



## Pane Carasau – Sardisches Brot

|                  |                       |
|------------------|-----------------------|
| Produzent        | F.Ili Carta           |
| Land/Gebiet      | Italien/Sardinien     |
| Produkt          | Salzgebäck            |
| Anbau            |                       |
| Allergenhinweise | Enthält keine Sulfite |
| Vegan            | Nein                  |
| Inhalt/Gebinde   | 300 g / 20er Kt       |

Zutaten: Hartweizenmehl, Hartweizengries, Wasser Hefe, Salz. Hergestellt und abgefüllt in Sedilo (Sardinien-Italien).

Dieses Brot stammt aus dem sardischen Dorf Sedilo, wo noch nach alten Rezepten gebacken wird. Seit 1980 stellt das Unternehmen Carta Spezialitäten her, die nicht nur in Italien, sondern mittlerweile auch im Ausland bekannt sind und geschätzt werden. Sedilo liegt auf einer weiten Hochebene neben dem mittleren Tirsotal im Zentrum von Sardinien. Diese Region ist reich an Wasserquellen, aus denen ein ausserordentlich reines und leichtes Wasser sprudelt, das für die Rezepte unentbehrlich ist. Die Bewohner von Sedilo leben einfach und in Harmonie mit der Natur und fühlen sich als Bewahrer der Tradition, indem sie Brot und Süssgebäck genauso wie in früheren Zeiten zubereiten.