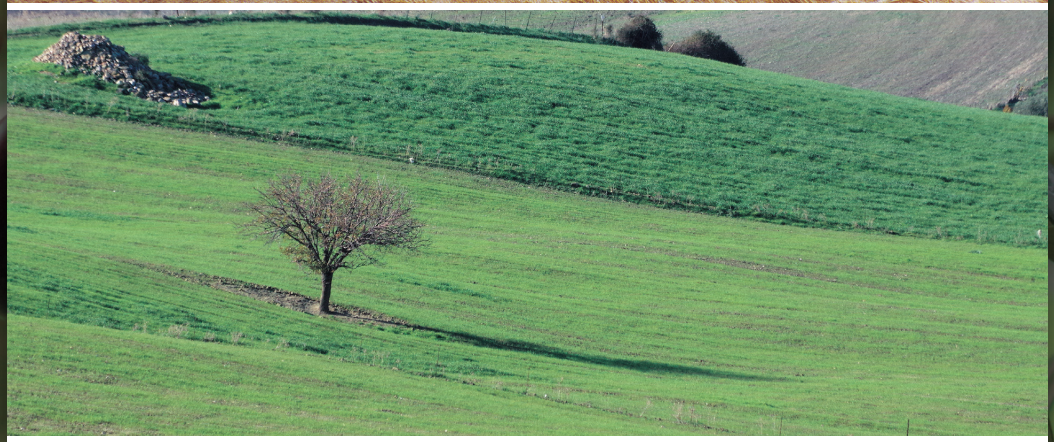
StoreSardinia

Prodotti agroalimentari Sardi



Confartigianato Imprese SARDEGNA

UNIONE EUROPEA
Fondo europeo di sviluppo regionale

REPUBBLICA ITALIANA

REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

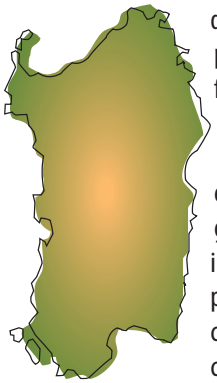
POR FESR SARDEGNA 2014-2020

SARDEGNA

www.storesardinia.com

Sardegna

La Sardegna è un'isola al centro del Mediterraneo, da sempre ambita meta del turismo nazionale e internazionale, non solo per le sue famose coste e spiagge, per il suo patrimonio ambientale, paesaggistico, archeologico e storico-architettonico, ma anche per la sua straordinaria gastronomia, basata su prodotti millenari, dal gusto inconfondibile, unici al mondo.



La cultura enogastronomica sarda vanta migliaia di ricette, e centinaia di tipologie differenti di pani, di dolci, di paste, di formaggi, di vini, di olii.

I cibi sardi sono prodotti eccellenti, sani e gustosi, grazie all'ambiente incontaminato di produzione, e ai saperi delle comunità del cibo che li confezionano, spesso con ricette antiche, tramandate di generazione in generazione.

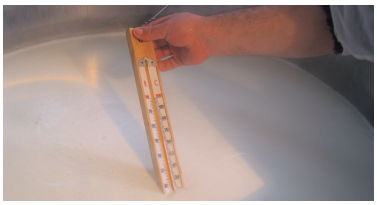
Confartigianato Imprese SARDEGNA
UNIONE EUROPEA
Fondo europeo di sviluppo regionale
REPUBBLICA ITALIANA
REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
POR FESR SARDEGNA 2014-2020
SARDEGNA

Formaggi della Sardegna

I formaggi della Sardegna sono pregiati, la pastorizia vanta una tradizione millenaria così come l'arte di ricavare prodotti dal latte. Il patrimonio ovino della Sardegna rappresenta oltre il 40% di quello nazionale; l'allevamento interessa oltre 18.000 aziende zootecniche, molti caseifici aziendali e una sessantina di caseifici industriali.

L'allevamento brado o semibrado, tipico delle zone montuose e collinari sarde, è l'ideale per un'alta produttività e la buona qualità del latte. La flora dei pascoli è costituita da specie appartenenti alle graminacee, alle leguminose e alle composite.

La pecora di razza Sarda ha capacità d'adattamento molto elevate, e una buona produzione di latte; rinomato è anche l'agnello da latte sardo, che ha la certificazione IGP.



Le fasi di lavorazione dei formaggi pecorini sono le classiche, comuni a tutti i formaggi; cagliata, rottura della cagliata, formatura negli stampi o filatura, pressatura per facilitare la perdita del siero, che garantisce una maggiore conservazione, salatura.

Tradizionalmente si usava il caglio d'abomaso di capretto o agnello, al giorno d'oggi si utilizzano cagli chimici o vegetali. La salatura può essere a secco, come quella applicata al Pecorino Romano Dop, o in salamoia.

Dopo la salatura il formaggio può venire affumicato con l'esposizione al fumo mediante combustione di legna. La stagionatura rappresenta il periodo più lungo del processo di caseificazione, può rappresentare sino al 99% del tempo totale.

Sappiamo dalle fonti storiche medievali che il formaggio sardo, spesso citato come cacio sardesco, era rinomato.

L'esportazione del formaggio costituiva una voce importante dell'economia isolana. Numerosi documenti medievali e moderni attestano la conoscenza e l'uso del cacio sardesco anche nelle corti nobiliari e nell'alta borghesia.

Non sappiamo con precisione quali tipi di formaggio fossero prodotti ma possiamo immaginare si trattasse di formaggi stagionati, adatti ad essere conservati per lunghi periodi e a poter affrontare viaggi per mare, dalla Sardegna al continente.

In Età moderna le tipologie di formaggio si moltiplicano. Andrea Manca dell'Arca nel 1780 dà informazioni sui formaggi dell'epoca: la fabbricazione avveniva tra febbraio e giugno; oltre ai formaggi freschi senza sale e alla gioncate (ossia formaggi freschi racchiusi in canestri di giunco o felce) le tipologie erano: formaggi bianchi, rossi fini, affumicati, fresa, spiatadu e ricotta; si trattava di pecorini puri, o mescolati con latte vaccino o caprino.

Manca dell'Arca rileva che si usa solo latte sale e il caglio (detto nel testo giaguo) senza altre 'droghe'. Manca dell'Arca sottolineava l'eccellenza della produzione sarda, la sostanziale autosufficienza dell'Isola in merito al consumo di prodotti caseari e gli ottimi ricavi delle esportazioni, situazione che, a distanza di oltre due secoli, rispecchia lo scenario contemporaneo: i formaggi sardi sono esportati in tutto il mondo, rinomati e ricercati.

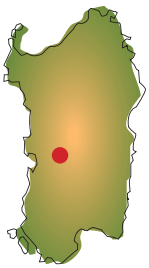
Di formaggi sardi tradizionali ne esistono oltre 100 tipologie, e le DOP sono tre: Pecorino sardo DOP, Dolce e Maturo, Pecorino romano DOP e infine Fiore sardo DOP. Inoltre i caseifici della Sardegna sono all'avanguardia nella ricerca di nuovi prodotti lattiero-caseari, come i pecorini senza lattosio, a basso tenore di grassi, di sale, con CLA, a caglio vegetale, adatti ai vegetariani e per chi segue una dieta particolare.

StoreSardinia

L'azienda è nel cuore della Sardegna, in una zona ricca di pascoli e di bellezze naturalistiche e culturali; l'azienda è anche fattoria didattica e agriturismo, ospita scolaresche, famiglie e foodie in cerca di sapori tipici e formaggi pregiati.

I proprietari sono di origine barbaricina, ma vivono da molti anni in quel territorio; i formaggi dell'azienda sono fortemente tradizionali, c'è dentro il saper fare barbaricino, ma hanno anche uno spirito innovativo unico nell'isola. Sono prodotti con il solo latte della fattoria per dare la certezza la trasparenza di un prodotto sano e autenticamente sardo.

Caseificio Fattoria Su Grabiolu
Siamanna (Or)
Tel. +39 329 3519249
Tel. +39 329 3519250
www.sugrabiolu.it/
www.pecorinosenzalattosio.it/
fattoriasugrabiolu@gmail.com



Confartigianato Imprese SARDEGNA
UNIONE EUROPEA
Fondo europeo di sviluppo regionale
REPUBBLICA ITALIANA
REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
POR FESR SARDEGNA 2014-2020
SARDEGNA

StoreSardinia

Essenza di montagna senza lattosio

(inferiore a 0,01g per 100g)

Essenza è un pecorino saporito, dai sentori e sapore tipici dei formaggi a latte crudo ovino, in cui le pecore sono allevate a pascolo semibrado.
È ideale per tutte le età ma soprattutto per chi ha esigenze di dieta particolari, come gli intolleranti al lattosio ad esempio.

La stagionatura minima è di 60 giorni. La pasta ha colore giallo paglierino con una leggera occhiatura, la crosta non contiene coloranti e non viene effettuato nessun trattamento artificiale. Presenta forma quadrangolare da 20 X 20 cm, e peso di circa 4 kg. È imballato sottovuoto in plateau da 2 forme. È senza caglio animale, certificato Kosher e Halal.

Pecorino ad alta digeribilità, apprezzato anche dai vegetariani in quanto per la realizzazione non viene utilizzato caglio animale.

È senza coloranti e conservanti. Va conservato in frigorifero a circa +4 °.
Ingredienti: latte di pecora crudo, fermenti latticini selezionati, coagulante fungino, sale.

StoreSardinia

Pastore Montagnino

Pecorino della tradizione pastorale di montagna, formaggio dei centenari. Buono e gustoso come formaggio da tavola, se stagionato eccellente per grattugia, prodotto a latte crudo da animali allevati nella nostra azienda dove la cura naturale del pascolo ne esalta il gusto. In forme cilindriche canestrate del diametro di 20 cm, scalzo 13-14 cm.

Pasta color paglierino con leggera occhiatura, naturale in crosta, senza conservanti né additivi aggiunti. Peso di 3- 3,500 kg. Stagionatura minima 60 giorni.
Conservare in cella frigorifera.

Ingredienti: latte di pecora crudo, caglio, sale, fermenti.

StoreSardinia

Pecorino con caglio vegetale
Su Grabiolu

Il primo pecorino senza lattosio prodotto in Europa, presente nei migliori negozi e ristoranti della Sardegna e della Penisola italiana; è da sempre apprezzato per il suo sapore e la sua delicatezza, è prodotto a latte crudo, che esalta tutti i profumi del pascolo e dei fiori di campo.

È un formaggio sia da tavola, in accompagnamento con pane, verdure, salse, sia da grattugia, ottimo come condimento e per insaporire pastasciutte, zuppe e minestre.

La forma è cilindrica, il colore della pasta è giallo paglierino, compatta e con occhiature.

Ha una stagionatura minima di 60 giorni.

Ingredienti: latte ovino intero, caglio vegetale, sale.

Confartigianato Imprese SARDEGNA
UNIONE EUROPEA
Fondo europeo di sviluppo regionale
REPUBBLICA ITALIANA
REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
POR FESR SARDEGNA 2014-2020
SARDEGNA

StoreSardinia

Pecorino fuso spalmabile

Preparazione lattiero-casearia ottenuta dalla fusione del formaggio pecorino e ricotta.

Il pecorino fuso spalmabile su Grabiolu è un'ottima base per preparazioni gastronomiche quali tartine, crostini, come condimento per pastasciutte, come accompagnamento con verdure o altre salse, o semplicemente spalmato sul pane carasau.
Consumo: dopo l'apertura conservare in frigorifero a +4/+6° e consumare entro 3 giorni.

Ingredienti: formaggio pecorino (latte ovino, sale caglio), ricotta (siero del latte), acqua, sale di fusione E450 - E452.
Formaggio fuso confezionato in vasetti di vetro (300 g).

Confartigianato Imprese SARDEGNA
UNIONE EUROPEA
Fondo europeo di sviluppo regionale
REPUBBLICA ITALIANA
REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
POR FESR SARDEGNA 2014-2020
SARDEGNA

L'olio extravergine d'oliva di Sardegna

L'ulivo è simbolo di fecondità, pace, purificazione, forza, vittoria, ricompensa. Si dice che l'ulivo di Atena, protettrice di Atene proprio grazie al dono dell'ulivo, fosse conservato all'Eretteo.

Nella Bibbia Noè riceve la notizia della fine del diluvio universale vedendo tornare la colomba, da lui inviata, con un ramoscello d'ulivo.

Del resto in Europa meridionale la base della dieta è sempre stata composta da pane, vino e olio.

A proposito dei condimenti il famoso gastronomo Pellegrino Artusi ha detto che "Ogni popolo usa per friggere quell'unto che si produce migliore nel proprio paese": nel caso della Sardegna l'olio d'oliva è da sempre un prezioso alleato della cucina e della salute, con i suoi grassi insaturi e le sue vitamine, e costituisce si dice uno dei segreti della longevità dei Sardi.

Il mito narra che Aristeo, eroe culturale greco, portò in Sardegna le tecniche per produrre l'olio millenni addietro. L'isola intera è ricchissima di olivastri, in larga parte innestati nel corso dei millenni, e di pregiate cultivar di olive, gli uliveti sono sparsi in tutta l'Isola con predilezione per le zone di Alghero e Bosa, del Montiferru, di Oliena, del Medio Campidano e Monte Linas, del Parteolla.

La composizione dei terreni sardi, l'esposizione ai venti e al sole rendono gran parte del territorio isolano naturalmente vocato per la coltura dell'ulivo.

La Sardegna ha una produzione importante dal punto di vista qualitativo, e gli olii extravergini sardi si sono distinti nei concorsi nazionali e internazionali vincendo prestigiosi premi.

In tutta l'Isola sorgono numerosi oleifici sociali o privati, con impianti all'avanguardia e tecnologie raffinate per allungare la shelf life dei propri prodotti, in modo da garantire una qualità al prodotto costante e di più lunga durata.

StoreSardinia

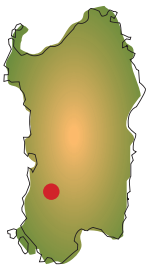
Azienda Agricola
Marco ZURRU

L'azienda sorge a Gonnosfanadiga, nell'area storica del Monte Linas, zona vocatissima per l'olivicoltura e caratterizzata dalla presenza di una pregiata cultivar antica, la nera di Gonnos. L'azienda è all'avanguardia in termini di tecnologie di coltivazione e produzione dell'olio, e sostenibilità. Tutto l'olio è prodotto a partire dagli oliveti ereditati dai nonni.

È un olio eccezionale per i condimenti a crudo, ricco di aromi e di oleocantale, che danno alle insalate un tocco assolutamente caratteristico e particolare. Robusto e corposo ma non aggressivo. Si presta benissimo, perché non eccessivamente invasivo, anche per cucinare. Ottimo ingrediente per le minestre e per tutti quei piatti a cui si vuol dare un valore aggiunto.

Anche per l'olio vale il detto secondo cui l'olio buono si fa in oliveto; la qualità delle drupe è la premessa infatti del prodotto finale.

Azienda Agricola Marco Zurru
P.zza Mons. Cabitza, 3/A,
Gonnosfanadiga
Tel. +3397780341



Confartigianato Imprese SARDEGNA
UNIONE EUROPEA
Fondo europeo di sviluppo regionale
REPUBBLICA ITALIANA
REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
POR FESR SARDEGNA 2014-2020
SARDEGNA

StoreSardinia

Azienda Agricola
Marco ZURRU

Vi è poi la lavorazione totalmente meccanica e a freddo, a poche ore dalla raccolta senza ricorrere a nessun tipo di correzione artificiale, dall'oliveto al frantoio, e infine un corretto stoccaggio.

Alla degustazione l'olio presenta sentori di carciofo e di erba appena falciata e si fa sentire marcata la sua piccantezza a garanzia di un'alta presenza di costituenti benefici (i famosi polifenoli, primo fra tutti l'oleocantale).

Altra garanzia di qualità delle olive è la precocità della raccolta, pure a scapito di una importante perdita quantitativa: le olive vengono raccolte da fine Ottobre sino a massimo metà Dicembre, con rese inferiori, rispetto a chi raccoglie a Gennaio-Febbraio-Marzo, anche del 50-80%, ma il prodotto finale è di eccellente qualità.

Altro fattore determinante per la qualità dell'olio, è la racconta di sole olive staccate direttamente dalla pianta e macinate lo stesso giorno della raccolta, solitamente entro una o due ore dal conferimento in frantoio.

Inoltre incidono sulla qualità e le proprietà nutrizionali e organolettiche dell'olio anche la scrupolosa attenzione e la metodologia di lavorazione in frantoio: solo lavorazione a freddo e con bassissima percentuale di acqua aggiunta, grazie ad una innovativa tecnologia. Le spremiture sono solo meccaniche, senza l'ausilio di agenti chimici per aumentare le rese.

L'azienda e il frantoio sono sempre aperti ai visitatori.

Confartigianato Imprese SARDEGNA
UNIONE EUROPEA
Fondo europeo di sviluppo regionale
REPUBBLICA ITALIANA
REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
POR FESR SARDEGNA 2014-2020
SARDEGNA

StoreSardinia

Azienda Agricola
Marco ZURRU

Prodotti

Olio extravergine d'oliva prodotto esclusivamente da olive sarde, di qualità superiore, di due cultivar, la Nera di Gonnos, tipica dell'areale del Monte Linas, e la Terza.

Dalla Nera di Gonnos si ottiene un olio molto profumato, ricco di aromi e con un interessante composizione di fruttato che va dalla mandorla all'erba falciata. La principale caratteristica che lo contraddistingue è il persistente retrogusto di carciofo.

La seconda varietà, la Terza, è invece un'oliva quasi primitiva, che ricorda per certi aspetti l'olivo selvatico, sia nella prorompete vitalità vegetale che nelle caratteristiche del prodotto che se ne ottiene. Dalla varietà terza si ricava infatti un olio molto ricco di principi attivi, leggermente piccante e con una alta percentuale di polifenoli, organoletticamente superiore, ricchissimo di antiossidanti e di proprietà benefiche.

L'azienda miscela queste due varietà, in percentuale variabili (solitamente 70% di Nera e 30% di Terza), per ottenere un olio equilibrato, che soddisfa il palato, piacevole da degustare ma al contempo ricco e nobile nei suoi contenuti fenolici, un olio buono e salutista, la cui azione benefica la possiamo riscontrare in quel leggero pizzicore che sentiamo in gola quando lo assumiamo.

Questo pizzicore è dovuto alla buona concentrazione di oleocantale, un polifenolo la cui composizione molecolare è identica a quella dell'ibuprofene, il principio attivo presente negli antidolorifici. Questo polifenolo, l'oleocantale, è presente per ogni cucchiaio d'olio in percentuali pari a circa il 5-10% di una normale dose di antidolorifico.

È un olio che si presta bene nei condimenti a crudo, come nelle insalate, o da aggiungere a fine cottura a minestre e zuppe. Esalta i sapori, senza coprirli, e dona un tocco di esclusiva genuinità e fragranza a qualsiasi piatto. È ottimo anche con il pesce.

Olio Extravergine di oliva in bottiglia di vetro
cc 100, cc 250, cc 500, cc 750
Olio Extravergine di oliva in bottiglia di alluminio
cc 750
Olio Extravergine di oliva Bag in box
lt 3, lt 5

Confartigianato Imprese SARDEGNA
UNIONE EUROPEA
Fondo europeo di sviluppo regionale
REPUBBLICA ITALIANA
REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
POR FESR SARDEGNA 2014-2020
SARDEGNA

StoreSardinia

Azienda Agricola
MarcoZURRU

Olive

Le olive in salamoia sono una tipicità delle eccellenze agroalimentari sarde. In Sardegna le olive in salamoia si fanno da sempre, ricca com'è l'Isola di saline naturali, da cui si è sempre estratto un sale di ottima qualità.

Vengono preparate con la cultivar Nera di Gonnos lo stesso giorno della raccolta, evitando così che si abbia una perdita di gusto e qualità.
Gustose e naturalmente saporite, senza aromi aggiunti, conservanti o correttori, sono ottime sia per accompagnare gli aperitivi sia come antipasto, con formaggi, salumi e sfarinati sardi.

Le olive in salamoia, sciacquate e asciugate, possono essere aggiunte come tocco finale, da gourmet, nella salsa di pomodoro per le pastasciutte, e in piatti di pesce e di carne, cucinati in padella o in tegame.

È un'oliva dal sapore deciso, con un naturale retrogusto acetico e con un leggero amaro persistente, esaltati dalla lavorazione al naturale, che conserva intatti gli aromi e i sapori dell'oliva appena staccata dall'albero.

Olive in salamoia in busta
gr 250, gr 500, gr 1000

Olive in salamoia in PE
gr 400, Kg 1, Kg 2, Kg 5, Kg 14

Confartigianato Imprese SARDEGNA
UNIONE EUROPEA
Fondo europeo di sviluppo regionale
REPUBBLICA ITALIANA
REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
POR FESR SARDEGNA 2014-2020
SARDEGNA

StoreSardinia

Azienda Agricola
Marco ZURRU

Paté di olive

Dalle migliori olive dell'azienda nasce il paté, uno spalmabile, con olio extravergine d'oliva, che si accompagna magnificamente sia con i pani a mollica, sia con crostini o grissini, sia con pane carasau e pistoccu come goloso antipasto e insieme all'aperitivo.

Il paté può anche accompagnare le carni bollite, costituendo una deliziosa salsina di accompagnamento.

Pasta di olive gr 90 In vaso di vetro

Olio di Lentisco

Il lentisco è una delle essenze più diffuse in Sardegna e viene utilizzato da millenni come alimento e in fitomedicina, come cicatrizzante e lenitivo per l'epidermide.

Come olio alimentare, usato a crudo per insalate e come tocco finale nei piatti, si rivela ricchissimo di principi attivi e di antiossidanti, tocoferoli, quindi vitamina E, bioflavonoidi, acidi grassi essenziali Omega 3 e Omega 6 (acido oleico, linoleico, linolenico).

Ha ottime capacità antisettiche, antibatteriche e antimicotiche.

Essendo ricco in acidi grassi mono e polinsaturi, può essere un buon aiuto nel contrastare il colesterolo cattivo (LDL) a favore di quello buono (HDL).

Secondo alcuni ricercatori è anche un buon digestivo e antigastrite e può dare una mano nel mantenere efficiente e sano l'apparato cardiocircolatorio.

Il pane sardo

Il pane è uno degli alimenti simbolo dell'alimentazione italiana, insieme alla pasta con la salsa di pomodoro, alla pizza, e a un buon bicchiere di vino.

In Italia esistono centinaia di tipologie diverse di pane e la regione italiana che ne ha più tipi è proprio la Sardegna. I pani in Sardegna si distinguono in pani con mollica soffice (tipo civraxiu) pani con mollica compatta (tipo coccoi), e in pani a sfoglia morbida (tipo spianata) o a sfoglia croccante (tipo carasau e pistoccu).

Il pane pistoccu solitamente è rettangolare e più spesso, mentre il carasau è più sottile, circolare o a mezzaluna, ed entrambi sono caratteristici delle zone a vocazione pastorale.

In generale i Sardi sono ottimi panettieri, pastificatori e pasticceri, hanno una manualità eccellente, proveniente da molti secoli di coltivazione e utilizzo del grano duro nell'alimentazione umana, sotto forma di pani e prodotti simili, come si è già detto, di paste secche e fresche, di prodotti di pasticceria.

Del resto lo straordinario clima, caldo e secco, si presta molto bene alla maturazione di tutti i cereali adatti alle temperature mediterranee.

I pani come carasau e pistoccu presentano la particolarità di essere biscottati, ossia cotti due volte, perché anticamente venivano preparati dalle donne dei pastori, che li portavano con sé durante i lunghi mesi di transumanza con le greggi di pecore e/o capre in montagna.

La preparazione di questi pani biscottati è molto affascinante a vedersi perché ampiamente artigianale e in certe fasi fatta a mano.

Il pane carasau è un pane biscottato, ossia cotto due volte nel forno; come tutti i prodotti biscottati rimane croccante e si può conservare in luogo fresco e asciutto sino a 180 giorni circa.

Innanzitutto il carasau, che ha l'aspetto di una pita, viene cotto nel forno: ad un certo punto i due dischi che lo compongono si staccano tra loro e il pane si gonfia, come un palloncino; allora è il momento di estrarlo, e ancora caldo separare, tagliando con il coltello, i due dischi lungo la circonferenza, in modo da ottenere due sfoglie distinte.

Le due sfoglie a quel punto vengono rinfornate, una alla volta, biscottate, e così si ottiene un pane sottilissimo e con pochissima acqua, il che lo rende conservabile a lungo. Lo stesso procedimento si fa con le altre sino ad ottenere una pila di fogli di carasau.

Il carasau si presta bene ad essere consumato come pane da tavola o in ricette come su pani frattau e sa suppa cuata o zuppa gallurese.

Nel pani frattau si condisce il pane, sbollentato nell'acqua salata calda, con abbondante salsa di pomodoro e pecorino sardo grattugiato, completando con un uovo in camicia per commensale. Nella suppa cuata le sfoglie di carasau sono sbollentate nel brodo di carne, e condite con formaggio vaccino o pecorino, secondo le zone. Menta o finocchio selvatico completano la decorazione e insaporiscono il tutto.

La forma del carasau è rotonda ma si può trovare in commercio anche in sfoglie a mezzaluna o a spicchi, per package più comodi e compatti. Sono previste versioni integrali del carasau e senza glutine.

Il pane fresa è un pane biscottato, fine come il carasau, ma sovente di forma rettangolare, come il pistoccu.

Il pane pistoccu è un pane biscottato, come il pane carasau, ma più spesso, e solitamente a forma rettangolare. Può essere anche rotondo o a mezzaluna e integrale.

Il pane guttiau è un pane carasau con l'aggiunta di olio di oliva, di semi o extravergine d'oliva e sale. Così arricchito diventa ancora più croccante e gustoso. È uno snack sfizioso, adatto ad ogni momento della giornata, ottimo come accompagnamento agli aperitivi, ai cocktails e come spuntino. Tradizionalmente su questo pane veniva lasciato gocciolare del lardo fatto sciogliere al fuoco.

Tutti questi prodotti modernamente sono confezionati anche in versioni aromatizzare con erbe e spezie mediterranee, dal rosmarino all'elicriso, e naturalmente con semole integrali.

Per esaltare al meglio il sapore di grano, di farina e di lievito naturale del carasau è consigliabile scaldarlo leggermente nel forno, oppure imbeverlo nell'olio extravergine d'oliva e scaldarli nell'olio, facendo cosi il pane "guttiau", un'altra specialità della Sardegna, semplice e di sicuro effetto sugli ospiti, oppure i fogli del carasau si possono usare al posto delle lasagne per fare delle deliziose "paste al forno" con salsa di pomodoro e pecorino grattugiato, o, per chi vuole con sottili fette di fior di latte.

Il pane carasau si presta anche ad essere consumato semplicemente con pani, salumi, bottarga, carciofi sott'olio e sottaceti.

Un piatto speciale consiste nell'antico 'pani frattau', di cui parla anche la scrittrice, premio Nobel, Grazia Deledda, una pietanza in cui al pane carasau adagiato in una terrina monoporzione viene aggiunta della salsa di pomodoro fresca e un uovo precedentemente cotto in camicia.

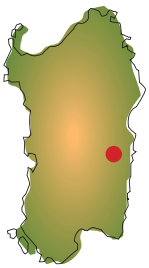
FORNAI DAL ·1954· Ferreli

La panetteria Ferreli è una panetteria artigianale localizzata in Ogliastra, in Sardegna. È al centro del cosiddetto distretto dei pani carasau e pistoccu, immersa in una delle aree più verdi della Sardegna: l'Ogliastra.

Questa area storica, in particolare, è inoltre una delle terre dei centenari per via della longevità dei suoi abitanti, fa infatti parte delle cinque blue zone a livello mondiale individuate dal National Geographic, dove l'alimentazione, la qualità della vita, l'ambiente incontaminato e la genetica naturalmente contribuiscono alla lunga vita dei suoi abitanti.

Una cosa che accomuna le produzioni della Panetteria Ferreli consiste nel fatto che è pane a lunga conservazione, tipico della Sardegna, composto da sottili sfoglie di pane croccante, senza additivi né conservanti.

Panificio Ferreli S.F Sard a Pan S.r.l.
Via Costa E Cocco 119 - 08045 Lanusei (OG)
http://www.ferreli.it/
export@ferreli.it
Tel. +39 0782 42 669



Confartigianato Imprese SARDEGNA
UNIONE EUROPEA
Fondo europeo di sviluppo regionale
REPUBBLICA ITALIANA
REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
POR FESR SARDEGNA 2014-2020
SARDEGNA

Prodotti

Pane carasau sfoglia sottile
Conf. Kg. 1, g. 500 paper bag

Pane carasau sfoglia sottile
Conf. g. 500, g. 250 box

Pane pistoccu di Lanusei
Kg 1 paper bag
Pane pistoccu di Lanusei
g. 250 box

È una catena antica e forte quella che lega il Pane Carasau al sole, alla terra e al grano.I suoi ingredienti, forme e sapore sono quelli di un tempo, apprezzati da sempre nelle abitudini alimentari delle nostre genti.

Ci piace presentarvelo così il Pane Carasau: un prodotto semplice e genuino, lavorato con passione da mani sapienti e nel pieno rispetto della secolare tradizione artigianale.
Oggi è pronto, come un tempo, per arricchire anche le vostre tavole.
Provatelo a colazione con il miele o marmellata, accompagnato con salumi e formaggi o come suggerito nelle ricette tradizionali... e buon appetito!
Ingredienti sfoglia: semolato, semola di grano duro, acqua, sale, lievito di birra.

Il Pistoccu di Lanusei è un antico pane che, come vuole l'origine latina del nome (bis-coctum), richiede ben due successivi passaggi in forno.

Prodotto artigianalmente con ingredienti di primissima qualità, la particolare lavorazione conferisce alle sue sfoglie una forma irregolare ed un gusto fragrante.

Il Pistoccu viene per tradizione leggermente inumidito nel lato ruvido poco prima del consumo ed accompagna ottimamente sia il dolce che il salato.

Provatelo a colazione a pezzetti nel latte, spalmato di miele oppure con un piatto di formaggi e salumi.
Ingredienti sfoglia: semola integrale di grano duro, semolato, acqua, sale, lievito di birra.

Prodotti

Pane carasau d'ogliastra rettangolare kg.1 Paper bag
Pane carasau d'ogliastra rettangolare g. 500 Box
Pane carasau d'ogliastra g. 250 Box

Pane guttiau sfoglia sfiziosa g. 500 Box
Pane guttiau sfoglia sfiziosa g. 250 Box

L'Ogliastra e il Pane Carasau sono strettamente legati al sole, alla terra e al grano. I suoi ingredienti, le forme e il sapore sono quelli di un tempo, apprezzati da sempre nelle abitudini alimentari delle nostre genti.

Il Pane Carasau d'Ogliastra è un prodotto semplice e genuino, lavorato con passione da mani sapienti e nel pieno rispetto della secolare tradizione artigianale che prevede l'aggiunta di fiocchi di patate. Provatelo con la marmellata, accompagnato con salumi e formaggi o come suggerito nelle ricette tradizionali... e buon appetito!
Ingredienti sfoglia: semolato, semola di grano duro, fiocchi di patata, acqua, sale, lievito di birra.

In Sardegna si produce una bontà chiamata Pane Carasau, le cui sfoglie sono sottili e croccanti.

Nel rispetto della millenaria tradizione che lega il sole, la terra ed il grano, il sapiente lavoro dell'uomo, le farine e le acque di pregiata qualità, condiamo il nostro Pane Carasau con genuino olio extravergine di oliva delle nostre terre. Prepariamo così il nostro Pane Guttiau, dal sapore unico, leggermente salato, semplice e naturale.

Provalo come aperitivo o per accompagnare gustosi piatti.
Ingredienti sfoglia: semolato, semola di grano duro, acqua, sale, lievito di birra.
Condimento sfoglia: Olio extravergine di oliva, sale.

Prodotti

Guti' - piaceri di pane
Olio d'oliva e sale marino
Snack g. 65 Bag
Ingredienti: semolato, semola di grano duro, acqua, sale, lievito di birra. Condimento: Olio extravergine di Oliva, sale.

Guti' - piaceri di pane
Olio d'oliva e sale marino
Snack g. 65 Bag origano
Ingredienti: semolato, semola di grano duro, acqua, sale, lievito di birra.
Condimento: Olio extravergine di Oliva, sale, origano.

Guti' - piaceri di pane
Olio d'oliva e sale marino
Snack g. 65 Bag rosmarino
Ingredienti: semolato, semola di grano duro, acqua, sale, lievito di birra. Condimento: Olio extravergine di Oliva, sale, rosmarino.

Dall'evoluzione del Pane Guttiau nasce il Gutì, uno sfizioso snack di pane in tre varianti genuinamente cotto al forno.

La tradizione del pane tipico della Sardegna incontra la modernità e la praticità di uno snack di pane disponibile in tre varianti, il classico olio e sale, aromatizzato all'origano e aromatizzato al rosmarino.

Ideale per sfiziosi aperitivi, come snack per la merenda o per guarnire i vostri piatti.

Pane Sfoglia

Dalla tradizione del pane tipico della sardegna nasce il panesfoglia, un pane unico nella sua forma, croccante e adatto a tutti i pasti della giornata.

Le sue sfoglie di pane rettangolari sono pronte per arricchire le vostre tavole.
Provatelo con le marmellate o i cioccolato, con salumi e formaggi oppure come snack, è il pane giusto per sperimentare e creare belle e gustose ricette

Pane sfoglia "carasau"
conf. Kg 1.1, g. 300
Ingredienti: semolato, semola di grano duro, acqua, sale, lievito di birra.

Pane sfoglia "guttiau"
conf. Kg 1.1, conf. g. 300
Condimento: olio extravergine di oliva, sale.

Pane sfoglia "integrale"
conf. Kg 1.1, g. 300
Ingredienti: semola integrale di grano duro, semolato, acqua, sale, lievito di birra.

Grissau - bastoncini di carasau g. 125
Il grissau è un croccante grissino di pane carasau che vuol portare sulle vostre tavole la tradizione e la modernità.

Grazie al suo interno vuoto si adatta ad accompagnare innovativi piatti e a creare nuovi gustosi accostamenti, è perfetto per accogliere salse e creme o per creare sfiziosi aperitivi con salumi e formaggi oltre che per abbellire le vostre tavole.

Ingredienti: semolato, semola di grano duro, acqua, sale, lievito di birra

Grissini tradizionali g. 250
I grissini della tradizione sono genuini grissini conditi con olio extravergine di oliva e sale.

Ingredienti: semolato, semola di grano duro, farina tipo "00", olio extravergine di oliva (18%) estratto di malto, acqua, sale, lievito di birra.

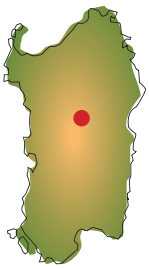
StoreSardinia

Panificio
TETI

Il panificio di Giuseppe Deiana è situato a Teti (NU), una cittadina famosa per la sua rilevanza archeologica e in particolare per il ritrovamento di alcuni celebri bronzetti nel santuario nuragico di Abini.

La cittadina è a 700 m. sul livello del mare e gode di un clima mite e fresco. I pani tipici della zona sono il carasau e il pistoccu, che il panificio realizza anche nella versione guttiau, ossia arricchito da olio extravergine d'oliva, con l'aggiunta di cipolla, paprika o peperoncino.

Il panificio Teti
di Giuseppe Deiana
Corso Italia, Teti (NU)
panificioteti@gmail.com



Confartigianato Imprese SARDEGNA
UNIONE EUROPEA
Fondo europeo di sviluppo regionale
REPUBBLICA ITALIANA
REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
POR FESR SARDEGNA 2014-2020
SARDEGNA

StoreSardinia

Panificio
TETI

Prodotti

Pane carasau
Semolato rimacinato di grano duro, acqua, lievito di birra, sale
800 g

Pane pistoccu?
Il pane pistoccu è un tipico pane sardo, biscottato come il carasau ma più spesso.

Semolato rimacinato di grano duro, acqua, lievito di birra, sale
800 g

Pane guttiau
Semolato rimacinato di grano duro, olio extravergine d'oliva, acqua, lievito di birra, sale
800 g

Pane guttiau gusto cipolla
Semolato rimacinato di grano duro, olio extravergine d'oliva, acqua, lievito di birra, sale e cipolla
400 g

Pane guttiau gusto peperoncino
Semolato rimacinato di grano duro, olio extravergine d'oliva, acqua, lievito di birra, sale e peperoncino
400 g

Pane guttiau gusto paprika
Semolato rimacinato di grano duro, acqua, lievito di birra, sale, paprika e origano, olio extravergine d'oliva
400 g

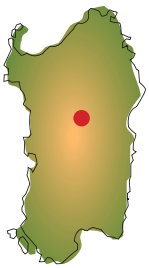
StoreSardinia

Panificio Filia-Uda

Il panificio artigianale è situato a Illorai (SS), nel nord dell'Isola, nella regione storica del Goceano, area abitata sin dalla Preistoria e ricca di testimonianze archeologiche e storiche interessanti, in un contesto naturalistico incontaminato.

Il panificio sorge in una zona famosa per i pani tipici, come il pane fresa o carasau, un pane della consistenza del carasau ma di forma rettagolare, ottimo come antipasto con formaggi, salumi, salse e come pane di accompagnamento del pasto.

Panificio Filia Uda
di Filia Gian Battista e C. S.n.c.
Via Monsignore Filia 3 - 07010 Illorai (SS)
angelo.filia@live.it



Confartigianato Imprese SARDEGNA
UNIONE EUROPEA
Fondo europeo di sviluppo regionale
REPUBBLICA ITALIANA
REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
POR FESR SARDEGNA 2014-2020
SARDEGNA

StoreSardinia

Panificio
Filia-Uda

Prodotti

Pane fresa o carasau
1 kg, in vassoio con pellicola

Pane fresa o carasau
2 kg, in vassoio con pellicola

Pane carasau
di consistenza più spessa
500 g., in vassoio con pellicola

StoreSardinia

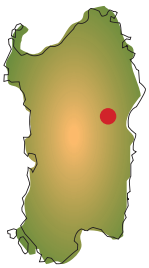
FORNO CARASAU

La Tradizione Sarda nel Pane

L'azienda è stata fondata nel 2004, rilevata da un maestro panificatore, Gianni Catte, figlio del sig. Salvatore Catte, che aveva imparato l'arte di fare il carasau dalla suocera, Sebastiana Cossu, attiva nella prima metà del Novecento a Oliena.
Arte bianca e ricette aziendali hanno almeno 100 anni dunque, nel rispetto della tradizione.

La lievitazione dei pani, prima della cottura, avviene ancora nel tepore dei panni, come vuole la tradizione, e non in cella di lievitazione; molte delle fasi della lavorazione sono ancora manuali, come ad esempio la gocciolatura dell'olio evo sul pane carasau, per farlo diventare un ottimo pane guttiau.

Panificio Mula Graziano
Via Corrasi snc, 08025 Oliena (NU)
Tel. +39 347 0595121
panificiomulagraziano@gmail.com



Confartigianato Imprese SARDEGNA
UNIONE EUROPEA
Fondo europeo di sviluppo regionale
REPUBBLICA ITALIANA
REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
POR FESR SARDEGNA 2014-2020
SARDEGNA

StoreSardinia

FORNO CARASAU
La Tradizione Sarda nel Pane

Prodotti

Pane carasau biologico
Con farina biologica e lievitazione naturale con lievito madre.
Certificato BioAgriCert
Ingredienti: semolato di grano duro bio sardo, acqua, sale, lievito madre e lievito di birra 250 g.

Pane carasau classico
Ingredienti: semolato di grano duro sardo, acqua, sale, lievito madre e lievito di birra 250 g.

Pane carasau integrale
Con farina integrale di grano duro sardo e lievitazione naturale con lievito madre
Ingredienti: farina integrale, acqua, sale, lievito madre e lievito di birra 250 g.

Pane carasau
Confezionato con sfoglie di carasau a mezzaluna.
Ingredienti: semolato di grano duro sardo, acqua, lievito, sale 900 g.

Pane carasau
Ingredienti: semolato di grano duro sardo, acqua, lievito, sale 1 kg.

Pane carasau bio
Ingredienti: semolato di grano duro bio sardo, acqua, sale, lievito madre e lievito di birra
1 kg.

Pane carasau integrale
Ingredienti: farina integrale, acqua, sale, lievito madre e lievito di birra 1 kg.

Pane carasau guttiau
Ingredienti: semolato di grano duro sardo, acqua, sale, lievito madre, lievito di birra e olio extravergine d'oliva. Gocciolato a mano.
250 g.

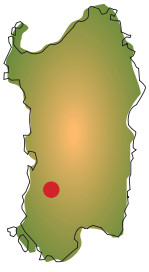
PORTA

dal 1918

Sin dal 1918, anno in cui la famiglia Porta iniziò la sua attività questa azienda familiare si è caratterizzata per l'eccellenza delle produzioni. I l panificio principale, che ha 10 filiali, è situato a Gonnosfanadiga, borgo rurale nell'area del Medio Campidano, caratterizzata dall'ampia presenza di aziende agricole, agriturismi e fattorie didattiche, in un ambiente incontaminato ricco di sorgenti d'acqua, boschi di pregio e non lontano dallo splendido mare e dalle dune della Costa Verde.

Le produzioni fresche di largo consumo giornaliero sono costituite da numerose tipologie di pani tipici, focacce, pani con farina di grano duro e pani integrali di varia forma, tra cui pane con gerdas (ciccioli di maiale), e i famosi coccoi a pitzus e de is sposus, vere e proprie opere d'arte. La gran parte di questi prodotti PAT della Sardegna e sono riconosciuti ufficialmente dal Ministero della Politiche Agricole, che ha redatto un elenco nazionale di prodotti agroalimentari tradizionali, regione per regione. Nella principale sede produttiva vi sono tre aree: l'area relativa alla panificazione, che è l'attività storica della famiglia e caratterizzata dall'utilizzo di un lievito madre quasi centenario, che viene rinnovato dal 1918, l'area pasticceria, dove si produce cercando di valorizzare e reinterpretare la tradizione, come con l'amaretto integrale, vincitore di premi nazionali, e infine il piccolo pastificio dove produciamo pasta fresca e secca, tra cui fregula e malloreddus. Gustosi e particolari sono i sapori dei pani prodotti con ingredienti suggeriti dalla tradizione. Pane e grissini con olive, con uvetta e noci, con cipolle, e infine i crostini di pane. Vengono inoltre prodotte alcune tipologie di dolci e di paste essiccate come fregula e malloreddus.

L'azienda, molto dinamica e aperta, organizza visite, degustazioni guidate ed eventi in sede.



Panificio Porta 1918
Via dei Fornai 1, Gonnosfanadiga (Ca)
Tel. +39 070 9797214
www.porta1918.it
riccardoporta89@gmail.com
FB: www.facebook.com/porta1918/

Confartigianato Imprese SARDEGNA
UNIONE EUROPEA
Fondo europeo di sviluppo regionale
REPUBBLICA ITALIANA
REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
POR FESR SARDEGNA 2014-2020
SARDEGNA

Pasticceria di Sardegna

La pasticceria tradizionale sarda, che vanta secoli di storia e cultura alle spalle, si avvale di pochi ingredienti, combinati magistralmente: farina di grano duro, strutto o olio evo come grassi per ammorbidire l'impasto, zucchero o più spesso miele sardo per dolcificare, sapa (mosto d'uva cotto), uva passa, mandorle, altra frutta secca come noci e nocciole, uova fresche e qualche spezia il prezioso zafferano coltivato localmente.

E ancora, in alcuni dolci, troviamo acqua di fior d'arancio e semi di finocchietto per impreziosire i sentori, già molto marcati e caratteristici, grazie agli ingredienti di base, di primissima qualità. In altre preparazioni fresche compaiono ricotta (come nelle pardulas) o formaggio (come nelle seadas), ma in generale i dolci sardi sono fatti per essere perfettamente conservati, fatti come sono con mandorle e miele. Ultimo ingrediente immancabile sono gli agrumi, spesso sotto forma di buccia grattugiata o di scorza tostata.

In Sardegna esistono più di 130 tipologie di dolci tradizionali sardi e vale la pena conoscerle tutte, una per una, magari gustandole a fine pasto accompagnate da un ottimo vino sardo da meditazione, per fare una food experience indimenticabile e coinvolgente.

StoreSardinia

PORTA
dal 1918

Prodotti di pasticceria

Amaretto integrale
Premiato a milano a expo 2015 da coldiretti come prodotto innovativo sardo dell'anno, nasce dalla volontà di creare un prodotto innovativo utilizzando materie prime locali e genuine. Per farlo utilizziamo solo mandorle di sardegna non pelate (e per questo integrali), miele e zucchero di canna. Un prodotto genuino e innovativo, che viene dalla nostra terra. Il settimanale l'espresso: "per fare innovazione basta fare un piccolo passo indietro, ragionare sulle proprie radici. Abbiamo raffinato troppo, ci siamo persi per strada qualche pezzo".
300 G, in busta.

Ciambelline miste
Ciambelline di pasta frolla con cioccolato, marmellata di albicocca e frutti di bosco.
250 G, in busta.

Ciambelline al cioccolato
Ciambelline di pasta frolla alla cioccolata.
250 G, in busta.

Ciambelline alla marmellata di albicocca
Ciambelline di pasta frolla con marmellata di albicocca.
250 G, in busta.

Ciambelline alla marmellata di ciliegia
Ciambelline di pasta frolla con marmellata di ciliegia.
250 G, in busta.

Biscotti della nonna
Biscotti di farina e zucchero, ideali per la colazione.
180 G, in busta.

Frollini
Biscotti di pasta frolla di diverse tipologie.
250 G., In busta.

Biscotti da tè
Biscotti di farina molto indicati per accompagnare il tè.
250 G., In busta.

Riccetti
Biscotti alle mandorle di varie dimensioni.
300 G, in busta.

Confartigianato Imprese SARDEGNA
UNIONE EUROPEA
Fondo europeo di sviluppo regionale
REPUBBLICA ITALIANA
REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
POR FESR SARDEGNA 2014-2020
SARDEGNA

StoreSardinia

PORTA
dal 1918

Pasticceria

Baci di dama.
Biscotti con mandorle e cioccolato.
300 g, in busta.

Meringhe.
Classiche meringhe.
180 g, in busta.

Amaretti.
Dolce alle mandorle, emblema della tradizione sarda e delle materie prime del nostro territorio. 300 g, in busta.

Amarettoni.
Dolci alle mandorle tradizionali, ricoperti di zucchero, nella forma classica presentano una mandorla in cima come decorazione.
300 g, in busta.

Gueffus.
Tradizionali dolci in pasta di mandorle.
300 g, in busta.

Pistoccheddus.
Biscotto ricoperto di glassa e arricchito da decorazioni colorate, viene preparato nel periodo Pasquale ed esalta la creatività della pasticceria sarda
160 g, in busta.

Piricchittus.
Piccoli dolcetti sfiziosi, nei quali spicca il gusto e l'aroma del limone.
250 g, in busta.

Pabassine.
Pabassa nella lingua sarda significa uva passa, ed è da questo ingrediente principale che nascono le pabassine
300 g, in busta.

Mostaccioli.
Biscotti aromatizzati alla cannella ricoperti di glassa, tipici della zona dell'Oristanese. 300 g, in busta.

Bianchini.
Dolci tradizionali sardi, cremosi alle mandorle. 160 g, in busta.

Anicini.
Tipici biscotti sardi, aromatizzati all'anice.
250 g, in busta.

Dolci sardi misti.
Deliziosa mistura di dolci tipici sardi: amarettoni, gueffus, mostaccioli, pabassine.
300 g, in busta.

Confartigianato Imprese SARDEGNA
UNIONE EUROPEA
Fondo europeo di sviluppo regionale
REPUBBLICA ITALIANA
REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
POR FESR SARDEGNA 2014-2020
SARDEGNA

StoreSardinia

PORTA
dal 1918

Prodotti del Panificio

Grissini olio d'oliva
Grissini di semola di grano duro all'olio extravergine d'oliva di Gonnosfanadiga
Stirati a mano. 160 g.

Grissini multicereali
Grissini di farine multicereali. Stirati a mano. 160 g.

Grissini integrali
Grissini di semola e farine integrali
Stirati a mano. 160 g.

Grissini alle olive
Grissini alle olive di Gonnosfanadiga
Stirati a mano. 160 g.

Grissini alla pizza
Grissini con pomodoro e origano
Stirati a mano. 160 g.

Grissini alla cipolla
Grissini aromatizzati alla cipolla
Stirati a mano. 160 g.

Crostini all'olio d'oliva
Crostini di pane all'olio evo di Gonnosfanadiga
Per bruschette o zuppe. 100 g.

Crostini alle olive
Crostini di pane alle olive di Gonnosfanadiga
Per bruschette o zuppe. 100 g.

PORTA
dal 1918

Prodotti da forno

Crostini alla ricotta
Crostini di pane alla ricotta. Per bruschette o zuppe 100 g.

Crostini alle gerdas
Crostini di pane alle gerdas (ciccioli di maiale). Per bruschette o zuppe. 100 g.

Crostini integrali
Crostini di pane integrale
Per bruschette o zuppe. 100 g.

Crostini all'olio a tocchetti
Crostini di pane all'olio evo di Gonnosfanadiga per zuppa. 100 g.

Crostini alle olive a tocchetti
Tocchettini di pane tostato alle olive di Gonnosfanadiga per zuppa. 100 g.

Ferrarini
Grissini all'olio d'oliva di Gonnosfanadiga dalla forma che riprende il pane ferrarese. Stirati a mano. 160 g.

Pane grattugiato
Pane grattugiato ottenuto dai nostri migliori pani di semola e farina per realizzare impanature buone e genuine. 500 g.

Pane grattugiato integrale
Pane grattugiato di civraxeddu, un pane di semola integrale di grano duro Senatore Cappelli macinato a pietra, a lievitazione naturale. Per impanature. 500 g.

Pasta di Sardegna

La pasta è un alimento made in Italy antico e rinomato, i Romani conoscevano già alcuni tipi di pasta fresca, tra cui le lagana (sing. laganum, it. lasagna), mentre la pasta secca è probabilmente un'innovazione araba, mediata dalla cultura gastronomica mediterranea, siciliana in primis, la cui diffusione si colloca nel Medioevo.

Sicuramente la buona produzione di grano duro e la specializzazione culturale nella produzione di pane hanno favorito la nascita di una filiera sarda delle paste alimentari. La Sardegna è stata, sin dal Medioevo, un'importante produttrice di pasta secca, che veniva apprezzata ed esportata in diverse regioni europee. Sino al Settecento esistevano numerosi pastifici artigianali in tutta l'Isola, e attualmente esistono molti medi e piccoli pastifici industriali e artigianali.

Esistono una trentina di principali tipologie di paste alimentari, gran parte delle quali ancora in produzione, come fregula e malloreddus, altre, quelle fatte interamente a mano, e tramandate di madre in figlia, nel segreto delle case, destinate a scomparire, come filindeu, caombas e crogoristas.

Chiamata genericamente obra de pasta nei quaderni di Dogana che registravano nel Medioevo le esportazioni della pasta sarda nel resto d'Europa, abbiamo invece un piccolo saggio delle qualità della pasta sarda nel resoconto del visitatore reale Martin Carrillo nel 1611.

Oltre a parlare di una serie di tipologie di dolci Carrillo elenca anche diverse tipologie di paste alimentari fresche e secche, come andarines (andarini), fideos (forse tipo gli attuali fidelini, spaghetti) macarrones (gnocchetti ma anche pasta lunga), lisanos (lasagne), tallarines (tagliolini), frigola (fregula), non meglio identificati arroz de pasta (riso di pasta) e naturalmente le semole e gli amidi, allora in uso anche per inamidare colletti, polsi, e usati per le acconciature.

StoreSardinia

PORTA
dal 1918

Pasta della Sardegna

Questa antica specializzazione culturale è giunta sino ai nostri giorni e la troviamo nelle eccellenti paste prodotte sull'Isola: tra queste fregula (o fregola) e malloreddus sono le più note.

La fregula consiste in palline di semola, di vario diametro, che si prestano ad essere cucinate in zuppe e minestre, con verdure, frutti di mare (arselle, cozze); in alternativa si può risottare la fregula, trattandola come il riso appunto, facendo evaporare lentamente il brodo vegetale o di carne in cui è immersa, rimestando regolarmente il composto.
La fregula risottata può essere aromatizzata allo zafferano sardo, al vino rosso (ottimi Cagnulari, Carignano e Cannonau), con carciofi sardi o funghi, e altro ancora.

I malloreddus sono piccoli gnocchi rigati che si prestano ad ottime pastasciutte con salsa di pomodoro pezzetti di salsiccia e pecorino sardo grattugiato, oppure in bianco, conditi con olio evo di Sardegna e abbondante pecorino sardo a scaglie.

Si possono condire anche con burro o con panna, con salse tartufate e altro ancora, essendo una pasta che tiene bene la cottura e si combina ottimamente con ogni intingolo e condimento.

Confartigianato Imprese SARDEGNA
UNIONE EUROPEA
Fondo europeo di sviluppo regionale
REPUBBLICA ITALIANA
REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
POR FESR SARDEGNA 2014-2020
SARDEGNA

StoreSardinia

PORTA
dal 1918

Prodotti del pastificio

Malloreddus
Malloreddus di semola di grano duro sardo Trafilati in bronzo 0,5 kg

Malloreddus allo zafferano
Malloreddus di semola di grano duro sardo e zafferano italiano Trafilati in bronzo 0,5 kg

Malloreddus integrali
Malloreddus di semola integrale di grano duro sardo Trafilati in bronzo 0,5 kg

Malloreddus tricolore
Malloreddus di semola di grano duro sardo aromatizzati agli spinaci, al pomodoro e allo zafferano Trafilati in bronzo 0,5 kg

Fregula
Fregula di semola di grano duro sardo, tostata al forno 0,5 kg

Fregula allo zafferano
Fregula di semola di grano duro sardo, aromatizzata allo zafferano italiano, tostata al forno 0,5 kg

Fregula integrale
Fregula di semola integrale di grano duro sardo, tostata al forno 0,5 kg

La panada

La panada è un tortino salato ripieno con una farcitura golosissima, che lo rende stuzzicante e appetitoso: cambierà il sapore della vostra giornata.

Le panadas vengono preparate secondo un'antica ricetta sarda: per la pasta si utilizza farina di grano duro con acqua, strutto e sale; per il ripieno gli ingredienti tagliuzzati manualmente e inseriti a crudo cucinano all'interno del fagottino di pasta con il vapore generato durante la cottura in forno.

Un prodotto genuino e nutriente, facile da preparare: bastano 25 minuti in forno e le panadas sono subito pronte per essere servite.

Le panadas si adattano a diverse situazioni di consumo: possono riempire un buffet, sostituire un panino, un tramezzino, un primo o un secondo piatto, possono diventare la componente principale di un pasto veloce, completo e nutriente.

Le panadas rientrano all'interno della gamma dei prodotti street food e gourmet.

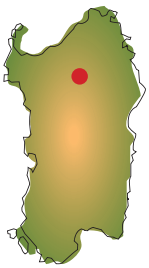
La caratteristica pasta spessa permette una cottura perfetta, attraverso il vapore generato dal ripieno, e assorbe senza sfaldarsi il sugo che si forma in cottura. Carni fresche scelte, insaporite con erbe aromatiche, sono confezionate a crudo all'interno della panada.

StoreSardinia

Sa Panada
ANTICHE SPECIALITÀ DI OSCHIRI

Oschiri è un piccolo paese del nord Sardegna ricco di storia e tradizioni culinarie.
Il prodotto tipico di Oschiri è "sa panada", un tortino di pasta ripieno con carne e verdure inserite a crudo e cotte all'interno del fagottino di pasta con il vapore generato durante la cottura in forno.
Le panadas sono un alimento sano e completo, nato per le occasioni speciali, che oggi si possono gustare anche al di fuori della Sardegna, grazie alla preparazione surgelata di qualità e pochi minuti di cottura.
Il Pastificio Sa Panada mantiene viva la tradizione di questo prodotto tipico della Sardegna.
L'azienda segue elevati standard qualitativi, ed è orientata al miglioramento continuo nella produzione di prodotti tipicamente artigianali.
L'azienda è focalizzata sulla produzione di panadas crude surgelate, affacciandosi nel comparto del Frozen Food che garantisce una shelf life più lunga e soprattutto permette di valorizzare al meglio una delle caratteristiche principali del prodotto: la panada per essere gustata al meglio va assaporata subito dopo la cottura.

La panada di Oschiri
Pastificio Sa Panada s.r.l.
Via Grazia Deledda, 17 Oschiri
Zona Art.le S'Utturu 07027
Oschiri (SS) – Sardegna – Italy
www.sapanada.it - Mail: martina@sapanada.it
FB: www.facebook.com/PastificioSaPanada
Instagram: https://www.instagram.com/pastificio_sa_panada/



Confartigianato Imprese SARDEGNA
UNIONE EUROPEA
Fondo europeo di sviluppo regionale
REPUBBLICA ITALIANA
REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
POR FESR SARDEGNA 2014-2020
SARDEGNA

StoreSardinia

Sa Panada

Prodotti

Panada di Suino

Ingredienti impasto: SEMOLATO RIMACINATO DI GRANO DURO, strutto, acqua, sale
Ripieno: Polpa di suino Condimenti: Sale, prezzemolo, aglio, pepe
Packaging: Retail 2 pezzi - 180 g. HO.RE.CA 12 pezzi - 1080 g. Prodotto crudo surgelato. Shelf life: 18 mesi, se conservato ad una temperatura di -18°C. Consumazione: Il prodotto è da consumarsi previa cottura in forno ventilato preriscaldato a 200°C per 20/25 minuti a seconda della doratura desiderata.

Valori nutrizionali per 100 gr di prodotto.
Valore energetico 272 Kcal/1141 kJ
Proteine 12,20 g
Carboidrati 28,37 g
Di cui zuccheri 1,00 g
Grassi 11,95 g
Di cui acidi grassi saturi 4,49 g
Sale 1,7 g

Panada di verdure miste

Ingredienti impasto: SEMOLATO RIMACINATO DI GRANO DURO, strutto, acqua, sale.
Ripieno: Melanzane, zucchine e peperoni. Condimenti: Olio extra vergine di oliva, sale, prezzemolo, aglio, cipolla.
Packaging: Retail 2 pezzi - 180 g. HO.RE.CA 12 pezzi - 1080 g. Prodotto crudo surgelato. Shelf life: 18 mesi, se conservato ad una temperatura di -18°C. Consumazione: Il prodotto è da consumarsi previa cottura in forno ventilato preriscaldato a 200°C per 20/25 minuti a seconda della doratura desiderata.

Valori nutrizionali per 100 gr di prodotto.
Valore energetico 267 Kcal/1117kJ
Proteine 5,21 g
Carboidrati 31,75 g
Di cui zuccheri 1,01 g
Grassi 12,85
Di cui acidi grassi saturi 4,62 g
Sale 1,2 g

Gli ingredienti che provocano allergie o intolleranze sono elencati in maiuscolo.

StoreSardinia

Sa Panada

Panada carciofi e patate

La stessa fragranza della pasta delle Panadas classiche racchiude un nuovo ripieno con Carciofi e Patate sarde.
Ingredienti impasto: SEMOLATO RIMACINATO DI GRANO DURO, strutto, acqua, sale. Ripieno: Carciofi e patate.
Condimenti: Olio extra vergine di oliva, sale, prezzemolo, aglio. Packaging: Retail 2 pezzi - 180 g. HO.RE.CA 12 pezzi - 1080 g. Prodotto crudo surgelato. Shelf life: 18 mesi, se conservato ad una temperatura di -18°C. Consumazione: Il prodotto è da consumarsi previa cottura in forno ventilato preriscaldato a 200°C per 20/25 minuti a seconda della doratura desiderata.

Valori nutrizionali per 100 gr di prodotto.
Valore energetico 256 Kcal/1072 kJ
Proteine 5,15 g
Carboidrati 32,73 g
Di cui zuccheri 0,73 g
Grassi 11,09 g
Di cui acidi grassi saturi 3,96 g
Sale 1,3 g

Panada di gamberetti e zucchine

Ingredienti impasto: SEMOLATO RIMACINATO DI GRANO DURO, strutto, acqua, sale.
Ripieno: GAMBERETTI e zucchine.
Condimenti: Olio extra vergine di oliva, sale, prezzemolo, aglio.
Packaging: Retail 2 pezzi - 180 g. HO.RE. CA 12 pezzi - 1080 g. Prodotto crudo surgelato.
Shelf life: 18 mesi, se conservato ad una temperatura di -18°C.
Consumazione: Il prodotto è da consumarsi previa cottura in forno ventilato preriscaldato a 200°C per 20/25 minuti a seconda della doratura desiderata.

Valori nutrizionali per 100 gr di prodotto.
Valore energetico 257 Kcal/1075 kJ
Proteine 5,82 g
Carboidrati 29,67 g
Di cui zuccheri 0,67 g
Grassi 12,43 g
Di cui acidi grassi saturi 4,42 g
Sale 1,1 g

Gli ingredienti che provocano allergie o intolleranze sono elencati in maiuscolo.

Confartigianato Imprese SARDEGNA
UNIONE EUROPEA
Fondo europeo di sviluppo regionale
REPUBBLICA ITALIANA
REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
POR FESR SARDEGNA 2014-2020
SARDEGNA

StoreSardinia

Sa Panada

Panada di tacchino e peperoni

Ingredienti impasto: SEMOLATO RIMACINATO DI GRANO DURO, strutto, acqua, sale.

Ripieno: fesa di tacchino e peperoni.
Condimenti: sale, prezzemolo, aglio.

Packaging: Retail 2 pezzi - 180 g. HO.RE. CA 12 pezzi - 1080 g. Prodotto crudo surgelato.
Shelf life: 18 mesi, se conservato ad una temperatura di -18°C.

Consumazione: Il prodotto è da consumarsi previa cottura in forno ventilato preriscaldato a 200°C per 20/25 minuti a seconda della doratura desiderata.

Valori nutrizionali per 100 gr di prodotto.
Valore energetico 253 Kcal/1062 kJ
Proteine 11,19 g
Carboidrati 28,17 g
di cui zuccheri 0,53 g
Grassi 10,34 g
di cui acidi grassi saturi 4,03 g
Sale 1,4 g

Confartigianato Imprese SARDEGNA
UNIONE EUROPEA
Fondo europeo di sviluppo regionale
REPUBBLICA ITALIANA
REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
POR FESR SARDEGNA 2014-2020
SARDEGNA

StoreSardinia

Sa Panada

Panade Vegan

Il Pastificio Sa Panada è sempre attento alle richieste del mercato e in linea con le nuove esigenze dei consumatori; perciò ha ampliato la gamma dei prodotti introducendo le panadas vegane di Verdure Miste e di Carciofi e Patate a marchio VEGANOK. La certificazione VEGANOK garantisce la conformità delle Panadas Vegane al disciplinare etico VEGANOK e alla Normativa Europea UNI EN ISO 14021. Gli stessi ripieni delle Panadas di Verdure Miste e di Carciofi e Patate sono racchiusi in un fagottino di pasta ancora più fragrante, con Olio Extra Vergine di Oliva. L'assenza di ingredienti di origine suina rende le Panadas Vegane adatte anche alla dieta Musulmana. La pasta di pane sfogliata vegan viene preparata con tre ingredienti: semolato di grano duro, olio di oliva e acqua.

Panada vegana di carciofi e patate

Ingredienti impasto: SEMOLATO RIMACINATO DI GRANO DURO, olio extra vergine di oliva, acqua, sale.
Ripieno: Carciofi e Patate.
Condimenti: Olio extra vergine di oliva, sale, prezzemolo, aglio, cipolla.
Packaging: Retail 2 pezzi - 180 g. HO.RE. CA 12 pezzi - 1080 g. Prodotto crudo surgelato.
Shelf life: 18 mesi, se conservato ad una temperatura di -18°C.
Consumazione: Il prodotto è da consumarsi previa cottura in forno ventilato preriscaldato a 200°C per 20/25 minuti a seconda della doratura desiderata.

Panada vegana di verdure miste

Ingredienti impasto: SEMOLATO RIMACINATO DI GRANO DURO, olio extra vergine di oliva, acqua, sale.
Ripieno: Melanzane, zucchine e peperoni. Condimenti: Olio extra vergine di oliva, sale, prezzemolo, aglio, cipolla.
Packaging: Retail 2 pezzi - 180 g. HO.RE. CA 12 pezzi - 1080 g. Prodotto crudo surgelato.
Shelf life: 18 mesi, se conservato ad una temperatura di -18°C.
Consumazione: Il prodotto è da consumarsi previa cottura in forno ventilato preriscaldato a 200°C per 20/25 minuti a seconda della doratura desiderata.

Gli ingredienti che provocano allergie o intolleranze sono elencati in maiuscolo.

Confartigianato Imprese SARDEGNA
UNIONE EUROPEA
Fondo europeo di sviluppo regionale
REPUBBLICA ITALIANA
REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
POR FESR SARDEGNA 2014-2020
SARDEGNA

www.storesardinia.com

Confartigianato Imprese SARDEGNA
UNIONE EUROPEA
Fondo europeo di sviluppo regionale
REPUBBLICA ITALIANA
REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA
POR FESR SARDEGNA 2014-2020
SARDEGNA