



SARDEGNA, TERRA ANTICA SCRIGNO DI MILLE SAPORI

Sardinia
Export


Confartigianato
NUORO - OGLIASTRA


UNIONE EUROPEA
Fondo europeo di sviluppo regionale


REPUBBLICA ITALIANA


REGIONE AUTÒNOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

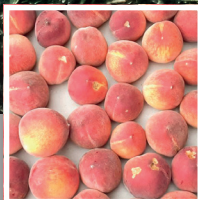

POR FESR
SARDEGNA 2014-2020

SARDEGNA



Aziende presentate settore agroalimentare

Antica Fabbrica del Dolce Nuorese di Pala Giovanni Nicola C. Snc	4
Caseificio Salvatore Bussu	6
Dulhes di Fabio Muscau	8
Licanias De Sardigna Snc di Porru Antonio Mario & C	10
La Bottarga Snc di Antonio e Tiziana Manca	12
Azienda Agricola Mula Laura Rimedia	14
Forno Carasau	16
Panificio Santa Lulla	18
Glmf di Monne Giovanni & C. Snc	20





Aranzada
1885

Ricetta originale
con scorza d'arancia,
mandorle e miele



Aranzada
Crumble

Morbido macinato
di scorza d'arancia,
mandorle e miele



Aranzada
Light

Ricetta leggera
con scorza d'arancia e miele
SENZA mandorle



Aranzada
Crumble light

Morbido macinato di
scorza d'arancia e miele
SENZA mandorle

4

La ricetta originale dal sapore inconfondibile: scorza d'arancia in fili sottili cucinati lentamente nel miele e arricchiti da una pioggia di bastoncini di mandorle.

40% scorza d'arancia, 40% miele, 20% mandorle, naturalmente priva di glutine, lattosio e senza conservanti aggiunti. Grazie alla naturale azione conservante del miele, se tenuta in luogo fresco e asciutto dura oltre un anno.

Confezioni:

Tortino da 400 gr.

Dolcetti da circa 13,5 gr l'uno confezionati singolarmente in astucci da:

90 pezzi (Luxe Gift)

15 pezzi (Taste)

3 pezzi (Break)

72 pezzi (Mono)

Morbido macinato di buccia d'arancia e mandorle, cucinato lentamente nel miele. Combinazione decorativa ideata inizialmente per la ristorazione e la pasticceria professionale, è ora disponibile anche per i golosi più creativi, da gustare su torte, gelati, ricotte, yogurt, budini e semifreddi, o accostata a ricette salate per chi ama sperimentare.

40% scorza d'arancia, 40% miele, 20% mandorle, naturalmente priva di glutine, lattosio e senza conservanti aggiunti. Grazie alla naturale azione conservante del miele, se tenuta in luogo fresco e asciutto dura oltre un anno.

Confezioni:

Trade da 1.500 gr.

Party da 350 gr.

Gourmet da 150 gr.

La ricetta per chi desidera una ricarica energetica dal gusto più leggero o per coloro che sono sensibili alla frutta secca: scorza d'arancia in fili sottili cucinati lentamente nel miele.

50% scorze d'arancia e 50% miele, naturalmente priva di glutine, lattosio, allergeni e senza conservanti aggiunti. Grazie alla naturale azione conservante del miele, se tenuta in luogo fresco e asciutto dura oltre un anno.

Confezioni:

Tortino da 400 gr.

Dolcetti da circa 13,5 gr l'uno confezionati

singolarmente in astucci da:

90 pezzi (Luxe Gift)

15 pezzi (Taste)

3 pezzi (Break)

72 pezzi (Mono)

Per chi desidera una ricarica energetica dal gusto più leggero o per coloro che sono sensibili alla frutta secca: morbido macinato di buccia d'arancia cucinato lentamente nel miele. Combinazione decorativa per la ristorazione e la pasticceria professionale ora disponibile anche per i golosi più creativi, da gustare su torte, gelati, ricotte, yogurt, budini e semifreddi.

50% scorze d'arancia e 50% miele, naturalmente priva di glutine, lattosio, allergeni e senza conservanti aggiunti. Grazie alla naturale azione conservante del miele, se tenuta in luogo fresco e asciutto dura oltre un anno.

Confezioni:

Trade da 1.500 gr.

Party da 350 gr.

Gourmet da 150 gr.



La ditta è stata fondata nel 1886 da un ingegnoso artigiano, Battista Guiso, famoso pasticcere Nuorese, che brevettò con il nome **“Aranciata nuorese”** un’originale ricetta del dolce più antico e caratteristico della provincia: **S’Arantzada**, rendendola famosa oltre i confini dell’isola proponendo gli squisiti dolci di fili dorati dall’intenso profumo di arancio sulle tavole nei giorni di festa, in originali scatole di legno e cartone.

La famiglia Bonamici raccoglie nel 1971 l’eredità tramandata per



generazioni, preservando la stessa genuinità di allora. Gli squisiti dolci, ricercati protagonisti sulle tavole nei giorni di festa, rappresentano una soluzione versatile sia come dolce, sia in abbinamento e decorazione di altre pietanze dolci e salate.

La produzione, rigorosamente senza conservanti e naturalmente privi di glutine, lattosio, allergeni, è assicurata da procedimenti manuali attraverso l’utilizzo di utensili specializzati.

Lo shelf life è garantito 12 mesi.



Riferimento
Giovanni Nicola Pala

Telefono
0039 0784 231238

Telefono cellulare
0039 370 1399024

Indirizzo
Via Luigi Sturzo 18, Nuoro
(NU) 08020 - Italy

Sito web
www.arantzada.com

Email
arantzada@arantzada.com

Caseificio Bussu Salvatore



Materie prime: tutti i formaggi sono prodotti con latte ovino crudo biologico di pecore di razza sarda allevate allo stato brado

L'azienda possiede la certificazione dei prodotti biologici emessa da BioAgriCert per i seguenti prodotti: Il codice di controllo è IT BIO 007 205059.

- Formaggio Fiore sardo
- Formaggio Pecorino Sardo
- Frue
- Latte ovino crudo
- Ovini (animali vivi)
- Ricotta affumicata
- Ricotta Gentile
- Ricotta salata

6

Pecorino Fiore

Ingredienti: Latte ovino crudo biologico, Caglio, Sale; Aspetto: Forma cilindrica; diametro cm 20; scalzo bombato cm 11/12; Affumicato; Crosta scura colore olivastro intenso; Pasta: compatta, friabile, decisamente occbiata colore paglierino. Sapore: deciso, piccante, con sensazioni ovine e vegetali di frutta secca e piante officinali, affumicato con sapori aromatici particolari. Stagionatura: Stagionato a maturazione media (superiore a 2,5 anni) Peso: 3,0 kg circa

Pecorino Fiore stavecchio

Ingredienti: Latte ovino crudo biologico, Caglio, Sale; Aspetto: Forma cilindrica; diametro cm 20; scalzo bombato cm

11/12; Affumicato; Crosta scura colore marrone; Pasta compatta, friabile, decisamente occbiata colore paglierino. Sapore: Deciso, piccante, con sensazioni ovine e vegetali di frutta secca e piante officinali, affumicato con sapori aromatici particolari. Stagionatura: Stagionato a maturazione media (superiore a 2,5 anni) Peso: 3,0 kg circa

Pecorino Formano

Ingredienti: Latte ovino, Caglio, Sale Aspetto: crosta canestrata colore paglierino; Pasta: compatta occbiatura assente o piccola Sapore: dolce, con note floreali e di miele Stagionatura: maturazione media (superiore a 6 mesi); Peso 2,5 kg circa.

Pecorino Fresco

Ingredienti: Latte ovino, Caglio, Sale Aspetto: crosta sottile, canestrata, colore paglierino; Pasta: colore bianco avorio, compatta, occbiatura piccolissima o assente. Sapore: dolce, leggermente acidulo, sapido, con aromi di frutta matura, erbe e latte; Stagionatura: maturazione media (non superiore a 6 mesi); Peso 3,5 kg circa

Pecorino Debbene

Ingredienti: Latte ovino, Caglio, Sale Aspetto: crosta sottile, canestrata, colore paglierino; Pasta: compatta, colore bianco avorio, occbiatura piccolissima o assente Sapore: dolce, leggermente acidulo, sapido, con aromi di frutta matura,

erbe e latte; Stagionatura: maturazione media (non superiore a 6 mesi); Peso 3,5 kg circa

Pecorino Verde naturale

Ingredienti: Latte ovino, Caglio, Sale Aspetto: cilindrico diametro cm. 22-24; scalzo cm. 12-14 circa; crosta colore marron chiaro; Pasta bianca paglierina, compatta, friabile, piccole occbiature. Prodotto con caglio vegetale. Il caglio vegetale è prodotto da una estrazione di enzimi vegetali (Cynara Cardunculus) carciofo selvatico, macerato e filtrato in modo da ottenere un liquido particolarmente indicato per la coagulazione del latte; Sapore: vegetale con retrogusto leggermente amaro; Stagionatura: da

2 mesi ai 6 mesi circa. Peso dai Kg. 3,5 ai 4,5 circa

Ricotta salata affumicata

Ingredienti: siero di latte ovino di razza Sarda proveniente da agricoltura biologica Aspetto: Pasta compatta di colore bianco Sapore: gradevolmente sapido con leggere note animali e importante affumicatura Stagionatura: Almeno 20 giorni Peso 1,0 kg circa

Crema di pecorino

Ingredienti: Pecorino, ricotta di Pecora. Aspetto: Crema di formaggio spalmabile in vasetto di vetro; Sapore: dolce, con aromi di frutta matura, erbe e latte Peso 200 gr.

Pecorino Colostrino

Ingredienti: Latte ovino, Caglio, Sale Aspetto: cilindrico, diametro cm 10/12, scalzo bombato cm. 8/9; crosta leggermente scura per la leggera affumicatura. Pasta compatta colore chiaro paglierino. Sapore: intenso con profumi di erbe autunnali. con leggera affumicatura, si adatta molto bene alla cottura, al forno, alla piastra, ecc.; Stagionatura: formaggio fresco stagionale (dicembre fino a maggio; Peso: 1,5/2,0 kg circa

Sin dal 1971 la famiglia Bussu, cura l'azienda e la produzione avvalendosi delle antiche tecniche artigianali di lavorazione casearia, trasformando il latte fresco in formaggio, con procedimenti di alta qualità a carattere artigianale. Il Caseificio Debbene si trova sull'altopiano di Campeda, in provincia di Nuoro.

I formaggi Debbene vengono prodotti esclusivamente con latte ottenuto da pecore di razza Sarda allevate in azienda. Il caglio utilizzato è ottenuto da agnelli di razza Sarda.

I 200 ettari di pascolo dell'azienda sono il naturale alimento

delle greggi; l'allevamento viene effettuato in modo rigorosamente biologico. L'alimentazione del bestiame viene arricchita solo con aggiunta di foraggio biologico prodotto in azienda, senza concimi chimici. Gli animali non vengono mai curati con antibiotici o prodotti di sintesi.

Le tecniche di allevamento e produzione conferiscono al latte, e al formaggio, quel sapore delicato, inconfondibile e gradevole della Sardegna. Sin dalle sue origini, il caseificio è sempre stato fedele ad una produzione artigianale rispettando la tipicità locale.



Riferimento
Salvatore Bussu

Telefono cellulare
0039 328 8278819

Indirizzo
Via Sardegna 20, Ollolai
(NU) 08020 - Italy

Sito web
www.formaggidebbene.it

Email
debbene@tiscali.it

Dulhes

di Fabio Muscau

8



Aranzada snack

Barretta naturale con scorza d'arancia, miele e mandorle

L'Aranzada è uno dei dolci tipici del centro Sardegna, ed in particolar modo della zona denominata Barbagia.

Un prodotto sano e genuino allo stesso tempo molto gustoso, adatto a tutte le occasioni. Grazie alle comode confezioni "snack" da 25 gr può essere trasportato e consumato durante l'attività sportiva, il lavoro ed il tempo libero ma anche come dessert.

Gli ingredienti dell'aranzada, composta da Mandorle, Miele, Buccia d'arancia e zucchero (in piccole quantità), sono naturali e genuini e forniscono un ottimo ed equilibrato apporto nutrizionale.

Peso: 25g

Ingredienti: Miele, scorza d'arancia, mandorle, zucchero

Senza glutine: Prodotto senza glutine, adatto ai celiaci

Torrone snack

Barretta naturale con miele e mandorle

Torrone di Orgosolo alle Mandorle, realizzato secondo tradizione.

Un prodotto sano, genuino, molto gustoso, adatto a tutte le occasioni, grazie alle comode confezioni "snack" da 25 gr può essere trasportato e consumato durante l'attività sportiva, il lavoro ed il tempo libero ma anche come dessert.

Gli ingredienti del torrone, composto da miele, mandorle, albume d'uovo, ostia di fecola di patate, sono naturali e genuini, forniscono un ottimo ed equilibrato apporto nutriente.

Peso: 25g

Ingredienti: Mandorle, miele, albume d'uovo, ostia di fecola di patate

Senza glutine: Prodotto senza glutine, adatto ai celiaci



Dulhes è una realtà giovane fatta di entusiasmo e di passione per il proprio lavoro. L'Azienda, nata nel 2014 ad Orgosolo, in provincia di Nuoro nell'area denominata Barbagia, produce esclusivamente Torrone di Orgosolo ed Aranzada sotto forma di snack sigillati singolarmente nel formato usualmente utilizzato per le barrette energetiche. L'obiettivo del fondatore, Fabio Muscau, è quello di creare un prodotto buono e genuino secondo la tradizione, ma allo stesso tempo comodo e portatile. La produzione avviene interamente all'interno del laboratorio

dell'Azienda incluse le fasi di confezionamento.

Le materie prime ricercate, la componente umana, lo studio attento, la lavorazione quanto più possibile manuale sono considerati dall'Azienda i propri ingredienti speciali.

Tutti i prodotti, senza zuccheri aggiunti, sono privi di conservanti e glutine ma ricchi di gusto ed equilibrati dal punto di vista nutrizionale. La Shelf Life è di 12 mesi. Miele, frutta secca, scorza d'arancia, sono alcuni degli ingredienti naturali utilizzati per la produzione degli snack.



Riferimento
Fabio Muscau

Telefono cellulare
0039 347 0007247

Indirizzo
Via Brigata Sassari 19, Orgosolo
(NU) 08027 - Italy

Sito web
www.dulhes.it

Email
info@dulhes.it

Licanias De Sardinia Snc

di Porru Antonio Mario & C



10

Trasparente (200 gr)

- Mandorle
- Noci
- Nocciole
- Mandorle e mirto
- Mandorle e limone
- Mandorle e corbezzolo

Trasparente (150 gr)

- Mandorle bio
- Noci bio
- Nocciole bio

Astucci (200 gr)

- Mandorle
- Noci
- Nocciole
- Mandorle e mirto
- Mandorle e limone
- Mandorle e corbezzolo

Astucci trageas (150 gr)

- Mandorle fondente
- Nocciole fondente
- Arachidi fondente
- Mandorle latte
- Nocciole latte
- Arachidi latte

Astucci tzaccurreddas (120 gr)

- Mandorle
- Nocciole
- Arachidi

Buste torroncini (200 gr)

- Mandorle
- Noci
- Nocciole
- Misti
- Misti
- Mandorle ricoperti di cioccolato

- Noci ricoperti di cioccolato
- Nocciole ricoperti di cioccolato
- Misti ricoperti di cioccolato

Buste torroncini (150 gr)

- Mandorle + caffè/liquirizia
- Mandorle + mirto/limone/corbezzolo/zenzero
- Pistacchio/arachidi salate e caramello
- Mandorle bio
- Noci bio
- Nocciole bio

Stecche (150 gr)

- Mandorle ricoperta di cioccolato
- Noci ricoperta di cioccolato
- Nocciole ricoperta di cioccolato
- Mandorle e mirto ricoperta di cioccolato
- Mandorle e limone ricoperta di cioccolato
- Mandorle e corbezzolo ricoperta di cioccolato

Scatole (150 gr)

- Nocciole (con coperchio)
- Misti (con coperchio)
- Mandorle (senza coperchio)
- Noci (senza coperchio)
- Nocciole (senza coperchio)
- Misti (senza coperchio)
- Mandorle (con coperchio)
- Noci (con coperchio)

Scatole (300 gr)

- Mandorle
- Noci
- Nocciole

Sacchetti trasparenti (150 gr)

- Mandorle
- Noci
- Nocciole
- Misti

Cestini (150 gr)

- Mandorle (con coperchio)
- Noci (con coperchio)
- Nocciole (con coperchio)
- Misti (con coperchio)

Cestini quadrati (150 gr)

- Mandorle
- Noci
- Nocciole
- Misti

Cestini tondi (150 gr)

- Mandorle
- Noci
- Nocciole
- Misti

Panetti da taglio (kg 3)

- Noci
- Nocciole
- Mandorle e mirto
- Mandorle e limone
- Mandorle e corbezzolo
- Mandorle e miele di castagno
- Mandorle e miele di corbezzolo

Questa è l'attuale lista dei prodotti disponibili; allo stato sono in corso di revisione l'immagine grafica ed il confezionamento di alcuni prodotti.

Dal 2009 Licanias produce artigianalmente torrone tipico sardo in vari gusti e formati. Gli ingredienti utilizzati sono esclusivamente miele di alta qualità, frutta secca attentamente selezionata, albume d'uovo e ostia di fecola di patate. Particolare riguardo viene dato ai prodotti cuore dell'isola per i quali si garantisce unicamente l'utilizzo di miele di origine sarda.

La produzione di torrone ha lontane origini e il paese di Tonara ha saputo cogliere questa grande opportunità tramandata da generazioni.

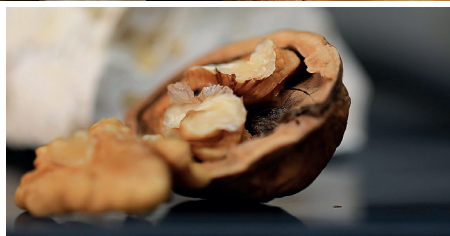
L'azienda è certificata BIO da CCPB ed ISO 9001, ISO 14001 ed i suoi prodotti sono certificati per la tracciabilità ISO 22005. Dispone, quindi, di una linea BIO ed una linea Classica.

Il confezionamento, per la lunghissima lista di referenze di prodotto, cambia a seconda delle dimensioni dello stesso e può variare dall'astuccio, al sacchetto trasparente o alla pellicola trasparente.

La Shelf life dei prodotti è 18 mesi



Riferimento
Eleonora Porru



Telefono Azienda
0039 0784 63521



Indirizzo
Via Is Forreddos de Janas 2, Tonara
(NU) 08020 - Italy



Sito web
www.licanias.com

Email
Info@licanias.com

La Bottarga Snc

di Antonio e Tiziana Manca



12

Bottarga intera

Essiccata e salata al naturale e confezionata singolarmente in sottovuoto

Bottarga macinata

Essiccata e salata al naturale e macinata, confezionata in:
vasetti di vetro da 40 gr e 7 gr,
bustine trasparenti da 50 gr e 100 gr
bustine trasparenti da 250 gr
bustine trasparenti da 500 gr

Fin dai tempi più antichi, in Sardegna e in tutto il Mediterraneo, è tradizione la lavorazione della bottarga, un alimento costituito da uova di muggine, tonno, o pesce spada, che vengono sottoposte a un processo di salagione e pressatura ed a un successivo periodo di essiccazione (fino a quattro o cinque mesi) che ne riduce le dimensioni e favorisce la conservazione. In Sardegna si produce principalmente la bottarga di tonno e di muggine. Antonio e Tiziana Manca hanno avviato la loro azienda circa dieci anni fa a Siniscola. Il loro prodotto è la bottarga di muggine per la

cui produzione impiegano materie prime di alta qualità lavorate seguendo modalità tradizionali. La bottarga si presenta, color bruno ambrato, nella forma allungata e appiattita tipica della produzione sarda. Eccellente come antipasto, accompagnato con pane abbrustolito o fresco e un filo d'olio di oliva; ottimo come condimento per spaghetti oppure con i carciofi crudi. La shelf life è indicata in 12 mesi ed il prodotto, da conservare al fresco, non soffre se ben sigillato.

L'Azienda si fregia del marchio CEE ITR472M C.E.



Riferimento
Antonio Manca

Telefono cellulare
0039 392 0221373

Indirizzo
Via Planargia 10, Siniscola
(NU) 08029 - Italy

Email
new.fish@tiscali.it

L'Ortolano

di Laura Rimedia Mula



14

*I prodotti
sono confezionati
in vasetti di vetro
e classificabili in:*

- **Sottoli**
- **Composte**
- **Creme**
- **Confetture**
- **Marmellate**

Sottoli (350 gr)

- Carciofi
- Carciofi in extravergine di oliva
- Fave
- Melanzane (con origano)
- Melanzane extravergine di oliva (con origano)
- Melanzane (con peperoncino)
- Melanzane in extravergine di oliva (con peperoncino)
- Zucchine

Composte (100 - 220 gr)

- Cipolle rosse
- Mirto

Creme

- Carciofi (100 - 190gr)
- Fave (190 gr)
- Peperoncino (190gr):
classica,
piccante,
extra piccante

Confetture (100 - 220 gr)

- extra di albicocche
- extra di fichi
- extra di fichi e noci
- extra di fragole
- extra di mele cotogne
- extra di mele cotogne e arance
- extra di mele cotogne e mirto
- extra di mele cotogne e zenzero
- extra di more di gelso nero
- extra di pesche
- extra di pesche e mirto
- extra di pesche e cannella
con zucchero di canna

Confetture (220 gr)

- extra di pesche e amaretti
- extra di pesche e mandorle
- extra di prugne

Marmellate (100 - 220 gr)

- Arance
- Agrumi misti
- Kumquat
- Limone
- Limone e zenzero
- Mandarini
- Pompia



L'Ortolano di Laura Rimedia Mula, azienda a conduzione familiare, nasce a Orosei nel 2003 con l'idea di racchiudere in conserva i migliori prodotti orticoli della tradizione sarda con un marchio di qualità. Orosei è un luogo privilegiato per quel che riguarda le caratteristiche geografiche e ambientali. Da subito, si è avuto un notevole successo nella commercializzazione sia locale che internazionale.

L'azienda utilizza per la conservazione, esclusivamente frutta e ortaggi di produzione agricola diretta trasformandoli nel proprio

laboratorio con attrezzatura artigianale fino alla creazione e stoccaggio del prodotto finito.

La lavorazione è principalmente manuale, molto semplice e segue le antiche tradizioni per la conservazione di frutta e verdura. La produzione avviene soprattutto nei mesi invernali seguendo le stagionalità dei prodotti per poi avviarle alla distribuzione commerciale.

La Shelf life è indicata in 24 mesi



15

Referente
Laura Rimedia Mula

Mobile
0039 368 7425949

Indirizzo
Via del mare 120, Orosei
(NU) 08028 - Italy

Email
lortolanoorosei@gmail.com

Forno Carasau Srls



16

*Il confezionamento
preserva le qualità
del prodotto
in modo funzionale
ma anche gradevole.
La shelf life è adeguata
per GDO ed export*

Pane carasau biologico

Con farina biologica e lievitazione naturale con lievito madre

Ingredienti: semolato di grano duro bio sardo, acqua, sale, lievito madre e lievito di birra

Confezioni:

In astuccio rettangolare sigillato da 250 g.
In sfoglie a mezzaluna in termoretraibile da 1 kg

Pane carasau classico

Ingredienti: semolato di grano duro sardo, acqua, sale, lievito madre e lievito di birra.

Confezioni:

In astuccio sigillato rettangolare da 250 g.
In sfoglie a mezzaluna in termoretraibile da 1 kg

Pane carasau integrale

Con farina integrale di grano duro sardo e lievitazione naturale con lievito madre

Confezioni:

Ingredienti: farina integrale, acqua, sale, lievito madre e lievito di birra
In astuccio sigillato rettangolare da 250 g.
In sfoglie a mezzaluna in termoretraibile da 1 kg

Pane carasau Guttiau

Gocciolato a mano

Ingredienti: semolato di grano duro sardo, acqua, sale, lievito madre, lievito di birra e olio extravergine d'oliva

Confezioni:

In astuccio sigillato rettangolare da 250 g.
In sfoglie a mezzaluna in termoretraibile da 1 kg



Graziano Mula, ha rilevato l'attività di panificazione da un celebre maestro panificatore di Oliena che impiegava tecniche e ricette apprese dalla propria nonna attiva ai primi del '900.

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 guttiu".

Il Panificio Mula ha portato le sue eccellenze produttive sui

mercati nazionali ed esteri compresa la Federazione Russa, dove ha incontrato partner commerciali nella GDO come la catena di prestigio Globus Gourmet e la catena premium Azbuka Vkusa (Alfabeto del Gusto) e in distributori di negozi specializzati.

La diversificazione del prodotto tradizionale, coinvolgendo l'aspetto biologico, è stato ritenuto un aspetto qualificante; il confezionamento semplice ma accattivante, esalta la qualità del prodotto rendendolo ideale per la distribuzione GDO.



Referente
Graziano Mula

Telefono
0039 347 0595121

Indirizzo
Via Corrasì snc, Oliena
(NU) 08025 - Italy

Email
fornocarasausrl@gmail.com

Panificio Santa Lulla

di Maria Silvestra Sanna



18

Il confezionamento preserva le qualità del prodotto in modo funzionale ma anche gradevole. La shelf life è adeguata per GDO ed export

L'azienda presenta i suoi prodotti in un confezionamento semplice e funzionale in termoretraibile.

Dai 135 gr, 150 gr, 250 gr ed altre grammature intermedie fino alle confezioni da 5 e da 10 kg nei vari assortimenti e sapori tra cui:

- mirto
- rosmarino
- cipolla
- origano
- paprika
- peperoncino
- aglio
- limone e pepe rosa

La shelf life è adeguata per GDO ed export

L'impresa artigiana della signora Maria Silvestra Sanna nasce nel 2009 a Orune nell'intento di portare avanti una tradizione antica fino ad allora curata solo in ambito familiare.

Il panificio è a conduzione familiare e si avvale della collaborazione di 5 persone che seguono la panificazione prendendo tutto il tempo e la cura richiesta nei metodi di produzione artigianali tradizionali arrivando a offrire al pubblico un prodotto di alta qualità alla riscoperta dei sapori e delle fragranze di una volta. La cura della qualità nella scelta delle materie prime, la ricerca e

diversificazione dei sapori del prodotto tradizionale, amplia la gamma dei prodotti e coinvolge la produzione anche integrale del senza glutine, utilizzando farine di mais, riso, legumi e farina Teff in ambiente e con macchinari totalmente segregati rispetto a quelli per la produzione dei prodotti classici.

Una ulteriore modernizzazione è individuabile nell'aromatizzazione del prodotto con aromi e spezie che esaltano la fragranza del pane offrendo sapori e accostamenti inconsueti che non mancano di suscitare il gradimento degli estimatori.



19

Referente
Antonio Pitalis

Telefono
0039 338 2595146

Indirizzo
Via Antonio Gramsci 8 - Orune
(NU) 08020 - Italy

Email
panificiosantalulla@tiscali.it

Biscottificio GLMF

di Monne Giovanni & C. Snc



20

I prodotti sono confezionati in termoretraibile di vari formati e grammature con una Shelf life di circa 6 mesi

Amaretti

Dolci con mandorle dolci e amare, zucchero semolato, albume, miele, scorza di limone

Pesche

preparati con Pasticcini circolari abbinati tra loro da un ripieno preparate con uova fresche di Cat A, zucchero semolato, farina 00 (origine:Italia), Alkermes\Rum, ripiene di passata di albicocche\crema di nocciola

Savoardi sardi

Savoardi preparati con uova fresche di Cat A, Zucchero semolato, Farina 00 (origine: Italia).
In vaschette da 250/500gr oppure in Sacchetti da 350 gr

Sospiri

Sfere di pasta reale di mandorla preparata con Mandorle dolci, zucchero semolato, mirto, sambuca, aromi naturali, zucchero a velo. Sigillate singolarmente a caramella.

Petit four

Dolcetti di pasta di mandorla guarnite con ciliegia candita preparate con mandorle dolci e amare, zucchero semolato, albume, miele, candito, aromi naturali

Papassinos G.

Dolcetti a base di pasta frolla aromatizzata coperti da glassa anche colorata preparati con uova fresche di Cat A, zucchero semolato, farina 00 (origine:Italia), noci, uva sultanina, mandorle, nocciole scorza di limone e di arancio.
In vassoio da 350/500gr

Pastine goccia

Dolcetti di Farina 00, zucchero semolato, uova, margarina, polvere lievitante, aromi naturali, passata di albicocca/ciliegia
Vassoio da 300gr

Papassinos R.

Dolcetti a base di pasta frolla aromatizzata coperti da glassa anche colorata preparati con uova fresche di Cat A, zucchero semolato, farina 00 (origine:Italia), noci, uva sultanina, mandorle, nocciole scorza di limone e di arancio.
In vassoio da 350/500gr

Cuffittura

Croccante preparato con mandorle, zucchero, miele, arancia e limone.

Nel 2008 il sig Monne, affascinato dalle antiche tradizioni nella confezione dei prodotti da forno, fonda il biscottificio che nasce a Lula, un paese dell'entroterra sardo in provincia di Nuoro, mettendo a frutto la passione che per anni ha coltivato guardando il lavoro quotidiano e le lavorazioni tradizionali delle vecchie generazioni.

L'azienda si pone come obiettivo quello di far conoscere i dolci tradizionali sardi ed il loro sublime sapore in tutto il mondo. L'impiego di ingredienti di alta qualità e l'assenza totale di additivi

e conservanti, conferiscono all'azienda gli strumenti per esaltare tutte le proprietà organolettiche che scaturiscono dalla meticolosa selezione di tutte le materie prime utilizzate tra le quali figurano le migliori farine italiane e l'olio extra vergine di oliva.

Viene utilizzata solo farina 100% italiana, uova fresche e mandorle Prima Bari senza aromi artificiali, conservanti e coloranti. La vocazione alla qualità spinge l'azienda a ricercare la migliore combinazione possibile di materie prime, sempre nel rispetto delle antiche tradizioni.



Referent
Fabio Monne

Telephone
0039 347 9438418

Address
Zona ind. Sologo Lotto 2, Lula
(NU) 08020 - Italy

Web
www.biscottificioglmf.it

Email
fabiomonne@yahoo.it



Aziende presentate settore vini e liquori tradizionali

Cantina Sociale Dorgali Società Cooperativa	24
Società Agricola Fratelli Puddu ss	26
Iris Sas di Crudu Costantino	28



Cantina Sociale Dorgali

Società Cooperativa



24



Hortos
Isola dei Nuraghi
IGT

Invecchiato 2 anni in tonneau/
barrique.

Colore: Rubino intenso,
con unghia violacea; molto
limpido



D 53
Cannonau di Sardegna
DOC - Classic

Invecchiato 2 anni

Colore: Rubino intenso con
riflessi granati



Noriolo
Cannonau di Sardegna
DOC - Reserve

Invecchiato: 6 mesi in
barriques di secondo
passaggio, 8 mesi in vasche di
cemento.

Colore: Rosso rubino con
leggera unghia violacea,
limpido



Vigna di Isalle
Cannonau di Sardegna
DOC

Invecchiato: 1 anno

Colore: Rubino carico, con
leggera unghia violacea,
brillante



Bardia
Isola dei Nuraghi
IGT

Senza solfiti aggiunti

Colore: Rosso rubino intenso.
Limpido



Tunila
Cannonau di Sardegna
DOC

Fermentazione in acciaio con
macerazione di 10-15 giorni

Color: Ruby red with purplish
streaks, very clear



Filieri Rosso
Cannonau di
Sardegna
DOC

Colore: Rubino con unghia
violacea



Filieri Rosè
Cannonau di Sardegna
DOC - Rosè

Colore: Rosa con tonalità
di lilla



Calaluna
Vermentino di Sardegna
DOC

Colore: Paglierino chiaro con
riflessi verdognoli, brillante

Nel 1953, nella costa orientale della Sardegna, un gruppo di agricoltori dorgalesi fonda Cantina Dorgali. Attualmente conta 220 soci (donne e uomini), i quali coltivano circa 650 ettari di vigneto da cui si producono circa 20.000 ettolitri di vino l'anno. La Cantina Dorgali è da oltre 60 anni tra le realtà più importanti del mondo vitivinicolo sardo. Tradizione e differenti peculiarità geologiche e climatiche del territorio hanno dato luogo alla cosiddetta zona Classica del Cannonau.

Proprio questa varietà è, ad oggi, il vitigno più largamente coltivato

in Sardegna in generale e nella zona di Dorgali in particolare. La filosofia dei vini in purezza si ritrova in tutti i nostri rossi e bianchi e trova una "deroga" solo negli IGT Isola dei Nuraghi, blend tra Cannonau e altri vitigni, in grado di esprimere livelli di qualità assoluta comparabili ai più blasonati vini del mondo. I cambiamenti migliorativi iniziano dalla vigna, attraverso una diversa cultura e coltura delle produzioni, puntando sulle basse rese per ceppo e programmando tutte le lavorazioni fino alla vendemmia.



Referente
Fabio Magon

Telefono
0039 0784 96143

Mobile
0039 335 7780494

Indirizzo
Via Piemonte 11, Dorgali
(NU) 08022 - Italy

Web
www.cantinadorgali.com

Email
export.manager@cantinadorgali.com

Società Agricola Fratelli Puddu ss

26



PRO VOIS

Cannonau di Sardegna DOC
Nepente di Oliena
RISERVA

Da una selezione di uve dei vigneti più vecchi della famiglia Puddu in Oliena, nasce Pro Vois. Splendido Cannonau riserva con sentori di erbe di macchia mediterranea che circondano i vigneti, e con note di frutta matura e speziatura fine tipici della varietà. Queste caratteristiche organolettiche permettono di accostarlo alle più importanti pietanze della cucina tipica sarda.

*Colore rosso rubino intenso con sfumatura granata.
Grado alcolico 15 % Vol.*

CARROS

Cannonau di Sardegna DOC
Nepente di Oliena classico

Ottenuto da un'attenta cernita delle uve del vigneto Orbuiddai, sito ai piedi del monte Corraisi, zona di elezione del Cannonau. Da qui questo superbo vino dalla forte personalità, con sentori di mirto e macchia mediterranea. Per le sue inconfondibili e peculiari caratteristiche si preferisce accostarlo ai piatti e ai prodotti tipici della tradizione isolana.

*Colore rosso granato con riflessi violacei
Grado alcolico 14,5 % Vol.*

BIRIAI

Cannonau di Sardegna DOC
Rosato

*Nepente di Oliena BIOLOGICO
Dai vigneti aziendali situati ai piedi del monte Corraisi, su un'ampia vallata caratterizzata da intense coltivazioni di uliveti e mandorleti, si produce questo elegante vino rosato con spiccati floreali ed un finale di frutta secca, da gustare con le superbe produzioni tipiche del territorio.*

*Colore rosa ciliegia intenso con sfumature rosa chiaro.
Grado Alcolico 13% Vol.*

TISCALI

Cannonau di Sardegna Nepente di Oliena DOC
Rosso BIOLOGICO

Dai vigneti aziendali situati ai piedi del monte Corraisi, su un'ampia vallata caratterizzata da intense coltivazioni di uliveti e mandorleti, nasce questo vino rosso con intensi e tipici aromi fruttati gustare con le superbe produzioni tipiche del territorio.

*Colore rosso rubino intenso.
Grado Alcolico 14 % Vol*

BALOI

Spumante Brut Rosè BIOLOGICO
Dai vigneti aziendali situati ai piedi del monte Corraisi, su un'ampia vallata caratterizzata da intense coltivazioni di uliveti e mandorleti, nasce questo vino rosato brut BALOI con spiccati aromi floreali ed un finale di frutta secca da gustare con le superbe produzioni tipiche del territorio.

Colore rosa ciliegia intenso con sfumature rosa chiaro

GIOIAS - Bianco - IGT Isola dei Nuraghi
*Colore Giallo paglierino
Grado alcolico 13,5% Vol*

L'azienda produce, inoltre, grappa di vinacce di Cannonau, KUILE, che si presenta incolore, limpida e cristallina e con alcolicità di 42°C.



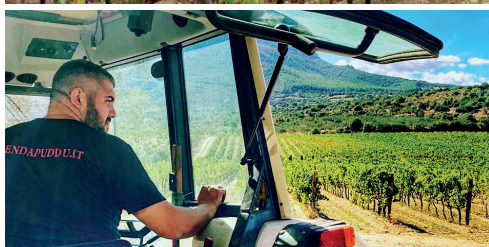
L'azienda è stata fondata negli anni '70 dal signor Giovanni Puddu, si trova in località Orbuddai a pochi chilometri da Oliena.

L'azienda si estende su 50 ettari dei quali 30 sono coltivati a vigneto. Qui a farla da padrone è il rosso Cannonau, il "re di Sardegna", un vitigno molto probabilmente autoctono, presente sull'isola già più di 3000 anni fa e per questo motivo considerato il più antico del Mediterraneo. Diffuso in tutta la regione, ha trovato nella zona di Oliena il suo habitat naturale.

Le lavorazioni avvengono manualmente sia in vigna che in cantina.

Il nome di questo vino deriva da un'erba simile all'oppio dagli effetti allucinogeni chiamata NEPENTE presso gli antichi greci. L'azienda possiede inoltre 15 ettari di oliveti delle varietà Nera di Oliena e Bosana, da cui l'azienda ricava oli extra vergini di 1° qualità.

L'azienda è certificata BIO ed i prodotti hanno anche la DOC/IGP.



Referente
Francesco Puddu

Telefono
0039 0784 288457

Mobile
0039 348 8569374

Indirizzo
Loc. Orbuddai, Oliena
(NU) 08025 - Italy

Web
www.aziendapuddu.it

Email
info@aziendapuddu.it
nina@aziendapuddu.it

Iris Sas

di Crudu Costantino



28

Le confezioni possono riferirsi a bottiglie di tipo "Giulietta" da 500 Ml, di tipo "Venere" da 100ml e Triangolare da 200 ml.

Liquori derivati da frutta, piante e bacche locali:

Fico d'India

Liquore da 28°

Crema Pompia

Liquore da 28°

Lemon Mirto

Liquore da 28°

Mirto

Liquore da 28°

La produzione del mirto tradizionale ovvero "bianco" è ottenuto non dalle foglie ma da rare bacche bianche

Crema Elicriso

Liquore da 28°

Amaretto di Sarule

Liquore da 28°

Zenzero e menta

Liquore da 28°

Crema Liquirizia

Crema Anguria

Rucola e limone Crema

Fragola e limone Crema

Cioccolato, Mela, Arancia Crema
(detto After 8)

Iris SAS è stata fondata dal signor Costantino Crudu, a Olbia, facendo tesoro di una tradizione consolidata nella produzione di digestivi e liquori di alta qualità.

Da semplice complemento alla propria attività di ristoratore, visto il gradimento crescente si è pensato di tramutare l'antica passione in attività vera e propria. I suoi prodotti sono stati premiati con le menzioni speciali per le eccellenze sarde dal "Sardinia Food Award" fino ai più recenti riconoscimenti del "Sardinia Food Festival" con la menzione speciale del 2017 e 2018 e il primo

premio della categoria liquori nel 2019 con risultati sempre più entusiasmanti e positivi nel tempo. Brevettando "Lemon Mirto", liquore a base di mirto con aromatizzazione al limone, incontra un alto gradimento sia presso i visitatori stranieri che italiani.

Il metodo di infusione e miscelazione, rigorosamente manuale, e le materie prime di altissima qualità impiegate, garantiscono la creazione di un prodotto eccellente.

I tre liquori più apprezzati sono Mirto bianco, Crema di limone e rucola, Amaretto di Sarule.



Referente
Costantino Crudu

Telefono
0039 340 5838975

Indirizzo
Via Aldo Moro 341, Olbia
(SS) 07026 - Italy

Web
Facebook Nettare di Sardegna

Email
cost.crudu@gmail.com

