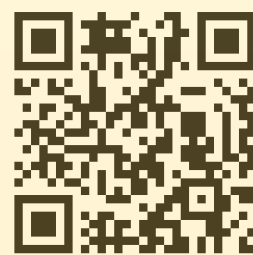




# Il maialetto sardo arrosto cotto a regola d'arte

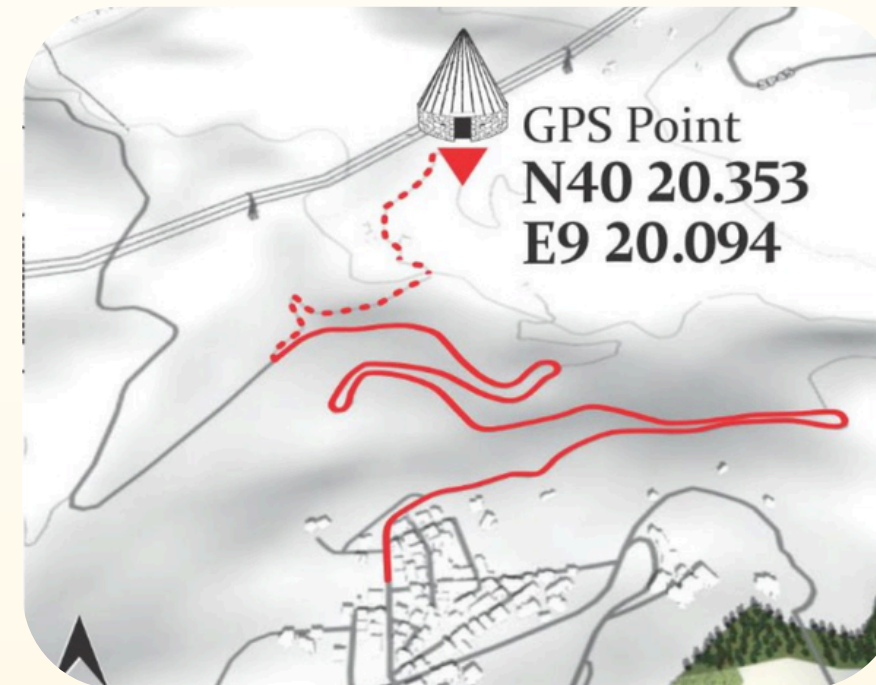


# CHI SIAMO



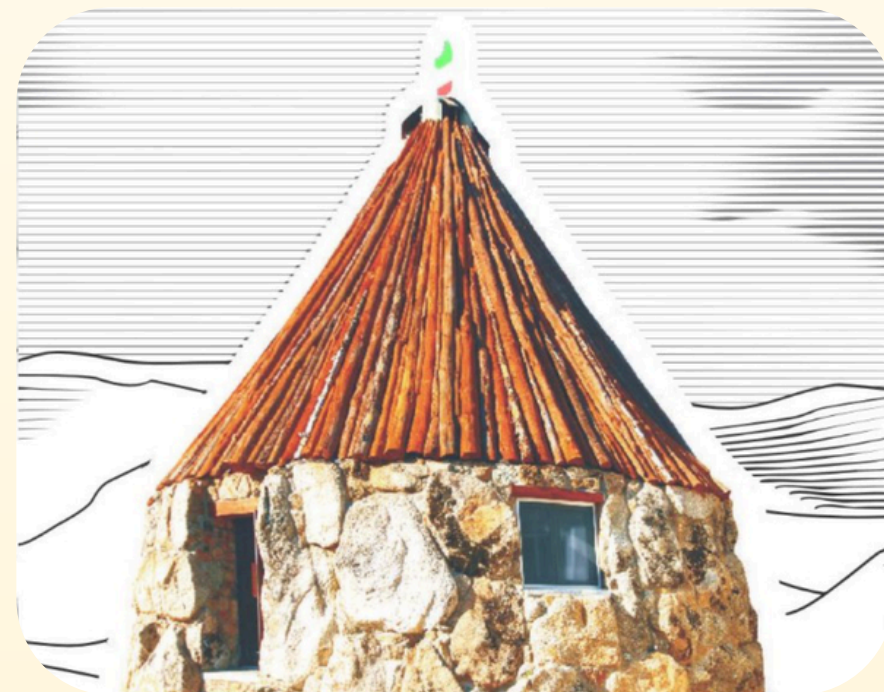
Carni della Barbagia si trova a Nuoro, ai piedi del Monte Ortobene, l'antico cuore della Barbagia.

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 SERVIZIO

*Per eventi presso circoli sardi, locali, feste pubbliche o private, offriamo un servizio "box to box" direttamente presso la vostra sede con menu personalizzato a prezzo fisso da concordare.*

**Ristorazione itinerante: facciamo tutto noi!**



Un servizio semplice e genuino, tipicamente sardo. Offriamo la possibilità di preparare e servire un pranzo o una cena portando da voi la tradizione sarda e la qualità selezionata dei prodotti.

Veniamo noi da te, offrendo qualità e genuinità. Noi portiamo prodotti e entusiasmo, voi portate la voglia di Sardegna!



# MENU DI ESEMPIO



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

Tre le porzioni standard previste:

- 500 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 500 g.



## CONTATTI

+39 329 363 2260

+39 329 363 2260

Bastianino.fenu@gmail.com

Località Maria Frunza - 08100 NUORO NU

carnidellabarbagia.it