

Pane guttiau

Paste fresche e prodotti della panetteria,
della biscotteria e confetteria



Descrizione sintetica del prodotto

Pane tostato e condito con olio extravergine d'oliva

Metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura

Il pane carasau viene unto, con olio extravergine d'oliva e lo si tosta alla brace per pochi secondi o su una graticola. Quando è ancora caldo, si aggiunge del sale fino. La preparazione di questo prodotto avviene anche nei panifici che normalmente producono pane carasau.

Materiali e attrezzature per la preparazione e il condizionamento

Vedi punto precedente.

Locali di lavorazione, conservazione e stagionatura

Si prepara nella cucina domestica o nei locali dei panifici a norma di legge.

Metodiche omogenee e regole tradizionali da oltre 25 anni

Testimonianze storiche, scritte e verbali.

DATI SUL PRODOTTO

Denominazione del prodotto:

Pane guttiau

Categoria:

Paste fresche e prodotti della panetteria, della biscotteria e confetteria

Sinonimi:

Nessuno

Nome geografico abbinato:

Nessuno

Territorio interessato alla produzione:

Tutto il territorio della Regione Sardegna

Costanza metodo di produzione oltre 25 anni:

Accertato

Richiesta deroghe normativa igienico-sanitaria:

Nessuna



REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA

ASSESSORATO DELL'AGRICOLTURA E RIFORMA AGRO-PASTORALE

Via Pessagno n. 4 - 09126 - Cagliari

Tel. 070 6067015 - fax 070 606626109100



ENTE REGIONALE DI SVILUPPO E ASSISTENZA TECNICA IN AGRICOLTURA

Via Caprera n. 8 - 09123 - Cagliari

Tel 070 6026 - Fax 070 6026 2222

www.ersat.it

I prodotti tradizionali

Con il termine "prodotti tradizionali" s'intendono quei prodotti agroalimentari le cui metodiche di lavorazione, conservazione e stagionatura risultino consolidate nel tempo, omogenee per tutto il territorio interessato, secondo regole tradizionali, per un periodo non inferiore ai venticinque anni. Il "sistema" dei prodotti tradizionali è regolamentato dal decreto del 18 luglio 2000.

"Prodotto Tradizionale" è un marchio di proprietà del Mipaf che si colloca al di fuori della normativa sulle attestazioni DOP, IGP e STG.