 cartoni da 8 kg cadauno.

**Forma:**



