





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.



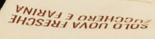




### DALLA SARDEGNA DEI CENTENARI

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.











#### SAVOIARDONE DI SARDEGNA®

SOLO UOVA FRESCHE, ZUCCHERO E FARINA

PRODOTTO A FONNI DALLA FAMIGLIA MASINI





DI GRASSI Rispetto alla ricetta precedente.

SOLO CON UOVA DA ALLEVAMENTO A TERRA APPENA

SGUSCIATE

PRODOTTI

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.











DALLA SARDEGNA DEI CENTENARI

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

FRAGRANTE E GUSTOSO 250g e

8,8 oz



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.

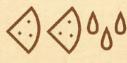












DALLA SARDEGNA DEI CENTENARI

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

FRAGRANTE E SAPORITO 250g e

8,8 oz



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%.







#### **FREGULA TOSTATA**

Pasta di semola di grano duro Durum wheat semolina pasta

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

VALORI NUTRIZIONALI NUTRITIONAL INFORMATION	<i>per</i> 100 g
Energia - Energy 1514 k]	/ 357 kcal
Grassi - Fat	1,2 g
di cui acidi grassi saturi - of wich saturates fut acids	0,3 g
Carboidrati - Carbohidrates	72,0 g
di cui zuccheri - of wich sugars	0,3 g
Proteine - Protein	13,0 g
Sale - Salt	00

Prodotto e confezionato nello stabilimento in ZONA IND.LE CABU ABBAS 07048 TORRALBA (SS)

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



Da consumare entro: vedi retro Best before: see back

500g € 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.







### 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.







# GUSTOSE NOVITÀ

# 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.







# 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.







# 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.







# GUSTOSE **NOVITÀ**

### 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%.







#### **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%.





## **SCHEDE TECNICHE**

NOME DEL PRODOTTO	PESO	TRASPORTO	STOCCAGGIO	SCADENZA	ALLERGENI	<b>UNITÀ</b> PER IMBALLO	IMBALLI PER PALLET	<b>IMBALLO</b> Primario	IMBALLO Secondario
SAVOIARDONE DI SARDEGNA	230g	Autocarro isotermico	Conservare in lugo 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





#### FONNI (NU) - SARDEGNA - ITALIA Phone: +39 0784 58528 Email: mail@biscottotipico.com

#### www.tipicodisardegna.com

FOLLOW US





