



# 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 dormente;  
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 Romezzano - Roma  
Via dei Cornelli Romani, 22  
Tel +39 0616122002  
Fax +39 0616107126  
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](http://www.dasa-riegister.com).  
Detailed and updated information regarding this Certification is available at [www.dasa-riegister.com](http://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: semolato 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 750, 500, 250. Ingredienti: semolato 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 750, 500, 250. Ingredienti: semolato 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 750, 500, 250. Ingredienti: semolato 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 750, 500, 250. Ingredienti: semolato 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 750, 500, 250. Ingredienti: semolato di grano duro, acqua, lievito di birra, sale, olio di oliva, rosmarino. La scheda tecnica è disponibile nelle pagine successive.

# 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, focchi 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, focchi 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:** semolato di grano duro, acqua, lievito di birra, sale.

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

**Dimensione cartone:** 37,4x 34,4 x 26,2 (larghezza, lunghezza, altezza).

**Bancalizzazione:** bancali 80 x 120 - 42 cartoni da 7,5 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:** semolato di grano duro, acqua, lievito di birra, sale.

**Pezzi per collo (cartone):** 14

**Dimensione cartone:** 37,4x 34,4 x 26,2 (larghezza, lunghezza, altezza).

**Bancalizzazione:** bancali 80 x 120 - 42 cartoni da 7,5 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:** semolato di grano duro, acqua, lievito di birra, sale.

**Pezzi per collo (cartone):** 28

**Dimensione cartone:** 37,4x 34,4 x 26,2 (larghezza, lunghezza, altezza).

**Bancalizzazione:** bancali 80 x 120 - 42 cartoni da 7,5 kg cadauno.



**Forma:**



# Linea “Sole” Guttiau

## SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

### Pane carasau “Sole” Guttiau.

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

**Codice:** 750EG

**Codice EAN:** 8033726810082

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

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

**Dimensione cartone:** 37,4x 34,4 x 26,2 (larghezza, lunghezza, altezza).

**Bancalizzazione:** bancali 80 x 120 - 42 cartoni da 7,5 kg cadauno.

**Forma:**



### 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:** 12 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.

**Pezzi per collo (cartone):** 14

**Dimensione cartone:** 37,4x 34,4 x 26,2 (larghezza, lunghezza, altezza).

**Bancalizzazione:** bancali 80 x 120 - 42 cartoni da 7,5 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:** 12 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.

**Pezzi per collo (cartone):** 28

**Dimensione cartone:** 37,4x 34,4 x 26,2 (larghezza, lunghezza, altezza).

**Bancalizzazione:** bancali 80 x 120 - 42 cartoni da 7,5 kg cadauno.

**Forma:**



# Linea “Sole” speziato alla cipolla

## SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

### Pane carasau “Sole” alla cipolla.

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

**Codice:** 750EC

**Codice EAN:** 8033726810242

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

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

**Dimensione cartone:** 37,4x 34,4 x 26,2 (larghezza, lunghezza, altezza).

**Bancalizzazione:** bancali 80 x 120 - 42 cartoni da 7,5 kg cadauno.

**Forma:**



### 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:** 12 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, cipolla.

**Pezzi per collo (cartone):** 14

**Dimensione cartone:** 37,4x 34,4 x 26,2 (larghezza, lunghezza, altezza).

**Bancalizzazione:** bancali 80 x 120 - 42 cartoni da 7,5 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:** 12 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, cipolla.

**Pezzi per collo (cartone):** 28

**Dimensione cartone:** 37,4x 34,4 x 26,2 (larghezza, lunghezza, altezza).

**Bancalizzazione:** bancali 80 x 120 - 42 cartoni da 7,5 kg cadauno.

**Forma:**



# Linea “Sole” speziato al timo

## SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

### Pane carasau “Sole” al timo.

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

**Codice:** 750ET

**Codice EAN:** 8033726810020

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

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

**Dimensione cartone:** 37,4x 34,4 x 26,2 (larghezza, lunghezza, altezza).

**Bancalizzazione:** bancali 80 x 120 - 42 cartoni da 7,5 kg cadauno.

**Forma:**



### 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:** 12 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, timo.

**Pezzi per collo (cartone):** 14

**Dimensione cartone:** 37,4x 34,4 x 26,2 (larghezza, lunghezza, altezza).

**Bancalizzazione:** bancali 80 x 120 - 42 cartoni da 7,5 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:** semolato di grano duro, acqua, lievito di birra, sale, olio di oliva, timo.

**Pezzi per collo (cartone):** 28

**Dimensione cartone:** 37,4x 34,4 x 26,2 (larghezza, lunghezza, altezza).

**Bancalizzazione:** bancali 80 x 120 - 42 cartoni da 7,5 kg cadauno.

**Forma:**



# Linea “Sole” speziato al peperoncino

## SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

### Pane carasau “Sole” al peperoncino.

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

**Codice:** 750EP

**Codice EAN:** 8033726810051

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

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

**Dimensione cartone:** 37,4x 34,4 x 26,2 (larghezza, lunghezza, altezza).

**Bancalizzazione:** bancali 80 x 120 - 42 cartoni da 7,5 kg cadauno.



**Forma:**



### 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:** 12 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):** 14

**Dimensione cartone:** 37,4x 34,4 x 26,2 (larghezza, lunghezza, altezza).

**Bancalizzazione:** bancali 80 x 120 - 42 cartoni da 7,5 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:** semolato di grano duro, acqua, lievito di birra, sale, olio di oliva, peperoncino.

**Pezzi per collo (cartone):** 28

**Dimensione cartone:** 37,4x 34,4 x 26,2 (larghezza, lunghezza, altezza).

**Bancalizzazione:** bancali 80 x 120 - 42 cartoni da 7,5 kg cadauno.



**Forma:**



# Linea “Sole” speziato al rosmarino

## SPECIFICHE TECNICHE GENERALI

### Pane carasau “Sole” al rosmarino.

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

**Codice:** 750ER

**Codice EAN:** 8033726810273

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

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

**Dimensione cartone:** 37,4x 34,4 x 26,2 (larghezza, lunghezza, altezza).

**Bancalizzazione:** bancali 80 x 120 - 42 cartoni da 7,5 kg cadauno.

**Forma:**



### 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:** 12 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, rosmarino.

**Pezzi per collo (cartone):** 14

**Dimensione cartone:** 37,4x 34,4 x 26,2 (larghezza, lunghezza, altezza).

**Bancalizzazione:** bancali 80 x 120 - 42 cartoni da 7,5 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:** 12 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, rosmarino.

**Pezzi per collo (cartone):** 28

**Dimensione cartone:** 37,4x 34,4 x 26,2 (larghezza, lunghezza, altezza).

**Bancalizzazione:** bancali 80 x 120 - 42 cartoni da 7,5 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, focchi 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, focchi 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:**





## Modulo d'ordine

Codice	Descrizione	P.zzi x cartone	N° cartoni
750E	Pane carasau "Sole" gr. 750	10	
750EG	Pane carasau "Sole" Guttiau gr. 750	10	
750EG	Pane carasau "Sole" Guttiau gr. 750	10	
750EC	Pane carasau "Sole" alla Cipolla gr. 750	10	
750ET	Pane carasau "Sole" al Timo gr. 750	10	
750ER	Pane carasau "Sole" al Rosmarino gr. 750	10	
750EP	Pane carasau "Sole" al Peperoncino gr. 750	10	
500E	Pane carasau "Mezzo Sole" gr. 500	14	
500EG	Pane carasau "Mezzo Sole" Guttiau gr. 500	14	
500EC	Pane carasau "Sole" alla Cipolla gr. 500	14	
500ET	Pane carasau "Sole" al Timo gr. 500	14	
500ER	Pane carasau "Sole" al Rosmarino gr. 500	14	
500EP	Pane carasau "Sole" al Peperoncino gr. 500	14	
250E	Pane carasau "Quarto di Sole" gr. 250	28	
250EG	Pane carasau "Quarto di Sole" Guttiau gr. 250	28	
250EC	Pane carasau "Sole" alla Cipolla gr. 250	28	
250ET	Pane carasau "Sole" al Timo gr. 250	28	
250ER	Pane carasau "Sole" al Rosmarino gr. 250	28	
250EP	Pane carasau "Sole" al Peperoncino gr. 250	28	
800PT	Pistoccu ricetta Tradizionale gr. 800	10	
800PS	Pistoccu di Semola gr. 800	10	
800PI	Pistoccu Integrale gr. 800	10	
500PT	Pistoccu ricetta Tradizionale gr. 500	16	
500PS	Pistoccu di Semola gr. 500	16	
500PI	Pistoccu Integrale gr. 500	16	

### Dati fatturazione:

<b>Ragione Sociale</b>	<b>Partita Iva</b>	
<b>Indirizzo:</b>		
<b>Città:</b>	<b>Cap:</b>	<b>Prov:</b>
<b>Mail:</b>	<b>Tel.:</b>	<b>Fax.:</b>

### Pagamento:

- Anticipato** (tramite bonifico intestato alla Sardinia Food - Banco di Sardegna Agenzia di Fonni C/C: 0603-070210413 - IBAN: IT11Q0101585290000070210413 - BIC: SARDIT35XXX)
- Contrassegno** (contanti o assegno allo scarico intestato alla Sardinia Food snc)

### Dati spedizione:

<b>Ragione Sociale</b>		
<b>Indirizzo:</b>		
<b>Città:</b>	<b>Cap:</b>	<b>Prov:</b>
<b>Mail:</b>	<b>Tel.:</b>	<b>Fax.:</b>

**su mangianu** e... hai l'oro in bocca

Sardinia Food snc. di Balloi A. & C. - Via Marconi 71 - 08023 Fonni (NU) Partita iva.: 01223100916

sito internet.: [www.carasau.it/www.panecarasau.com](http://www.carasau.it/www.panecarasau.com)

mail.: [info@carasau.it](mailto:info@carasau.it)