



**TIPICO**<sup>®</sup>  
LA BUONA SARDEGNA.



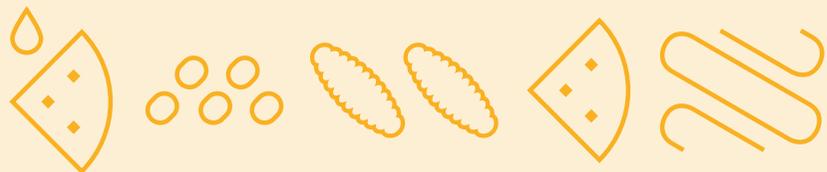


A Fonni, da tre generazioni, utilizziamo le stesse ricette e crediamo che **genuinità, semplicità e passione** siano **gli ingredienti giusti** per far conoscere i nostri prodotti anche nei luoghi più lontani della nostra terra. Per noi della famiglia Masini essere semplici è straordinario.

We have been using the same recipe for three generations in Fonni because we believe in the **authenticity, simplicity and passion for the right ingredients** to raise awareness of our products all over the world. We are the Masini family and for us being simple is extraordinary.

*Famiglia Masini*





DALLA SARDEGNA DEI CENTENARI

# I TIPICI

# SAVOIARDONE DI SARDEGNA

## LA SPECIALITÀ DELLA CASA DA TRE GENERAZIONI

La famiglia Masini custodisce e porta avanti la ricetta originale del Savoiardone di Sardegna a base di uova da allevamento a terra, zucchero e farina. Grandi e inzupposi, i Savoiardoni sono ideali per la colazione e per la merenda, perfetti per la preparazione di dolci.

## THE HOUSE SPECIALTY FOR THREE GENERATIONS

*The Masini family keeps and takes forward the original recipe of Savoiardone di Sardegna made of barn eggs, sugar and flour. Big to soak, the Savoiardoni are ideal for breakfast and as a snack, perfect for making desserts.*

---

## INGREDIENTI - INGREDIENTS

Uova da allevamento a terra (50%),  
zucchero semolato, farina di frumento.  
*Barn eggs (50%), sugar, wheat flour.*



**350g**





# PANE CARASAU

## UN SIMBOLO DELLA SARDEGNA AMATO IN TUTTO IL MONDO

Il Pane Carasau è un pane tipico sardo, molto sottile e leggero, prodotto solo con ingredienti naturali. Conosciuto e apprezzato in tutto il mondo come snack goloso e friabile è adatto come sostituto del pane tradizionale o come compagno ideale per antipasti e aperitivi.

## A SYMBOL OF SARDINIA LOVED ALL OVER THE WORLD

*Pane Carasau is a typical Sardinian flatbread, very thin and light, made only with natural ingredients. Known and loved all over the world as a delicious and crispy snack, it is suitable as a substitute for traditional bread and it is ideal for appetizers and aperitifs.*

## INGREDIENTI - INGREDIENTS

Semolato rimacinato di grano duro, acqua, sale, lievito.  
*Reground durum wheat semolina, water, salt, yeast.*



250g

Disponibile anche nella confezione da 500g  
*Also available in 500-gram packs*





# PANE GUTTIAU

## CROCCANTE E MUSICALE, DA PIÙ GUSTO A OGNI MOMENTO

Molto simile al più conosciuto Carasau, questo pane è arricchito da un fragrante filo di 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 genuine.

## CRISPY AND MUSICAL, IT GIVES MORE FLAVOUR TO EVERY MOMENT

*Very similar to the better known Carasau, it is brushed with olive oil and sprinkled with salt.*

*Pane Guttiau thus becomes an irresistible aperitif served at the table, perfect to accompany soups and genuine velvety creams.*

## INGREDIENTI - INGREDIENTS

Semolato rimacinato di grano duro, acqua, olio di oliva 10%, sale 2%, lievito.  
*Reground durum wheat semolina, water, olive oil 10%, salt 2%, yeast.*



250g



# FREGULA TOSTATA

## UN PRIMO PIATTO CHE SA DI TRADIZIONE

La Fregula Sarda è un formato di pasta di semola di grano duro, alternativo e sorprendente che per la sua semplicità si presta a tante ricette e accostamenti. Perfetta per la preparazione di primi a base di pesce e crostacei, o per la preparazione di minestre.

## A FIRST COURSE THAT TASTES OF TRADITION

*Fregula Sarda is a typical shape of durum wheat semolina pasta, very alternative and surprising, due to its simplicity it is suitable for many recipes and combinations. Perfect for first course recipes with fish and shellfish, or for the preparation of soups.*

## INGREDIENTI - INGREDIENTS

Semola di grano duro, acqua.  
*Durum wheat semolina, water added.*

500g





# MALLOREDDUS

## UN GRANDE CLASSICO DELLA CUCINA SARDA

I Malloreddus, conosciuti anche come Gnocchetti Sardi, sono un formato di pasta a base di semola tipico della tradizione isolana. Ideali con sughi rossi o bianchi a base di carne, pesce o verdure.

## A GREAT CLASSIC OF SARDINIAN CUISINE.

*Malloreddus, also known as Gnocchetti Sardi, are a semolina based typical pasta of the island tradition. Ideal with red or white sauces based on meat, fish, or vegetables.*

## INGREDIENTI - INGREDIENTS

Semola di grano duro, acqua.  
*Durum wheat semolina, water added.*

500g









*Kit Tiramisu*



# Kit Tiramisu

**PRONTO IN 10 MINUTI CON 5 SEMPLICI PASSAGGI**  
**READY IN 10 MINUTES IN 5 SIMPLE STEPS**

Il Kit Tiramisù con il Savoiardone di Sardegna è la golosa novità TIPICO. In soli 10 minuti con 5 semplici passaggi, il tuo dolce al cucchiaino è pronto da condividere con gli amici, i parenti e i followers.

*The Kit Tiramisu with Savoiardone di Sardegna is the delicious TIPICO's new entry. Just 10 minutes and 5 simple steps, that is it! Your spoon dessert is ready to share with friends, relatives, and followers.*

**8** porzioni - servings

*facile, veloce e divertente*  
*easy, fast and funny*



Tutta l'esperienza e la qualità del Made in Italy in una comoda ed elegante confezione. Facile, veloce e divertente da preparare, è pensato secondo la ricetta tradizionale del dolce italiano più amato al mondo.

*All the experience and quality of the Made in Italy in a convenient and elegant package. Easy, fast, and funny to prepare, created according to the traditional recipe of the most loved Italian dessert in the world.*

Inquadrando il QR Code il consumatore potrà seguire la ricetta passo dopo passo. Un'esperienza coinvolgente, un capolavoro fatto in casa.

*The consumer can follow the recipe step by step by scanning the QR Code. An engaging experience, a homemade masterpiece.*



## 8 SAVOIARDONI DI SARDEGNA

Grandi e inzupposi - *Premium ladyfingers*



Preparato per crema Tiramisù  
*Tiramisu cream mix*



Cacao amaro  
*Unsweetened cocoa*



Caffè solubile  
*Instant coffee*



Una comoda vaschetta  
*A convenient tray*

**AGGIUNGI SOLO**  
*latte o panna*  
**JUST ADD**  
*milk or whipping cream*

*solo 5 semplici  
passaggi  
just five  
simple steps*



Versate il preparato per il Tiramisù all'interno di una ciotola contenente 250 ml di latte intero freddo, poi con una frusta elettrica o una planetaria montate per circa 3 minuto, fino ad ottenere una crema densa e voluminosa.

*Mix the ready Tiramisu mix (the larger bag) in a bowl with 250 ml of cold whole milk, then mix with an electric mixer for 3 minute until you obtain a thick and fluffy consistency.*



Sciogliete il caffè solubile in 250ml di acqua all'interno di un contenitore da circa 20cm e inzuppate un Savoiardone per volta (2 secondi circa per ciascun lato).

*In a container of 20 cm wide, dissolve the instant coffee powder into 250ml of room temperature water. Soak one Savoiardone biscuit (ladyfinger) at a time (about 2 seconds on each side).*



Aiutandovi con una spatola, stendete un po' di crema sul fondo della vaschetta e posizionate i primi 4 Savoiardoni inzuppati, successivamente coprite abbondantemente con la crema.

*Using a spatula, spread a little cream on the bottom of the tray and place the first 4 soaked Savoiardoni biscuits on top, then cover with a thick layer of cream.*



Ripetete l'operazione posizionando sopra la crema gli altri 4 Savoiardoni inzuppati, ricoprite con la crema rimasta e aggiustate con una spatola.

*Repeat by adding the remaining 4 soaked ladyfingers, then covering them with the remaining cream.*



Mettete in frigo, prima di servire spolverate a piacere con il cacao amaro (servire freddo). Conservare in frigo, si consiglia di consumare entro 2 giorni.

*Once the tiramisù is ready, put it in the fridge. Before serving, sprinkle with cocoa powder to taste (preferably serve cold). Keep refrigerated and consume within 2 days.*





**PANSCROK**

*il pane della Sardegna*  
**HA UNA NUOVA FORMA**

Piccoli palloncini rettangolari, croccantissimi e leggeri,  
ideali per uno spuntino spiritoso o come snack fuori pasto.  
Tanti gusti sfiziosi e stuzzicanti conquisteranno  
il palato degli amanti dell'aperitivo.



**SARDINIAN BREAD HAS A NEW SHAPE.**  
Small balloons, crunchy and light, ideal for a tasty snack between meals.  
Delicious and appetizing flavors will conquer  
the palate of aperitif lovers.



## CLASSICI

Prodotto da forno salato. Ingredienti: semolato di grano duro, acqua, olio di semi di girasole alto oleico, lievito di birra, sale.

*Crispy flatbread bites. Ingredients: durum wheat semolina, water, high oleic sunflower oil, yeast, salt.*

---

100g



## TARTUFO - TRUFFLE

Prodotto da forno salato. Ingredienti: semolato di grano duro, acqua, olio di semi di girasole alto oleico, lievito di birra, sale, aroma tartufo.

*Crispy flatbread bites. Ingredients: durum wheat semolina, water, high oleic sunflower oil, yeast, salt, truffle flavouring.*

---

100g



## PECORINO - CHEESE

Prodotto da forno salato. Ingredienti: semolato di grano duro, acqua, olio di semi di girasole alto oleico, lievito di birra, sale, aroma pecorino.

*Crispy flatbread bites. Ingredients: durum wheat semolina, water, high oleic sunflower oil, yeast, salt, pecorino flavouring.*

---

100g



# SCHEDE TECNICHE - TECHNICAL SHEETS

Nome del prodotto <i>Name of the product</i>	Cod. Art. <i>Art. Code</i>	Codice EAN <i>EAN Code</i>	Peso <i>Weight</i>	Trasporto <i>Transport</i>	Stoccaggio <i>Storage</i>	Scadenza <i>Shelf life</i>	Confezioni per cartone <i>Units per case</i>	Cartoni per pallet <i>Cases per pallet</i> <i>(80x120 cm)</i>	Imballo primario <i>Single pack</i>	Imballo secondario <i>Cardboard case</i>
<b>SAVOIARDONE DI SARDEGNA</b>	12	8000491000406	350g	Autocarro isoteramico <i>Isothermal truck</i>	È importante conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore a temperatura non superiore a 25° C. <i>It is important to store the product in a cool dry place away from heat sources at a temperature below 25° C.</i>	5 mesi dalla data di produzione <i>Shelf life 150 days</i>	12	60	19H x 18L x 6P cm	18,5H x 37L x 45P cm
<b>Nuova ricetta SAVOIARDONE DI SARDEGNA</b>	28	8000491000475	230g	Autocarro isoteramico <i>Isothermal truck</i>	È importante conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore a temperatura non superiore a 25° C. <i>It is important to store the product in a cool dry place away from heat sources at a temperature below 25° C.</i>	6 mesi dalla data di produzione <i>Shelf life 180 days</i>	10	72	18H x 18L x 6P cm	31,8H x 39,1L x 20P cm
<b>PANE CARASAU</b>	363	8000491000444	250g	Autocarro isoteramico <i>Isothermal truck</i>	Conservare in luogo fresco e asciutto a temperatura ambiente. <i>Store in a cool dry place.</i>	12 mesi dalla data di produzione <i>Shelf life 360 days</i>	20	40	19H x 19L x 3,5P cm	20H x 39L x 19,5P cm
<b>PANE CARASAU</b>	58	80192015	500g	Autocarro isoteramico <i>Isothermal truck</i>	Conservare in luogo fresco e asciutto a temperatura ambiente. <i>Store in a cool dry place.</i>	12 mesi dalla data di produzione <i>Shelf life 360 days</i>	10	40	18,5H x 37L x 5,5P cm	39H x 39L x 27,5P cm
<b>PANE GUTTIAU</b>	364	8000491000451	250g	Autocarro isoteramico <i>Isothermal truck</i>	Conservare in luogo fresco e asciutto a temperatura ambiente. <i>Store in a cool dry place.</i>	8 mesi dalla data di produzione <i>Shelf life 240 days</i>	20	40	19H x 19L x 3,5P cm	20H x 39L x 19,5P cm
<b>FREGULA TOSTATA</b>	60	8051511900039	500g	Autocarro isoteramico <i>Isothermal truck</i>	Conservare in luogo fresco e asciutto a temperatura ambiente. <i>Store in a cool dry place.</i>	24 mesi dalla data di produzione <i>Shelf life 720 days</i>	24	72	19H x 13L x 6P cm	15,5H x 38,5L x 29P cm
<b>MALLOREDDUS</b>	62	8000491000437	500g	Autocarro isoteramico <i>Isothermal truck</i>	Conservare in luogo fresco e asciutto a temperatura ambiente. <i>Store in a cool dry place.</i>	24 mesi dalla data di produzione <i>Shelf life 720 days</i>	16	56	19H x 13L x 6P cm	20H x 38L x 28P cm

Nome del prodotto <i>Name of the product</i>	Cod. Art. <i>Art. Code</i>	Codice EAN <i>EAN Code</i>	Peso <i>Weight</i>	Trasporto <i>Transport</i>	Stoccaggio <i>Storage</i>	Scadenza <i>Shelf life</i>	Confezioni per cartone <i>Units per case</i>	Cartoni per pallet <i>Cases per pallet (80x120 cm)</i>	Imballo primario <i>Single pack</i>	Imballo secondario <i>Cardboard case</i>
<b>KIT TIRAMISU</b>	219	8000491000802	245g	Autocarro isoteramico <i>Isothermal truck</i>	È importante conservare in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore a temperatura non superiore a 25° C. <i>It is important to store the product in a cool dry place away from heat sources at a temperature below 25° C.</i>	12 mesi dalla data di produzione <i>Shelf life 360 days</i>	10	72	18H x 18L x 6P cm	31,8H x 39,1L x 20P cm

Nome del prodotto <i>Name of the product</i>	Cod. Art. <i>Art. Code</i>	Codice EAN <i>EAN Code</i>	Peso <i>Weight</i>	Trasporto <i>Transport</i>	Stoccaggio <i>Storage</i>	Scadenza <i>Shelf life</i>	Confezioni per cartone <i>Units per case</i>	Cartoni per pallet <i>Cases per pallet (80x120 cm)</i>	Imballo primario <i>Single pack</i>	Imballo secondario <i>Cardboard case</i>
<b>PanScrok CLASSICI</b>	221	8000491000673	100g	Autocarro isoteramico <i>Isothermal truck</i>	Conservare in luogo fresco e asciutto a temperatura ambiente. <i>Store in a cool dry place.</i>	8 mesi dalla data di produzione <i>Shelf life 240 days</i>	18	66	25H x 13,5L x 6P cm	19H x 40L x 40P cm
<b>PanScrok TARTUFO</b>	227	8000491000734	100g	Autocarro isoteramico <i>Isothermal truck</i>	Conservare in luogo fresco e asciutto a temperatura ambiente. <i>Store in a cool dry place.</i>	8 mesi dalla data di produzione <i>Shelf life 240 days</i>	18	66	25H x 13,5L x 6P cm	19H x 40L x 40P cm
<b>PanScrok PECORINO</b>	229	8000491000727	100g	Autocarro isoteramico <i>Isothermal truck</i>	Conservare in luogo fresco e asciutto a temperatura ambiente. <i>Store in a cool dry place.</i>	8 mesi dalla data di produzione <i>Shelf life 240 days</i>	18	66	25H x 13,5L x 6P cm	19H x 40L x 40P cm



FONNI (NU) - SARDEGNA - ITALIA

Phone: +39 0784 58528

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

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

#### CERTIFICATIONS



#### REWARDS



*Top Italian food 2022 e 2023*



*100 Eccellenze Italiane 2021*