



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 guttiau". 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.

## Forno Carasau Srls



### Forno Carasau Srls

**Indirizzo:** Via Corrasì snc - Oliena (NU) 08025 - Italy  
**Tel** 0039 347 0595121

**Referente** Graziano Mula 0039 347 0595121

panificiomulagraziano@gmail.com





### **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 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 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*



*Il confezionamento preserva le qualità del prodotto in modo funzionale ma anche gradevole*

*La shelf life è adeguata per GDO ed export*