



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.



### **Panificio Santa Lulla**

**Indirizzo:** Via Antonio Gramsci, 8 - Orune (NU) 08020 - Italy  
**Tel** 0039 338 2595146

**Referente** Antonio Pitalis 0039 338 2595146

[panificiosantalulla@tiscali.it](mailto:panificiosantalulla@tiscali.it)



## **Panificio Santa Lulla**

di Maria Silvestra Sanna





*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

