



Pistokku classico e integrale / Classic and wholemeal Pistokku bread

In Ogliastra era semplicemente il pane. Una sfoglia spessa, di forma rettangolare, con una faccia più liscia ed una, più scabra. Un pane fatto di semola e fior di farina, il suo nome significa “Biscotto” perché dopo una prima cottura veniva separato in due sfoglie e cotto ancora. Era la provvista dei pastori nel loro lavoro sui monti, perché, grazie a questa seconda cottura si conserva fresco a lungo. È ottimo per accompagnare formaggi e salumi. Condito con olio e sale e cotto ancora diventa il Pani Guttiau, una squisitezza da gustare appena, uscita dal forno. Ammorbidito nel brodo e arricchito con uova e pecorino dà vita al Pani Frattau, un piatto unico, profumato e sostanzioso.

In Ogliastra, it was just bread. A thick, rectangular sheet with one smooth side and one rough side. Bread made from semolina and fine flour whose name means “Biscuit” (twice baked) because, after being baked the first time, it was divided into two separate sheets and baked a second time. It was the staple food of shepherds when they went up into the mountains because the second bake meant that the bread stayed fresh and kept for longer. It is excellent served with cheese and cured meats. When seasoned with oil and salt, it is known as Pani Guttiau, a delicacy that should be savoured as soon as it comes out of the oven. When softened in broth and enriched with eggs and pecorino cheese, it becomes Pani Frattau; a uniquely fragrant and hearty dish.





DENOMINAZIONE
DEL PRODOTTO

EAN

INGREDIENTI

MODALITÀ
PER IL CONSUMO

TABELLA
NUTRIZIONALE

MODALITÀ E TEMPI
DI CONSERVAZIONE

PESO

PRODUCT NAME

EAN

INGREDIENTS

MODE FOR CONSUMPTION

NUTRITION FACTS

STORAGE E SHELF LIFE

WEIGHT

**PANE
PISTOKKU**
classico
classic Pistokku bread

8007811066111

Semola di **grano** duro, acqua, sale, **lievito di birra**. Contiene **glutine**.

Durum wheat semolina, water, salt, brewer's yeast. Contains gluten.

Da consumarsi direttamente croccante o dopo aver bagnato le sfoglie.

To be consumed directly crunchy or after having wet the sheets.

Valori nutrizionali medi per 100 g.
Energia: 304 Kcal / 1287 KJ - Grassi: 2.8 g di cui acidi grassi saturi: 0.5 g - Proteine: 12.6 g - Carboidrati: 61.0 g di cui zuccheri: 3.1 g - Fibre: 3.5 g - Sale: 0.7 g

Average nutritional values per 100 g
Energy: 304 Kcal / 1287 KJ - Fats: 2.8 g of which saturated fatty acids: 0.5 g - Proteins: 12.6 g - Carbohydrates: 61.0 g of which sugars: 3.1 g - Fiber: 3.5 g - Salt: 0.7 g

Stoccaggio e conservazione in luogo fresco e asciutto. La data di scadenza è fissata a 12 mesi dalla data di produzione ed è impressa a lato della confezione.

Storage and storage in a cool, dry place. The expiry date is set at 12 months from the production date and is stamped on the side of the package.

Confezione da: **850 g.**

Packaging by: **30 oz**

**PANE
PISTOKKU**
integrale
wholemeal Pistokku bread

8007811066104

Semola di **grano** duro, acqua, farina integrale di **grano** duro, sale, **lievito di birra**. Contiene **glutine**.

Durum wheat semolina, water, whole wheat flour, salt, brewer's yeast. Contains gluten.

Da consumarsi direttamente croccante o dopo aver bagnato le sfoglie.

To be consumed directly crunchy or after having wet the sheets.

Valori nutrizionali medi per 100 g.
Energia: 297 Kcal / 1258 KJ - Grassi: 2.9 g di cui acidi grassi saturi: 0.5 g - Proteine: 12.8 g - Carboidrati: 61.2 g di cui zuccheri: 2.9 g - Fibre: 6.5 g - Sale: 0.70 g

Average nutritional values per 100 g
Energy: 297 Kcal / 1258 KJ - Fats: 2.9 g of which saturated fatty acids: 0.5 g - Proteins: 12.8 g - Carbohydrates: 61.2 g of which sugars: 2.9 g - Fiber: 6.5 g - Salt: 0.70 g

Stoccaggio e conservazione in luogo fresco e asciutto. La data di scadenza è fissata a 12 mesi dalla data di produzione ed è impressa a lato della confezione.

Storage and storage in a cool, dry place. The expiry date is set at 12 months from the production date and is stamped on the side of the package.

Confezione da: **850 g.**

Packaging by: **30 oz**

COSPAT A.r.l. · Località Giraletta Lotti 12/13 08040 Ilbono (NU) · 0782 33464 · +39 348 4052768 · +39 348 4052767 · info@cospat.com · www.cospat.com/it

PIANO REALIZZATO CON IL CONTRIBUTO DELLA REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA - SARDEGNA RICERCHE DEL POR FESR 2014-2020
PROJECT SUPPORTED BY THE AUTONOMOUS REGION OF SARDINIA - SARDEGNA RICERCHE UNDER ROP ERDF 2014-2020

