Pergamena Nero 200g

Cherchi | Sardinien



Pergamena Nero wird mit Aktivkohle geschwärzt und ist hauchdünn gebackenes Pane Guttiau vom sardischen Hersteller Cherchi. Dabei ist Pane Guttiau im Prinzip das Gleiche wie Pane Carasau, nur zusätzlich mit Olivenöl, Aktivkohle und Meersalz verfeinert. 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. In jedem Fall ist Pergamena Nero ein wunderbarer Snackgewinn, eine fantastische, gesündere Alternative zu Chips und präsentiert als Tellerbasis viele Speisen wie Tomate-Mozzarella sehr schön.

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 Interpretationen 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

WEINWIRTSCHAFT
WEINHÄNDLER
DES JAHRES
2022
Spezialsortiment
ITALIEN