



# Panificio Santu Predu

*Grano sardo macinato a pietra...  
...così nasce il nostro carasau*

OVODDA • SARDEGNA • ITALIA

**Panificio Santu Predu**

Via Taloro 53, 08020 Ovodda (NU) • Tel. 0784 54535 Fax 0784 211448  
santupredu@gmail.com • [www.santupredu.it](http://www.santupredu.it)



### **Alla base di tutto**

Il Panificio Santu Predu segue regole ben precise che garantiscono al consumatore un pane genuino e prodotto interamente in Sardegna: il grano arriva solo ed esclusivamente dai campi che si allungano sulle dolci colline sarde e viene macinato direttamente nel panificio, grazie all'incessante lavoro di un antico mulino a pietra. Questi accorgimenti e l'estrema cura durante le varie fasi di lavorazione rendono unico il pane che si presenta sottile, croccante e dal sapore inconfondibile.

### **At the heart of it all**

The team at Panificio Santu Predu combine rigorous procedures with tender loving care to ensure that you enjoy authentic flatbread that is 100 percent Sardinian. The grain, grown exclusively in fields that lie at the foot of the island's rolling hills, is delivered directly to the bakery where it is ground in an ancient stone mill. The result is a wafer-thin, crunchy flatbread with a distinctive flavour all of its own.

### **Una storia secolare**

Quando si spezza è musica, melodia sublime che unisce una tradizione millenaria al gusto di un prodotto unico... È il carasau o "carta da musica" appunto, il pane tipico sardo originario della Barbagia, che il Panificio Santu Predu di Ovodda produce dal 1998 utilizzando materie prime d'eccellenza e un sistema di lavorazione fondato su saperi antichi e nuovi metodi di produzione.

### **An ancient tradition**

*That unmistakable snap as you break off a morsel is music to the ears. In fact, it is for this, along with its thinness and the crackling sound created as you eat it, that it's affectionately nicknamed "music paper". This typical Sardinian flatbread, more formally known as carasau, originated hundreds of years ago in the mountainous area of Barbagia. The Santu Predu bakery, located in the tiny village of Ovodda, has been baking carasau since 1998, using only the finest ingredients and combining modern production methods with ancient flavours.*





### **Un rito che si ripete**

Fino a qualche decennio fa la preparazione del carasau era un vero e proprio rito familiare e di vicinato. Al Panificio Santu Predu questa antica usanza si ripete ogni giorno grazie a un meticoloso lavoro svolto da persone esperte e qualificate. Nella prima fase della produzione sono mescolati insieme farina di grano duro, acqua, lievito e sale. L'impasto così ottenuto è suddiviso in varie parti che sono lavorate con estrema cura fino ad ottenere dei dischi di pasta a sfoglia sottile. In seguito i dischi vengono adagiati su teli di lino per una lievitazione assolutamente naturale. Dopo aver "riposato" entrano in forno per una prima cottura: il forte calore rigonfia la sfoglia e la separa in due strati formando una grossa palla che viene subito sfornata e divisa in due sezioni. Ecco fatti i fogli di pane! L'ultima fase del processo è la carasadura: le sfoglie separate sono rimesse nel forno per la cottura finale che dona al carasau una tostatura perfetta e una sfumatura di sapore più decisa.

### **A ritual resurrected**

*Up until a few decades ago, preparing carasau was a traditional family and neighbourhood ritual. At Panificio Santu Predu we have resurrected the centuries-old method and every day our expert bakers carry out the very same steps that were followed for centuries. Firstly, durum wheat flour is mixed together with water, yeast and salt. The resulting dough is divided into small balls that are gently rolled out into large, paper-thin circles. Each disc is then laid out on a linen cloth to ensure it rises in totally natural conditions. After the discs have "rested" they go into the oven for their first baking. Here the intense heat inflates the sheets, separating them into two layers and creating a huge puffy ball which is immediately removed from the oven and split horizontally. And presto, we have our sheets of crispy flatbread! Now we come to the final step and the origin of the name carasau, which means twice cooked. The separated sheets are returned to the oven for a final baking which gives them their golden colour and locks in the flavour.*



### Piacere in tavola

Il pane carasau del Panificio Santu Predu dura a lungo senza perdere le sue preziose caratteristiche organolettiche e si può consumare al naturale, cioè secco, accompagnato a una moltitudine di sapori salati o dolci. Uno dei modi per assaporarlo è dopo una rapida immersione in acqua, passaggio che restituisce alla sottile sfoglia l'umidità e la morbidezza necessarie perché possa essere avvolta intorno a squisite fette di salumi o spicchi di formaggio, oppure utilizzato come base per la preparazione di primi piatti. Per bagnarlo nel modo corretto bisogna far scorrere l'acqua unicamente sulla parte interna e ruvida della sfoglia, poi si sgocciola tenendola per qualche istante in posizione verticale. Grazie a questa importante caratteristica è possibile utilizzare il pane carasau anche sotto pietanze succose come carni rosse cotte al sangue, oppure cibi che rilasciano oli o grassi.

### Tastes to savour

The double baking ensures our carasau lasts and lasts without losing the precious crispiness that characterises it. You can enjoy it dry, heaped with a host of sweet or savoury toppings, or dampened and softened and wrapped around slices of salami or cheese. To dampen it, simply sprinkle water over the uneven side of the bread, and then, holding it vertically, shake off the excess drops. Carasau's versatility also means it can be used in place of pasta, as well as making a great base or accompaniment for red meat or other dishes with juices that are best enjoyed when you can mop them up and savour every last drop.



### Scheda pane carasau

**Ingredienti:** farina di grano duro, semolato di grano duro, acqua, lievito di birra e sale.  
*Ingredients: flour, durum wheat, yeast, water and salt.*

#### Valore nutrizionali per 100g *Typical Nutritional Values 100g*

Valore Energetico <i>Energy</i>	kcal	381
	kJ	1593
Proteine <i>Protein</i>	g	12,44
Carboidrati di cui zuccheri <i>Carbohydrates</i>	g	73,6
	g	3,68
Grassi di cui saturi <i>Total fats</i>	g	1,85
	g	0,35
Fibre alimentari <i>Fibre</i>	g	1,60
Sodio <i>Salt</i>	g	1,24

TMC: 12 mesi con confezione integra.  
Non contiene additivi e ogm.  
Contiene glutine.

#### Confezione da 500g.

EAN 80 3295213 500 6	
Pezzi per cartone	n. 20
Peso cartone	Kg. 10
Cartoni per strato	n. 6
Strati per pallet	n. 4
Cartoni per pallet	n. 24

#### Confezione da 900g.

EAN 80 3295213 900 4	
Pezzi per cartone	n. 12
Peso cartone	Kg. 10,8
Cartoni per strato	n. 6
Strati per pallet	n. 4
Cartoni per pallet	n. 24

#### Confezione da 1800g.

EAN 80 3295213 180 0	
Pezzi per cartone	n. 6
Peso cartone	Kg. 10,8
Cartoni per strato	n. 6
Strati per pallet	n. 4
Cartoni per pallet	n. 24