su mangiANU
e... hai l'oro in bocca

Sardinia Food snc. di Balloi A. & C.
Stabilimento: Zona Pip lotto n° 28 - 08023 Fonni (NU) - **P. i./C. F.:** 01223100916
Tel.: 0784.57059 **Fax.:** 1997070717735
www.carasau.it - info@carasau.it
Sede legale: Via Marconi 71

su mangiaru
e... hai l'oro in bocca

IL PANE CARASAU: la storia.

Conosciuto, in Italia, anche come "*Carta da Musica*", per la forte somiglianza con la pergamena sulla quale, un tempo, venivano scritte le musiche sacre, il nome Carasau deriva dal verbo sardo "*cariare*" o "*hariare*" che indica la caratteristica lavorazione dell'impasto.

Il pane carasau vanta origini antichissime: reperti, risalenti all'età del bronzo, raccontano le fasi della panificazione nuragica.

Fino agli anni '50 del secolo scorso, il pane carasau figurava sulle tavole dei ceti benestanti.

Le famiglie umili consumavano, soprattutto, il pane d'orzo e il più economico pane integrale (*chivàrju*). La tradizionale preparazione del pane, aveva, un tempo, una forte valenza antropologica: rappresentava, infatti, un'occasione importante di socializzazione delle universo femminile: tre era il numero minimo di donne necessario per la panificazione; il sodalizio produttivo si allargava con il coinvolgimento di parenti, amiche e vicine di casa. All'interno del gruppo, così formato, vigeva la regola tacitamente accettata da tutte dell'aiuto reciproco: ognuna era portata spontaneamente a restituire il favore. La lunga conservazione del pane era funzionale al mondo agro-pastorale: era il pane della transumanza. La sfoglia di pasta lievitata, al calore del fuoco del caratteristico, forno a legna, si gonfiava come un cuscino. Le donne lo toglievano fuori dal forno, e dopo aver fatto fuoriuscire l'aria, lo piegavano in due, "*a libru*". Formato adatto ad essere riposto dentro le bisacce dei pastori transumanti.

DOVE SIAMO

La **Sardinia Food** nasce nel paese più alto dell'isola Fonni, situato nel **Centro Sardegna**, nell'area nota come Barbagia.

La pluriennale esperienza, sia sul piano produttivo sia su quello commerciale, fanno della Sardinia Food, un'azienda altamente competitiva, grazie anche alla differenziazione dei prodotti, unici per tipicità e genuinità.

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

I nostri punti di forza sono:

L' attenta selezione delle materie prime: semole rimacinate rigorosamente lavorate da mulini sardi;

Un laboratorio all'avanguardia e personale altamente qualificato;

Un elegante packaging altamente innovativo garantisce un'ottima presentazione e conservazione del prodotto .

LO STABILIMENTO

Lo **stabilimento** è disposto su due livelli:

- il piano terra per lo stoccaggio delle materie prime e del prodotto finito;
- il primo piano, cuore della lavorazione del carasau, dove tradizione e innovazione si coniugano senza alternare la bontà del pane.

Nel laboratorio lavora un affiatato e qualificato team che segue, passo dopo passo, l'intera filiera di produzione del prodotto: dall'arrivo delle materie prime e ai loro accurati controlli, alla loro trasformazione su una linea produttiva, altamente automatizzata, fino allo stoccaggio e alla partenza del prodotto verso il consumatore finale.

LA PRODUZIONE: la sala impasti.

su mangiaru
e... hai l'oro in bocca

Il cuore della nostra azienda è la sala impasti (*foto 1*). Un' area isolata dal resto della produzione con temperatura e umidità controllati, dove ha inizio il processo produttivo: dall'impasto alla lavorazione delle sfoglie, fino al loro ingresso nella cella di lievitazione (*foto 2*).

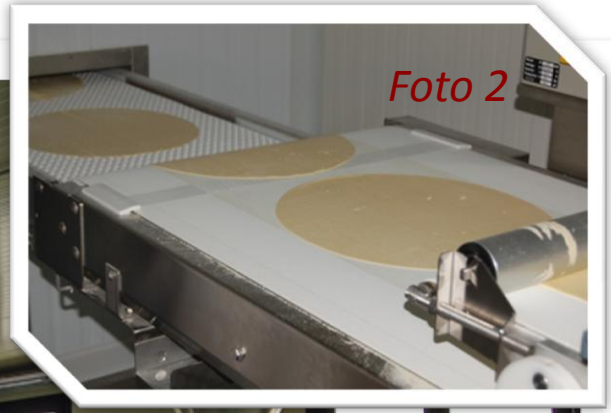

Foto 1

LA PRODUZIONE: la cella di lievitazione.

su mangiaru
e... hai l'oro in bocca

La cella di lievitazione (*foto 3*), le cui componenti sono interamente costruite in acciaio ad uso alimentare, permette il controllo del calore e dell'umidità in maniera costante. Al suo interno transitano le sfoglie di carasau per la fase di lievitazione. Al termine del percorso di lievitazione, con l'ausilio di un nastro trasportatore (*foto 4*), le sfoglie vengono riversate nel forno per la prima cottura.

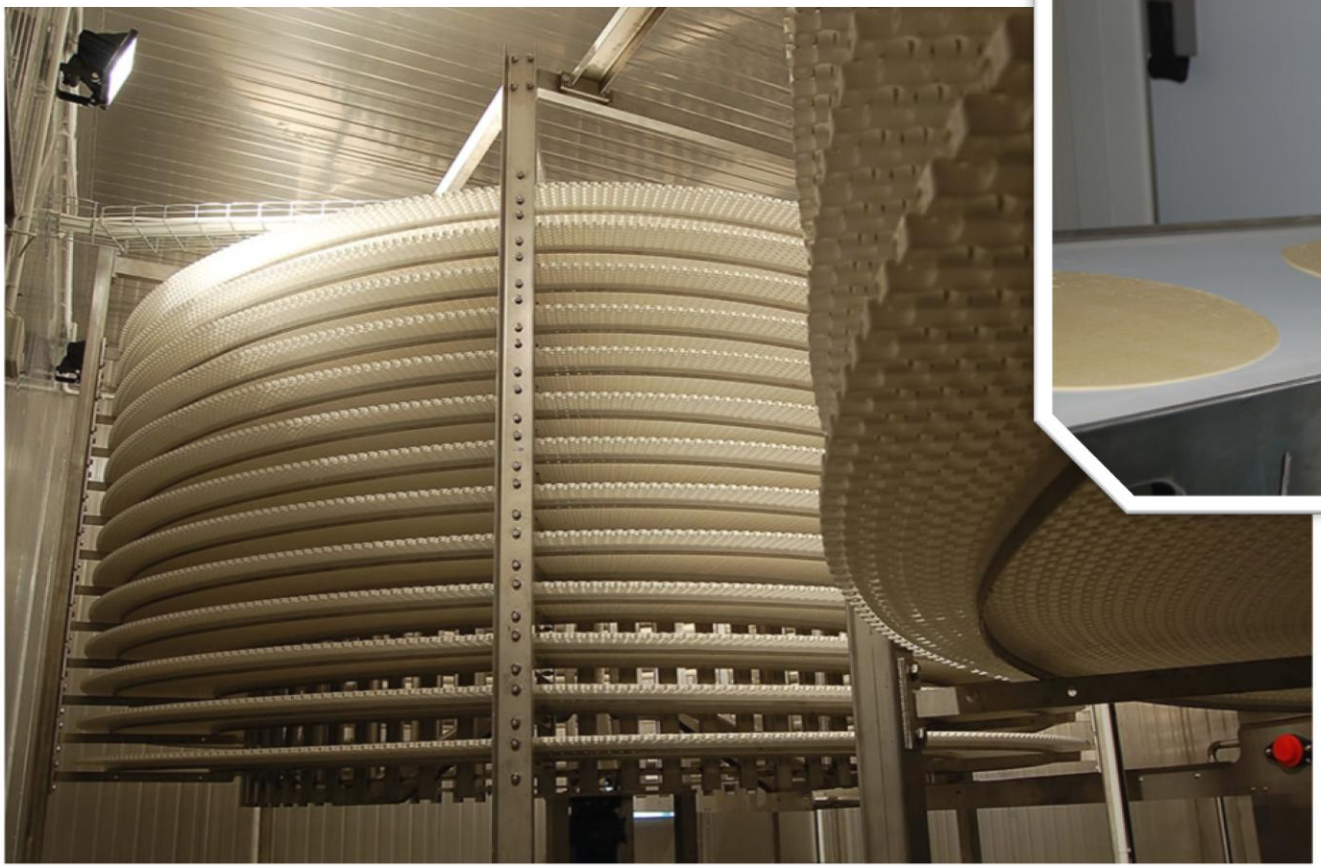

Foto 3

Foto 4

LA PRODUZIONE: la cottura.

su mangiaru
e... hai l'oro in bocca

Il carasau viene cotto a 500° circa per qualche decina di secondi. In forno la sfoglia si gonfia (foto 5), un operatore all'uscita del forno le raggruppa (foto 6) e le prepara per la fase "dell' apertura" ossia della separazione delle due sfoglie. Il carasau però necessita di due passaggi in forno, quello della cottura e quello della biscottatura. In quest'ultima fase, le sfoglie (separate) vengono nuovamente passate in forno diventando croccanti e dorate pronte per il confezionamento.

Foto 5

Foto 6

I PRODOTTI: Carasau.

Il carasau tradizionale è disponibile in astuccio nelle grammature da 250 (*Foto 7*) e 500 (*Foto 8*) grammi.

TABELLA NUTRIZIONALE		
VALORI MEDI DI PRODOTTO	Per 100 gr.	Per 100 gr. (porzione)
Valore energetico	350 kcal 1484 kj	350 kcal 1484 kj
Proteine	13,0 g	13,0 g
Carboidrati **di cui zuccheri**	70,0 g 2,0 g	70,0 g 2,0 g
Grassi **di cui saturi**	1,0 g 0,0 g	1,0 g 0,0 g
Fibre alimentari	4,5 g	4,5 g
Sodio	0,5 g	0,5 g

Foto 7

Foto 8

	500 grammi	250 grammi
Confezione	Confezionato in film termoretraibile e in astuccio 4 colori bianco kraft.	
Ingredienti	Semola rimacinata di grano duro, acqua, lievito.	
Scadenza	12 mesi.	
Pezzi per cartone	12 astucci	24 astucci
Dimensioni cartone	40 x 40 x 25,5 (altezza) cm.	

I PRODOTTI: Carasau guttiau.

Il carasau guttiau è disponibile in astuccio nelle grammature da 250 (*Foto 9*) e 500 (*Foto 10*) grammi.

TABELLA NUTRIZIONALE		
VALORI MEDI DI PRODOTTO	Per 100 gr.	Per 100 gr. (porzione)
Valore energetico	389 kcal 1640 kj	389 kcal 1640 kj
Proteine	11,0 g	11,0 g
Carboidrati **di cui zuccheri**	64,0 g 2,0 g	64,0 g 2,0 g
Grassi **di cui saturi**	9,0 g 1,0 g	9,0 g 1,0 g
Fibre alimentari	4,0 g	4,0 g
Sodio	0,7 g	0,7 g

Foto 9

Foto 10

	500 grammi	**250 grammi**
Confezione	Confezionato in film termoretraibile e in astuccio 4 colori bianco kraft.	
Ingredienti	Semola rimacinata di grano duro, acqua, lievito, olio di oliva.	
Scadenza	10 mesi.	
Pezzi per cartone	12 astucci	24 astucci
Dimensioni cartone	40 x 40 x 25,5 (altezza) cm.	

I PRODOTTI: Carasau guttiau speziato al peperoncino e al rosmarino.

Il carasau speziati sono una nuova variante con l'aggiunta nell'impasto delle spezie. Il carasau al peperoncino (*Foto 11*) e al rosmarino (*Foto 12*) sono disponibili negli astucci da 250 grammi. Anche queste varianti sono gocciolate con olio di oliva dopo la prima fase di cottura. Utilizziamo olio di oliva naturalmente acquistato da aziende sarde. Ottimi durante il pasto diventano uno sfiziosissimo snack in ogni momento della giornata. Consigliamo di scaldare il prodotto prima del suo utilizzo.

	Peperoncino	Rosmarino
Confezione	Confezionato in film termoretraibile e in astuccio 4 colori bianco kraft.	
Ingredienti	Semola rimacinata di grano duro, acqua, lievito, olio di oliva, peperoncino.	Semola rimacinata di grano duro, acqua, lievito, olio di oliva, rosmarino.
Scadenza	10 mesi.	
Pezzi per cartone	24 astucci	24 astucci
Dimensioni cartone	40 x 40 x 25,5 (altezza) cm.	

I PRODOTTI: Carasau guttiau speziato al timo e alla cipolla.

Il carasau speziati sono una nuova variante con l'aggiunta nell'impasto delle spezie. Il carasau al timo (*Foto 13*) e alla cipolla (*Foto 14*) sono disponibili negli astucci da 250 grammi. Anche queste varianti sono gocciolate con olio di oliva dopo la prima fase di cottura. Utilizziamo olio di oliva naturalmente acquistato da aziende sarde. Ottimi durante il pasto diventano uno sfiziosissimo snack in ogni momento della giornata. Consigliamo di scaldare il prodotto prima del suo utilizzo.

	Timo	Cipolla
Confezione	Confezionato in film termoretraibile e in astuccio 4 colori bianco kraft.	
Ingredienti	Semola rimacinata di grano duro, acqua, lievito, olio di oliva, timo.	Semola rimacinata di grano duro, acqua, lievito, olio di oliva, cipolla.
Scadenza	10 mesi.	
Pezzi per cartone	24 astucci	24 astucci
Dimensioni cartone	40 x 40 x 25,5 (altezza) cm.	

su mangiamu
e... hai l'oro in bocca

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!