

Pane Carasau classico tondo 500g

Cherchi | Sardinien

Der Begriff Pane Carasau ist sicher vielen schon einmal im Urlaub begegnet. Es ist das traditionelle Brot der Hirten Sardiniens, ein dünnes, knuspriges, lange haltbares Fladenbrot aus Hartweizengrieß, Wasser, Salz und Hefe. Eigentlich ein sardisches Knäckebrot, nur geschmacklich eben etwas ganz anderes. Es ist auch unter dem Namen "carta di musica" bekannt. Zum einen, weil es beim Essen laut bricht und zum anderen, weil das Brot so dünn sein soll, dass die Hirten auf dem Feld ihre Noten durch das Brot hindurch lesen können sollten.

Pane Carasau kann pur genossen werden, eignet sich aber ebenso hervorragend zum kurzen Rösten bei etwa 150 °C im Ofen, verfeinert mit etwas Olivenöl und Gewürzen. Außerdem bildet es die Grundlage für das klassische sardische Gericht Pane Frattau.



Sensorik

Wissenswertes

Trinktemperatur °C

Produzent

Die Bäckerei Panificio Cherchi wurde 1995 von Frau Rosalia gegründet und ist ein handwerklicher Betrieb. Sie sind spezialisiert auf die Herstellung und Vermarktung des hauchdünnen Fladenbrots Pergamena di Pane, eine Interpretation des typischen sardischen Pane Carasau. Dank 20 Jahren Erfahrung kann das Unternehmen die hochwertige Qualität der Produkte garantieren und dabei gleichzeitig die Aromen und Traditionen Sardiniens bewahren.

Panificio Cherchi, Via della Tecnologia, 32, 07041 Alghero SS, Italien

 bsp;