



# Il maialetto sardo arrosto cotto a regola d'arte

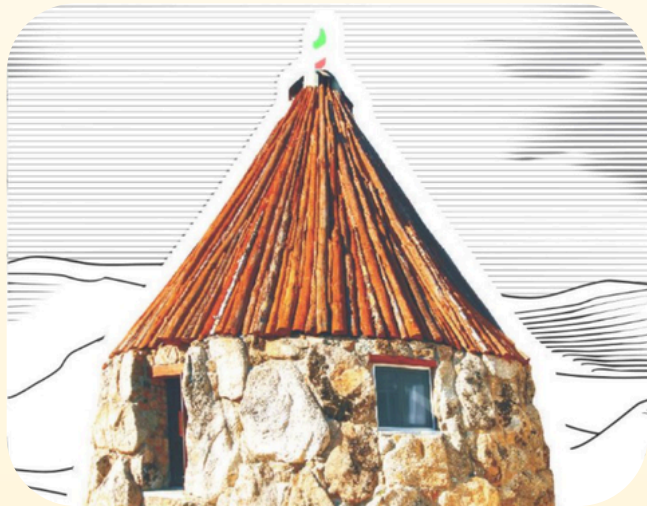


# CHI SIAMO



Carni della Barbagia si trova a Nuoro, ai piedi del Monte Ortobene, l'antico cuore della Barbagia.

Un luogo magico e incontaminato, terra madre di domus de Janas e macchia mediterranea, e che mantiene la tradizione culinaria degli antichi allevatori.



L'azienda nasce come allevamento zootecnico. Nel 2000, dopo un lungo iter burocratico e costruttivo, nasce il *Pinnetu*, una struttura di 115 metri quadri in mezzo al verde dei monti.

Il nostro obiettivo è quello di portare il maialetto sardo fuori dai canonici luoghi di consumo.

Dell'antica tradizione Carni della Barbagia conserva le metodologie di allevamento allo stato brado e semi-brado.

Ma soprattutto l'arte della lenta cottura del maialetto per almeno 4 ore.



# IL PRODOTTO

*La qualità di allevamenti sostenibili  
maialetti cresciuti in montagna  
sotto il cielo e il sole della Sardegna*

**Un solo ingrediente: la nostra carne**



*Janna Bentosa* è il nostro maialetto, arrostito ancora oggi con lo stesso processo artigianale. Una volta cotto, il prodotto viene abbattuto termicamente, confezionato sottovuoto e surgelato per preservarne qualità e aroma. Per la ristorazione, si ravviva ancora surgelato in 15/20 minuti, in forno preriscaldato a 250 °C.



# LE PORZIONI



Il prodotto, dentro la confezione di cartone, si presenta in un involucro sottovuoto dorato.

Tre le porzioni standard previste:

- 400 g per la vendita al dettaglio
- 1 Kg per il dettaglio e la ristorazione
- 2 Kg per la ristorazione

Su richiesta e previo accordo si possono valutare porzioni intermedie a partire da un minimo di 400 g.



---

## CONTATTI

☎ +39 329 363 2260

☎ +39 329 363 2260

✉ Bastianino.fenu@gmail.com

📍 Località Maria Frunza - 08100 NUORO NU

🌐 [carnidellabarbagia.it](http://carnidellabarbagia.it)