



Semplicemente Pane

*Ferrelì... Simply Bread*



## Chi Siamo - About Us

Qualche nota su di noi.. - A few notes about us..



Gentile Cliente,  
la nostra famiglia produce il pane tradizionale della Sardegna dal 1954.  
La produzione, che nel tempo si è evoluta mantenendo la qualità e la tipicità di un tempo, esprime oggi i migliori standard di processo creando dei prodotti adeguati ai bisogni e alle esigenze moderne.

Il nostri marchi  
"Ferrelì-fornai dal 1954", "Isola del Pane", "SARDAPAN 1989"  
garantiscono una gamma di prodotto completa e variegata per i canali HoReCa, GDO, Retail e negozi specializzati.

Tre sono le linee di prodotto convenzionale,  
"i pani tradizionali della Sardegna", la "linea snack", la "linea panesforgia",  
e una biologica "Ferrelì linea Bio",  
linee che incontrano le più attuali esigenze di consumo ed esprimono un fortissimo legame con il territorio sardo, terra di Centenari di longevità.

L'azienda ad oggi occupa più di 15 collaboratori,  
è certificata UNI EN ISO 9001:2008, e si rivolge al mercato nazionale e internazionale.

FERRELI FORNAI DAL 1954, Semplicemente pane...

*il fondatore*

Luigi Ferrelì

Dear Customer,  
our family produce since 1954 the traditional Sardinian's bread.  
The production has evolved over time, anyway maintains the quality and the typical features of the old times and express today the best quality standards to create products suitable for the modern times needs.

Our Brands  
"Ferrelì-fornai dal 1954", "Isola del Pane", "SARDAPAN 1989"  
guarantee a wide range products for Retail, HoReCa and Specialized Shops.

We have three conventional products lines,  
"the traditional Sardinia's bread", "the Snack Line", "the PaneSforgia Line"  
and then one organic line "Ferrelì linea Bio",  
The production meets the most current consumer needs, and convey a strong with the Sardinian territory, the land of centenarians.

Today the company has 15 employees,  
is UNI EN ISO 9001:2008 certified and it's aimed at the national and foreign markets.

FERRELI FORNAI DAL 1954, Simply bread...

*the founder*

Luigi Ferrelì



## Pane Carasau

Pane di semolato e semola di grano duro



E' una catena antica e forte quella che lega il Pane Carasau al sole, alla terra e al grano.

I suoi ingredienti, le sue forme e il suo sapore sono quelli di un tempo, apprezzati da sempre nelle abitudini alimentari delle nostre genti.

Ci piace presentarvelo così il Pane Carasau: un prodotto semplice e genuino, lavorato con passione da mani sapienti e nel pieno rispetto della secolare tradizione artigianale.

Oggi è pronto, come un tempo, per arricchire anche le vostre tavole.

Provatelo a colazione con il miele o marmellata, accompagnato con salumi e formaggi o come suggerito nelle ricette tradizionali... e buon appetito!

It's an ancient and strong chain what which bounds Pane Carasau to sun, earth and wheat. Its ingredients, shape and flavour are the same as always, the same that make up the Sardinian people's diet and eating habits.

This is how we like Pane Carasau: a genuine and simple product, skillfully baked by passionate hands, true to our centuries old traditions.

Today is ready, like old times, to enrich your table.

Try it for breakfast with honey and jam or some cold cuts and cheese, or as suggested in traditional Sardinian recipes .



CS1000AVV - CS500AVV



CS500



CS250

EAN CODE	CODE	DESCRIPTION	SHELF LIFE Months	PIECES for PACK	WEIGHT	PACKS for LAYERS	LAYERS for PALLET
8021284000106	CS1000AVV	PANE CARASAU SFOGLIA SOTTILE CONF. KG. 1 PAPER BAG	10	12	14	4	6/7
8021284000120	CS500AVV	PANE CARASAU SFOGLIA SOTTILE CONF. gr.500 PAPER BAG	10	10	14	4	6/7
8021284000137	CS500	PANE CARASAU SFOGLIA SOTTILE CONF. Gr. 500 BOX	10	10	6	8	6/7
8021284000144	CS250	PANE CARASAU SFOGLIA SOTTILE CONF. Gr. 250 BOX	10	15	6	8	6/7

### PANE SPECIALE A LUNGA CONSERVAZIONE TIPICO DELLA SARDEGNA

SOTTILI SFOGLIE DI PANE CROCCANTE, SENZA CONSERVANTI E SENZA ADDITIVI

Conservare in luogo asciutto e al riparo della luce.

Ingredienti sfoglia: *semolato, semola di grano duro*, acqua, sale, lievito di birra.

PRODOTTO ARTIGIANALE

### TRADITIONAL SARDINIAN CRISPY BREAD - LONG PRESERVATION BREAD

THIN LAYERS OF CRISPY BREAD, WITHOUT PRESERVATIVES AND ADDITIVES

Keep in a cool, dry and dark place.

Ingredients: *durum wheat semolina*, water, salt, yeast.

HOMEMADE PRODUCT



## Pistoccu di Lanusei

Pane di semola integrale di grano duro e semolato



Il Pistoccu di Lanusei è un antico pane e, come vuole l'origine latina del nome (bis-cottum), richiede ben due passaggi in forno.

Prodotto artigianalmente con ingredienti di primissima qualità e la lavorazione conferisce alle sfoglie una forma irregolare e un gusto fragrante.

Il Pistoccu viene per tradizione leggermente inumidito nel lato ruvido poco prima del consumo e accompagna sia il dolce che il salato; Provatelo a colazione a pezzetti nel latte, spamato di miele oppure con un piatto di formaggi e salumi.

Pistoccu di Lanusei is a Sardinian handmade flat bread whose name (from latin bis-cottum, i.e., re-baked) bespeaks its ancient manufacturing technique, and accounts for its irregular shape and crisp texture.

According to the purest Sardinian tradition, Pistoccu is sprinkled with water a few minutes before to meal.

Is wonderful with both sweet and salty food, try it for a healthy breakfast with milk or with a selection of your favorite Italian cold cuts and cheeses.



PL1000



PL250

EAN CODE	CODE	DESCRIPTION	SHELF LIFE Months	PIECES for PACK	WEIGHT	PACKS for LAYERS	LAYERS for PALLET
8021284000014	PL1000	PANE PISTOCU DI LANUSEI KG 1 PAPER BAG	10	10	12	6	4
8021284220047	PL250	PANE PISTOCU DI LANUSEI GR. 250 BOX	10	18	6	9	8

### PANE SPECIALE A LUNGA CONSERVAZIONE TIPICO DELLA SARDEGNA

SOTTILI SFOGLIE DI PANE CROCCANTE, SENZA CONSERVANTI E SENZA ADDITIVI

Conservare in luogo asciutto e al riparo della luce.

Ingredienti: *semola integrale di grano duro, semolato*, acqua, sale, lievito di birra.

PRODOTTO ARTIGIANALE

### TRADITIONAL SARDINIAN CRISPY BREAD - LONG PRESERVATION BREAD

THIN LAYERS OF CRISPY BREAD, WITHOUT PRESERVATIVES AND ADDITIVES

Keep in a cool, dry and dark place.

Ingredients: *whole durum wheat flour, semolina*, water, salt, yeast.

HOMEMADE PRODUCT



## Pane Guttiau



Pane di semolato e semola di grano duro condito con olio extravergine di oliva

In Sardegna si produce una bontà chiamata Pane Carasau, le cui sfoglie sono sottili e croccanti. Nel rispetto della millenaria tradizione che lega il sole, la terra ed il grano, il sapiente lavoro dell'uomo, le farine e le acque di pregiata qualità, condiamo il nostro Pane Carasau con genuino olio extravergine di oliva delle nostre terre.

Prepariamo così il nostro Pane Guttiau, dal sapore unico, leggermente salato, semplice e naturale.

Provalo come aperitivo o per accompagnare gustosi piatti.

Sardinia produces a goodness named Pane Carasau, whose sheets are thin and crispy.

The respect of the old tradition that binds the sun, the earth and the grain, the wiseman's work, flour and high-quality waters, we have flavored our Carasau bread with genuine extra virgin olive oil of our land.

We prepare so our bread Guttiau with unique flavor, slightly salty, simple and natural.

Try it as an aperitif or with tasty dishes.



GU500



GU250

EAN CODE	CODE	DESCRIPTION	SHELF LIFE Months	PIECES for PACK	WEIGHT	PACKS for LAYERS	LAYERS for PALLET
8021284330012	GU500	PANE GUTTIAU SFOGLIA SFIZIOSA GR.500 BOX	5	10	7	8	7
8021284330029	GU250	PANE GUTTIAU SFOGLIA SFIZIOSA GR.250BOX	5	15	6	8	7

### PANE SPECIALE CON SALE E OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

SFOGLIE DI PANE CROCCANTE E SFIZIOSO, SENZA CONSERVANTI E SENZA ADDITIVI

Conservare in luogo asciutto e al riparo della luce.

Ingredienti sfoglia: *semolato*, *semola di grano duro*, acqua, sale, lievito di birra.

Condimento sfoglia: Olio extravergine di oliva, sale.

PRODOTTO ARTIGIANALE

### TRADITIONAL SARDINIAN CRISPY BREAD - LONG PRESERVATION BREAD

THIN LAYERS OF CRISPY BREAD, WITHOUT PRESERVATIVES AND ADDITIVES

Keep in a cool, dry and dark place.

Ingredients: *durum wheat semolina*, water, salt, yeast.

Seasoning: Extravirgin olive oil, salt.

HOMEMADE PRODUCT



## Pane Carasau d'Ogliastra



Pane di semolato e semola di grano duro con l'aggiunta di fiocchi di patate

L'Ogliastra e il Pane Carasau sono strettamente legati al sole, alla terra e al grano.

I suoi ingredienti, le sue forme e il suo sapore sono quelli di un tempo, apprezzati da sempre nelle abitudini alimentari delle nostre genti. Il Pane Carasau d'Ogliastra è un prodotto semplice e genuino, lavorato con passione da mani sapienti e nel pieno rispetto della secolare tradizione artigianale che prevede l'aggiunta di fiocchi di patate.

Provatelo con la marmellata, accompagnato con salumi e formaggi o come suggerito nelle ricette tradizionali... e buon appetito!

Ogliastra and Pane Carasau are really bound to sun, earth and wheat.

Its ingredients, shape and flavour are the same as always, the same that make up the Sardinian people's diet and eating habits. The Pane Carasau d'Ogliastra are a genuine and simple product, skillfully baked by passionate hands, true to our centuries old traditions that provides for the addition of potato flakes.

Try it with jam or some cold cuts and cheese, or as suggested in traditional Sardinian recipes .



CO1000AV



CO500



CO250

EAN CODE	CODE	DESCRIPTION	SHELF LIFE Months	PIECES for PACK	WEIGHT	PACKS for LAYERS	LAYERS for PALLET
8021284000076	CO1000AV	PANE CARASAU D'OGLIASTRA RETT. KG.1 PAPER BAG	8	12	14	4	6
8021284220023	CO500	PANE CARASAU D'OGLIASTRA RETT.GR. 500 BOX	8	10	7	8	7
8021284220030	CO250	PANE CARASAU D'OGLIASTRA GR.250 BOX	8	15	6	8	7

### PANE SPECIALE A LUNGA CONSERVAZIONE TIPICO DELLA SARDEGNA

SOTTILI SFOGLIE DI PANE CROCCANTE, SENZA CONSERVANTI E SENZA ADDITIVI

Conservare in luogo asciutto e al riparo della luce.

Ingredienti sfoglia: *semolato, semola di grano duro*, fiocco di patate, acqua, sale, lievito di birra.

PRODOTTO ARTIGIANALE

### TRADITIONAL SARDINIAN CRISPY BREAD - LONG PRESERVATION BREAD

THIN LAYERS OF CRISPY BREAD, WITHOUT PRESERVATIVES AND ADDITIVES

Keep in a cool, dry and dark place.

Ingredients: *durum wheat semolina*, potato flakes, water, salt, yeast.

HOMEMADE PRODUCT



## Gutì - Piaceri di Pane

Snack di pane cotto al forno



Dall'evoluzione del Pane Guttiau nasce il Gutì,  
 uno sfizioso snack di pane in tre varianti genuinamente cotto al forno.  
 La tradizione del pane tipico della Sardegna incontra la modernità e la praticità di uno snack di pane disponibile in quattro varianti,  
 il classico olio e sale, l'integrale, aromatizzato all'origano e aromatizzato al rosmarino.  
 Ideale per sfiziosi aperitivi, come snack per le merenda o per guarnire i vostri piatti.

From the evolution of the Bread Guttiau born Gutì, a delicious bread snack in three genuinely variants oven cooked.  
 The tradition of the typical Sardinian bread meets modernity and practicality of a snack of bread available in four variants,  
 classic with oil and salt, whole weaht, flavored with oregano and flavored with rosemary.  
 Ideal for aperitifs, like snacks all day or to garnish your dishes



EAN CODE	CODE	DESCRIPTION	SHELF LIFE Months	PIECES for PACK	WEIGHT	PACKS for LAYERS	LAYERS for PALLET
8021284006016	GUT165	GUTÌ - PIACERI DI PANE - SNACK 65 g.BAG	8	40	3	8	7 (56 BOX)
8021284006047	GUT165INT	GUTÌ - PIACERI DI PANE - SNACK 65 g.BAG INTEGRALE	8	40	3	8	7 (56 BOX)
8021284006023	GUT165OR	GUTÌ - PIACERI DI PANE - SNACK 65 g.BAG ORIGANO	8	40	3	8	7 (56 BOX)
8021284006030	GUT165RS	GUTÌ - PIACERI DI PANE - SNACK 65 g.BAG ROSMARINO	8	40	3	8	7 (56 BOX)

### SNACK DI PANE COTTO AL FORNO

CROCCANTI SFOGLIE DI PANE CARASAU AROMATIZZATE

Conservare in luogo asciutto e al riparo della luce.

Ingredienti sfoglia: *semolato, semola di grano duro, sale, lievito di birra.*

Ingredienti sfoglia GUT165INT : *semola integrale di grano duro, semola di grano duro, sale marino, lievito di birra.*

Condimento GUT165: *Olio extravergine di Oliva, sale.*

Condimento GUT165OR: *Olio extravergine di Oliva, sale, origano.*

Condimento GUT165RS: *Olio extravergine di Oliva, sale, rosmarino.*

PRODOTTO ARTIGIANALE

### BREAD SNACK OVEN COOKED

CRISPY LAYERS OF AROMATIZED CARASAU BREAD

Keep in a cool, dry and dark place.

Ingredients: *durum wheat semolina, water, salt, yeast.*

Ingredients GUT165INT : *durum whole wheat semolina, durum wheat semolina, salt, yeast.*

Condiment GUT165: *EVO Oil, salt.*

Condiment GUT165OR: *EVO Oil, salt, oregano.*

Condiment GUT165RS: *EVO Oil, salt, rosemary.*

HOMEMADE PRODUCT



## Grissau & Grissini della Tradizione

Innovativi grissini di pane carasau e i grissini della tradizione



Il Grissau è un croccante grissino di Carasau che vuol portare sulle vostre tavole la tradizione e la modernità. Grazie al suo interno vuoto si adatta ad accompagnare innovativi piatti e a creare nuovi gustosi accostamenti, è ottimo per accogliere salse e creme o per creare sfiziosi aperitivi con salumi e formaggi oltre che per abbellire le vostre tavole. I Grissini della tradizione sono genuini grissini conditi con olio extravergine di oliva e sale.

The Grissau is a crispy breadsticks of Bread Carasau that want carry into your tables the tradition and modernity. Thanks to its hollow interior is suitable to accompany innovative cuisine and creating new tasty combinations, is perfect to accommodate sauces and creams, or to create delicious appetizers with meats and cheeses as well as to beautify your tables. The Grissini della Tradizione are genuine traditional bread sticks seasoned with extra virgin olive oil and salt



GRU125



GRITR250

EAN CODE	CODE	DESCRIPTION	SHelf LIFE Months	PIECES for PACK	WEIGHT	PACKS for LAYERS	LAYERS for PALLET
8021284095019	<b>GRU125</b>	GRISSAU Gr.125 - BASTONCINI DI CARASAU	10	18		9	8
8021284770016	<b>GRITR250</b>	GRISSINI TRADIZIONALI Gr.250	6	18		9	8

**GRISSAU, croccanti bastoncini di Carasau - GRISSAU, crispy bread stick of Carasau**  
 GRISSINI DI PANÈ CROCCANTE, SENZA CONSERVANTI E SENZA ADDITIVI  
 Conservare in luogo asciutto e al riparo della luce.  
 Ingredienti sfoglia: *semolato, semola di grano duro*, acqua, sale, lievito di birra.

CRISPY BREAD STICK, WITHOUT PRESERVATIVES AND ADDITIVES  
 Keep in a cool, dry and dark place.  
 Ingredients: *durum wheat semolina*, water, salt, yeast.

PRODOTTO ARTIGIANALE

**GRISSINI DELLA TRADIZIONE - TRADITIONAL BREAD STICK**  
 GRISSINI CROCCANTI, SENZA CONSERVANTI E SENZA ADDITIVI  
 Conservare in luogo asciutto e al riparo della luce.

Ingredienti: *semolato, semola di grano duro*, farina tipo "00", olio extravergine di oliva (18%) estratto di malto, acqua, sale, lievito di birra.

CRISPY BREAD STICK, WITHOUT PRESERVATIVES AND ADDITIVES  
 Keep in a cool, dry and dark place.

Ingredients: *durum wheat semolina*, flour "00", EVO Oil (18%), malt extract, water, salt, yeast.

PRODOTTO ARTIGIANALE

HOMEMADE PRODUCT

HOMEMADE PRODUCT



## Pane Sfoglia

Sfoglie di pane di semolato e semola di grano duro



Dalla tradizione del pane tipico della Sardegna nasce il PaneSfoglia, un pane unico nella sua forma, croccante e adatto a tutti i pasti della giornata.

Le sue sfoglie di pane rettangolari sono pronte per arricchire le vostre tavole.

Provatelo con le marmellate o i cioccolato, con salumi e formaggi o come snack, è il pane giusto per sperimentare e creare belle e gustose ricette.

From tradition of typical Sardinian bread born the PaneSfoglia, that with its unique form, friability and versatility is the good choose for all daily meals. Its bread sheets are ready to enrich your meals.

Try it with jam or chocolate, with cold cuts and cheese or like a snack, its the best bread to create nice and good recipes.



EAN CODE	CODE	DESCRIPTION	SHELF LIFE		WEIGHT	PACKS for LAYERS	LAYERS for PALLET
			Months	PACK			
	PS1100CAR	PANE SFOGLIA "Carasau" CONF. KG 1.1	10	12		4	6/7
	PS250CAR	PANE SFOGLIA "Carasau" CONF. Gr.250	10	10		8	10
	PS1100GU	PANE SFOGLIA "Guttiau" CONF. KG 1.1	5	12		4	6/7
	PS250GU	PANE SFOGLIA "Guttiau" CONF. Gr.250	5	10		8	10
	PS1100INT	PANE SFOGLIA "INTEGRALE" CONF. KG 1.1	10	12		4	6/7
	PS250INT	PANE SFOGLIA "INTEGRALE" CONF. Gr.250	10	10		8	10

### PANE SPECIALE A LUNGA CONSERVAZIONE TIPICO DELLA SARDEGNA

SOTTILI SFOGLIE DI PANE CROCCANTE, SENZA CONSERVANTI E SENZA ADDITIVI

Ingredienti

**PS250CAR/PS1100CAR:** *semolato, semola di grano duro*, acqua, sale, lievito di birra.

**PS250GU/PS1100GU:** *semolato, semola di grano duro*, acqua, sale, lievito di birra

Condimento **PS250GU/PS1100GU:** Olio Extravergine di Oliva, sale.

Ingredienti:

**PS250INT/PS1100INT:** *semola integrale di grano duro, semolato*, acqua, sale, lievito di birra. **PRODOTTO ARTIGIANALE**

### TRADITIONAL SARDINIAN CRISPY BREAD - LONG PRESERVATION BREAD

THIN LAYERS OF CRISPY BREAD, WITHOUT PRESERVATIVES AND ADDITIVES

Ingredients

**PS250CAR/PS1100CAR:** *durum wheat semolina*, water, salt, yeast.

**PS250GU/PS1100GU:** *durum wheat semolina*, water, salt, yeast.

Seasoning **PS250GU/PS1100GU:** Extravirgin olive oil, salt.

Ingredients

**PS300INT/PS1100INT:** *whole durum wheat flour, semolina*, water, salt, yeast. **HOMEMADE PRODUCT**



Note

## Note e riepilogo prodotti

Technical and Logistic data

CODE	DESCRIPTION	SHELF LIFE Months	PIECES for PACK	WEIGHT	PACKS for LAYERS	LAYERS for PALLET
<b>Typical Bread Line</b>						
<b>TRADITIONAL SARDINIAN CRISPY BREAD</b>		CARASAU, GUTTIAU and PISTOCU di Lanusei Bread				
CS1000AVV	PANE CARASAU SFOGLIA SOTTILE CONF.KG. 1 PAPER BAG	10	12	14	4	6/7
CS500AVV	PANE CARASAU SFOGLIA SOTTILE CONF. gr.500 PAPER BAG	10	10	14	4	6/7
CS500	PANE CARASAU SFOGLIA SOTTILE CONF. Gr. 500 BOX	10	10	6	8	6/7
CS250	PANE CARASAU SFOGLIA SOTTILE CONF. Gr. 250 BOX	10	15	6	8	6/7
PL1000	PANE PISTOCU DI LANUSEI KG 1 PAPER BAG	10	10	12	6	4
PL250	PANE PISTOCU DI LANUSEI GR. 250 BOX	10	18	6	9	8
CO1000AVV	PANE CARASAU D'OGLIASTRA RETT. KG.1 PAPER BAG	8	12	14	4	6
CO500	PANE CARASAU D'OGLIASTRA RETT.GR. 500 BOX	8	10	7	8	7
CO250	PANE CARASAU D'OGLIASTRA GR.250 BOX	8	15	6	8	7
GU500	PANE GUTTIAU SFOGLIA SFIZIOSA GR.500 BOX	5	10	7	8	7
GU250	PANE GUTTIAU SFOGLIA SFIZIOSA GR.250BOX	5	15	6	8	7
<b>Snack Line</b>						
<b>CARASAU BREAD CHIPS WITH EXTRAVIRGIN OLIVE OIL &amp; SEA SALT</b>		GUTI' Bread Snack				
GUTI65	GUTI' -PIACERI DI PANE -SNACK 65 g.BAG	8	40	3	8	7 (56 BOX)
GUTI65INT	GUTI' -PIACERI DI PANE -SNACK 65 g.BAG INTEGRALE	8	40	3	8	7 (56 BOX)
GUTI65OR	GUTI' -PIACERI DI PANE -SNACK 65 g.BAG ORIGANO	8	40	3	8	7 (56 BOX)
GUTI65RS	GUTI' -PIACERI DI PANE -SNACK 65 g.BAG ROSMARINO	8	40	3	8	7 (56 BOX)
<b>New Bread</b>						
<b>TRADITION RENEWED</b>		The new way of CARASAU				
PS1100CAR	PANE SFOGLIA "Carasau" CONF. KG 1.1	10	12	14	4	6/7
PS250CAR	PANE SFOGLIA "Carasau" CONF. Gr.250	10	10	4	10	8
PS1100GU	PANE SFOGLIA "Guttiau" CONF. KG 1.1	5	12	14	4	6/7
PS250GU	PANE SFOGLIA "Guttiau" CONF. Gr.250	5	10	4	10	8
PS1100INT	PANE SFOGLIA "INTEGRALE" CONF. KG 1.1	10	12	14	4	6/7
PS250INT	PANE SFOGLIA "INTEGRALE" CONF. Gr.250	10	10	4	10	8
GRU125	GRISSAU Gr.125 - BASTONCINI DI CARASAU	10	18	3	9	8
GRITR250	GRISSINI TRADIZIONALI Gr.250	6	18	5	9	8

Gli ingredienti evidenziati nel catalogo possono provocare reazioni in persone allergiche o intolleranti





S.F. SARD.A.PAN. Srl "FERRELI"  
Sede: Via Marconi, 119 – Stab. Via Costa e Cocco  
- 08045 Lanusei (OG) – Sardinia – Italy  
Tel + 39 0782 42669 – Fax +39 0782 482170

P.IVA IT00839910916

A close-up photograph of a loaf of bread, showing the golden-brown crust and the texture of the crumb. The bread is positioned horizontally across the bottom half of the page.

Semplicemente Pane

*Ferrelì... Simply Bread*

[info@ferrelì.it](mailto:info@ferrelì.it)

[www.ferrelì.it](http://www.ferrelì.it)