



**TIPICO**

LA BUONA SARDEGNA.









**Lo sai che in alcuni paesi  
della Sardegna interna,  
le persone vivono più a lungo?  
La linea di prodotti TIPICO  
porta sulla tua tavola  
le tradizioni alimentari  
di questa terra meravigliosa.**



**TIPICO**  
LA BUONA SARDEGNA.









## DALLA SARDEGNA DEI CENTENARI

La cucina Sarda è semplice, gusti decisi e succulenti, materie prime uniche e genuine. La Sardegna riesce ancora oggi a mantenere intatte le proprie tradizioni alimentari che derivano da conoscenze preistoriche, arricchite dalle esperienze dei popoli che hanno abitato questa terra nei secoli.

La trasmissione orale da famiglia in famiglia, la tradizione agro-pastorale, la necessità di vivere molto tempo lontano da casa e di preparare cibi semplici e nutrienti che durassero a lungo, ha dato origine ad una varietà sorprendente di prodotti tipici. Le antiche tradizioni gastronomiche della Sardegna e tutto il gusto delle specialità sarde oggi sono sulla tua tavola con la linea di prodotti TIPICO.

SOLO UOVA FRESCHE  
ZUCCHERO E FARINA

SAVOIARDONE  
DI SARDEGNA



**TIPICO**  
LA BUONA SARDEGNA.

## SAVOIARDONE DI SARDEGNA<sup>®</sup>

SOLO UOVA FRESCHE, ZUCCHERO E FARINA

PRODOTTO A FONNI DALLA FAMIGLIA MASINI



### NUOVA RICETTA

SOFFICI E GUSTOSI  
STUDIATI PER  
IL TUO TIRAMISÙ



**-30%  
DI GRASSI\***

\*Rispetto alla  
ricetta precedente.



PRODOTTI  
SOLO CON UOVA  
DA ALLEVAMENTO  
A TERRA APPENA  
SGUSCIATE

100% INGREDIENTI ITALIANI

230g e





# SAVOIARDONE DI SARDEGNA



*La famiglia Masini custodisce la ricetta originale del Savoiardone di Sardegna, tramandata da generazioni. Come si faceva un tempo, così si fa oggi: soffice, goloso e ricco di energia. Il Savoiardone è ideale per la colazione e la merenda, perfetto nella preparazione del tiramisù e delizioso se accompagnato da vini da dessert.*



*Ingredienti:  
50% uova da allevamento a terra,  
zucchero semolato, farina di frumento.*



**230g**





**TIPICO**  
LA BUONA SARDEGNA.

**PANE  
CARASAU**

MADE  
IN  
ITALY



DALLA SARDEGNA DEI CENTENARI

SOLO SEMOLA DI GRANO DURO, ACQUA, SALE E LIEVITO.



**FRAGRANTE  
E GUSTOSO**

250g e

8,8 oz

(PER 100 g)

ENERGIA  
ENERGY  
1476 kJ  
348 kcal

\*18%

\*AR%G

SENZA CONSERVANTI,  
SENZA GRASSI AGGIUNTI.





# PANE CARASAU



*Nato in Sardegna, amato in tutto il mondo: è un pane gustoso, friabile e sottile come la carta da musica. Il suo nuovo formato da 200g rende ancora più godibile il momento dell'aperitivo, diventa una deliziosa merenda se accompagnato da salumi e formaggi, e dona carattere ai primi più corposi.*



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



**250g**





**TIPICO**  
LA BUONA SARDEGNA.

**PANE  
GUTTIAU**



DALLA SARDEGNA DEI CENTENARI

SEMOLA DI GRANO DURO, ACQUA,  
SALE, LIEVITO E OLIO D'OLIVA.



**FRAGRANTE  
E SAPORITO**

250g e

8,8 oz

(PER 100 g)



SENZA CONSERVANTI,  
NÉ ADDITIVI AGGIUNTI.





# PANE GUTTIAU



*Molto simile al più conosciuto Carasau, questo pane è arricchito da un filo d'olio d'oliva e da un pizzico di sale. Il Pane Guttiau diventa così un irresistibile aperitivo, delizioso a tavola, perfetto per accompagnare zuppe e vellutate.*



*Ingredienti:  
Semola rimacinata di grano duro, lievito di birra,  
acqua, sale, olio di oliva 12%.*



**250g**





**TIPICO**  
LA BUCCHIA SARDEGNA.

## FREGULA TOSTATA

*Pasta di semola di grano duro*  
*Durum wheat semolina pasta*

INGREDIENTI: semola di grano duro, acqua  
INGREDIENTS: durum wheat semolina, water added

**10**  
Min

VALORI NUTRIZIONALI  
NUTRITIONAL INFORMATION

per  
100 g

Energia - Energy	1514 kJ / 357 kcal
Grassi - Fat	1,2 g
di cui acidi grassi saturi - of which saturates fat acids	0,3 g
Carboidrati - Carbohydrates	72,0 g
di cui zuccheri - of which sugars	0,3 g
Proteine - Protein	13,0 g
Sale - Salt	0 g

Prodotto e confezionato  
nello stabilimento in  
ZONA INDUSTRIALE CABU ABBAS  
07048 TORRALBA (SS)

per TIPICO S.r.l. Zona Ind.le Loto  
n. 14 Ferris (NU) - Sardegna, Italia  
+39 0784 58528  
mail@biscototipico.com



Di consumare entro: vedi retro  
Best before: see back

**500g e 1,1 lb**





# FREGOLA SARDA TRAFILATA AL BRONZO



*Queste deliziose piccole sfere composte da grano duro e acqua, sono tipiche della cucina sarda. Perfette se accompagnate da un sugo di pomodoro arricchito dalla presenza delle arselle e da un tocco di bottarga.*



*Ingredienti:  
Semola di grano duro, acqua.*



**500g**





**TIPICO**  
LA BUONA SARDEGNA

## MALLOREDDUS

*Pasta di semola di grano duro*  
*Durum wheat semolina pasta*

INGREDIENTI: semola di grano duro, acqua  
INGREDIENTS: durum wheat semolina, water added

**10**  
Min

VALORI NUTRIZIONALI  
NUTRITIONAL INFORMATION

per  
100 g

Energia - Energy	1514 kJ / 357 kcal
Grassi - Fat	1,2 g
di cui acidi grassi saturi - of which saturated fat acids	0,3 g
Carboidrati - Carbohydrates	72,0 g
di cui zuccheri - of which sugars	0,3 g
Proteine - Protein	13,0 g
Sale - Salt	0 g

Prodotto e confezionato  
nello stabilimento in  
ZONA INDUSTRIALE CARU ABBAS  
07048 TORRALBA (SS)

per TIPICO S.r.l. Zona Ind. Le Lomo  
n.14 Fiumi (NU) - Sanluis, Italia  
+39 0794 58528  
mail@biscottotipico.com

Da consumare entro: vedi retro  
Best before: see back



**500g e 1,1 lb**





# MALLOREDDUS SARDI TRAFILATI



*Conosciuti come gnocchetti sardi, i malloreddus sono il formato di pasta tipico della tradizione culinaria sarda. Composti da farina di semola e acqua, amano tuffarsi in un sugo ricco e corposo.*



*Ingredienti:  
Semola di grano duro, acqua.*



**500g**



GUSTOSE **NOVITÀ**



**TIPICO**  
LA BUONA SARDEGNA.

## CULURGIONES AL FORMAGGIO CHIUSI A MANO

DALLA SARDEGNA DEI CENTENARI

*Pasta fresca con ripieno*

**3**  
MIN

**DAL MOMENTO IN CUI  
SALGONO IN SUPERFICIE.**

Consigliato con pomodoro e pecorino  
oppure con burro e salvia.

VALORI NUTRIZIONALI	100 g
Energia	1093 kJ / 261 kcal
Grassi	8,8 g
di cui acidi grassi saturi	4,4 g
Carboidrati	37 g
di cui zuccheri	2 g
Proteine	8,5 g
Sale	0,37 g

*Ingredienti:* Sfoglia (50% del prodotto): semola di grano duro, uova, acqua. Ripieno (50% del prodotto): formaggio vaccino fresco, fave di patate (patate disidratate, emulsionante E471, stabilizzante E450, antiossidanti E304 e E322, spezie, estratti vegetali), sale. Contiene: Glutine, uova, derivati del latte.

*Prodotto e confezionato per:*  
I Masini S.r.l. Zona Ind.le Lotto n.14  
08023 Fonni (NU) Sardegna, Italia  
+39 0784 58528 - mail@biscottotipico.com

*Nello stabilimento:*  
Via M. Deliala, 08030 - Teti (NU) Sardegna, Italia

**250g e**

Confezionato in atmosfera protettiva conservare a  
+2°C +4°C. Consumare entro 3 giorni dall'apertura.



Da consumare entro il vello confezione.





# CULURGIONES AL FORMAGGIO CHIUSI A MANO



*Tipica pasta ripiena preparata a mano e farcita con formaggio vaccino fresco e patate.*



**Ingredienti:**

*Sfoglia (50% del prodotto): semola di grano duro, uova, acqua.*

*Ripieno (50% del prodotto): formaggio vaccino fresco, fiocco di patate (patate disidratate, emulsionante E471, stabilizzante E450, antiossidanti E304 e E322, spezie, estratti vegetali), sale.*



**250g**



GUSTOSE **NOVITÀ**





# PANADAS CON VERDURE MISTE



*È un piatto unico della nostra tradizione regionale.  
Una pasta ripiena di verdure e spezie.*



**Ingredienti:**

*Impasto 55%: semolato rimacinato di grano duro (40%), strutto, acqua, sale. Ripieno 45%: zucchine (18%), melanzane (9%), peperoni (5,5%), olio EVO, sale, prezzemolo, cipolla.*



**180g**



GUSTOSE **NOVITÀ**





# PANADAS CON POLPA DI SUINO



*È un piatto unico della nostra tradizione regionale.  
Una pasta ripiena di polpa di suino e spezie.*



**Ingredienti:**

*Impasto 55%: semolato rimacinato di grano duro (40%), strutto, acqua, sale. Ripieno 45%: polpa di suino (44%), sale, aglio, pepe, prezzemolo.*



**180g**



GUSTOSE **NOVITÀ**



**TIPICO**  
LA BUONA SARDEGNA.

**CULURGIONES**  
ALLA MENTA  
CHIUSI A MANO  
DALLA SARDEGNA DEI CENTENARI

*Pasta fresca con ripieno*

**3**  
MIN

**DAL MOMENTO IN CUI  
SALGONO IN SUPERFICIE.**

Consigliato con pomodoro e pecorino  
oppure con burro e salvia.

VALORI NUTRIZIONALI	100 g
Energia	893 kJ / 213 kcal
Grassi	3,3 g
di cui acidi grassi saturi	1,3 g
Carboidrati	38,6 g
di cui zuccheri	5,6 g
Proteine	7,3 g
Sale	0,78 g

*Ingredienti:* Sfoglia (50% del prodotto): semola di grano duro, acqua, uova. Ripieno (50% del prodotto): fave di patate (patate deidratate, emulsionante E471, stabilizzante E450, antiossidanti E301 e E322, spezie, estratti vegetali), formaggio, olio extra vergine d'oliva, acqua, aglio, menta 1%. Contiene Glutine, uova, derivati del latte.

*Prodotto e confezionato per:*  
I Masini S.r.l. Zona Ind.le Lotto n.14  
08023 Fonni (NU) Sardegna, Italia  
+39 0784 58528 - mail@biscottotipico.com

*Nello stabilimento:*  
Via M. Deliala, 08030 - Teti (NU) Sardegna, Italia

**250g e**

Confezionato in atmosfera protettiva conservare a  
+2°C +4°C. Consumare entro 3 giorni dall'apertura.



8 000491 000635

Da consumare entro il vello confezione.





# CULURGIONES ALLA MENTA CHIUSI A MANO



*Tipica pasta ripiena preparata a mano e farcita con formaggio vaccino fresco e patate con aggiunta di menta.*



**Ingredienti:**

*Sfoglia (50% del prodotto): semola di grano duro, acqua, uova.*

*Ripieno (50% del prodotto): fiocco di patate (patate disidratate, emulsionante E471, stabilizzante E450, antiossidanti E304 e E322, spezie, estratti vegetali), formaggio, olio extra vergine d'oliva, acqua, aglio, menta 1%.*



**250g**





GUSTOSE **NOVITÀ**



**SEADAS**  
*al limone*  
**DALLA SARDEGNA  
DEI CENTENARI**

**3**  
MIN

**MODALITÀ DI COTTURA:**  
**FRIGGERE IN OLIO CALDO FINO ALLA DORATURA.**  
Servire le seadas calde ricoperte con miele o zucchero.

VALORI NUTRIZIONALI	100 g
Energia	1421 kJ / 339 kcal
Grassi	16,2 g
di cui acidi grassi saturi	7,0 g
Carboidrati	32,3 g
di cui zuccheri	10,8 g
Proteine	16,1 g
Sale	0,01 g

**Ingredienti**

Spaglia (55% del prodotto),  
semola di grano duro,  
acqua, uova, lievito, sale.  
Ripieno (45% del  
prodotto): formaggio  
vaccino fresco, sale,  
aroma di limone 2%.

**Prodotto e confezionato per:**  
I Magini S.r.l., Zona Ind.le Lotto n.14  
08023 - Fonni (NU) SARDEGNA, ITALIA  
+39 0784 58528 - mail@biscottotipico.com

**Nello stabilimento:**  
Via M. Delitala,  
08030 - Tei (NU)  
SARDEGNA, ITALIA



**240g e**

Confezionato in atmosfera protettiva  
conservare a 2° / 4°  
Contiene: Glutine, uova, derivati del latte.  
Da consumare entro le validità indicate.





# SEADAS AL LIMONE



*Dolce di pasta fresca ripieno di formaggio fresco vaccino e scorza di limone.*



**Ingredienti:**

*Sfoglia (55% del prodotto): semola di grano duro, acqua, uova, strutto, sale. Ripieno (45% del prodotto): formaggio vaccino fresco, sale, aroma di limone 2%.*



**240g**



# SCHEDE TECNICHE

NOME DEL PRODOTTO	PESO	TRASPORTO	STOCCAGGIO	SCADENZA	ALLERGENI	UNITÀ PER IMBALLO	IMBALLI PER PALLET	IMBALLO PRIMARIO	IMBALLO SECONDARIO
SAVOIARDONE DI SARDEGNA	230g	Autocarro isotermico	Conservare in luogo di produzione fresco e asciutto, lontano da fonti di calore a temperatura non superiore a 25° C.	Da consumarsi entro 150 gg	Glutine, uova	10	72	18 x 18 x 6 cm	31,8 x 39,1 x 20 cm
PANE CARASAU	250g	Autocarro isotermico	Conservare in luogo fresco e asciutto a temperatura ambiente.	Da consumarsi entro 360 gg	Glutine	20	40	18,5 x 18,5 x 5,5P cm	39 x 39 x 27,5 cm
PANE GUTTIAU	250g	Autocarro isotermico	Conservare in luogo fresco e asciutto a temperatura ambiente.	Da consumarsi entro 240 gg	Glutine	20	40	18,5 x 18,5 x 5,5 cm	39 x 39 x 27,5 cm
FREGULA SARDA TRAFILATA AL BRONZO	500g	Autocarro isotermico	Conservare in luogo fresco e asciutto a temperatura ambiente.	Da consumarsi entro 720 gg	Glutine	32	56	19 x 13 x 6 cm	20 x 38 x 28 cm
MALLOREDDUS SARDI TRAFILATI	500g	Autocarro isotermico	Conservare in luogo fresco e asciutto a temperatura ambiente.	Da consumarsi entro 720 gg	Glutine	16	56	19 x 13 x 6 cm	20 x 38 x 28 cm
CULURGIONES AL FORMAGGIO CHIUSI A MANO	250g	Temperatura controllata da +2°C a +4°C	Conservazione in frigorifero da +2 °C a +4 °C	Da consumare entro 35 gg	Glutine, uova, latte/ lattosio	6	128	18,5 x 13,5 x 3,5 cm	28 x 19 x 10,6 cm
PANADAS CON VERDURE MISTE	180g	Temperatura controllata da 0° a +4°C con automezzi refrigerati	Conservare in frigorifero da 0°C a +4°C	Da consumare entro 30 gg	Glutine	12	160	15 x 8 x 4 cm	13 x 17 x 31 cm
PANADAS CON POLPA DI SUINO	180g	Temperatura controllata da 0° a +4°C con automezzi refrigerati	Conservare in frigorifero da 0°C a +4°C	Da consumare entro 30 gg	Glutine	12	160	15 x 8 x 4 cm	13 x 17 x 31 cm
CULURGIONES ALLA MENTA CHIUSI A MANO	250g	Temperatura controllata da +2°C a +4°C	Conservazione in frigorifero da +2 °C a +4 °C	Da consumare entro 35 gg	Glutine, uova, latte/ lattosio	6	128	18,5 x 13,5 x 3,5 cm	28 x 19 x 10,6 cm
SEADAS	240g	Temperatura controllata da +2°C a +4°C	Conservazione da +2 °C a +4 °C	Da consumare entro 35 gg	Glutine, uova, latte/ lattosio	12	80	18,5 x 13,5 x 3,5 cm	28 x 19 x 33 cm







**TIPICO**  
LA BUONA SARDEGNA.

FONNI (NU) - SARDEGNA - ITALIA

Phone: +39 0784 58528

Email: [mail@biscottotipico.com](mailto:mail@biscottotipico.com)

*[www.tipicodisardegna.com](http://www.tipicodisardegna.com)*

FOLLOW US



CERTIFICATION

