

PRENDAS DE MESA

gioielli
della tavola
augurano un

Felice
2015

SU PASIU

Ricette consigliate dallo Chef Sergio



PRENDAS DE MESA



LE MIGLIORI *perché prodotte con* *DELICATO PETTO DI POLLO*

- leggere, gustose e digeribili, una rapida alternativa ai tuoi secondi
- non solo i “Classici”, ma tanti nuovi prodotti a base di verdure





San Sperate

Foto Gianfranco Casu



Risotto al ragù di cinghiale

Ingredienti: 400 g di riso sardo, 500 g di polpa di cinghiale, 2 carote, 1 cipolla, 2 coste di sedano, 2 spicchi d'aglio, 4 foglie di salvia, 4 foglie d'alloro, 1 litro di vino rosso, 1 kg di polpa di pomodoro, olio extravergine d'oliva, sale, pecorino grattugiato.

Preparazione: Tagliare la polpa di cinghiale a tocchetti, sistemarli in una terrina con del vino rosso, le cipolle, le carote e il sedano tritati grossolanamente, lasciar marinare per 24 ore. Trascorso il tempo, scolare il tutto conservando il liquido della marinatura, far rosolare, in un tegame con l'olio, la carne e le verdure con l'aglio tritato, la salvia e l'alloro. Mescolare e rigirare più volte. Bagnare con un po' di vino della marinatura, far evaporare ed aggiungere la polpa di pomodoro, salare e far cuocere lentamente per circa 1 ora e mezza. Nel frattempo cuocere il riso in acqua salata, scolarlo a metà cottura e conservare l'acqua. Trasferire il ragù in una padella, aggiungervi il riso e continuare la cottura mescolando spesso, allungando al bisogno con l'acqua messa da parte. Appena cotto portare in tavola cosparso di pecorino grattugiato.

Gennaio 2015

1 G	Maria Madre di Dio		13 M	S. Ilario	☾	25 D	Conversione di S. Paolo
2 V	S. Basilio Vescovo	☺	14 M	S. Felice M., S. Bianca		26 L	SS. Tito e Timoteo, S. Paola
3 S	S. Genoveffa		15 G	S. Mauro Abate		27 M	S. Angela Merici
4 D	S. Elisabetta Anna		16 V	S. Marcello Papa		28 M	S. Tommaso d'Aq., S. Valerio
5 L	S. Amelia		17 S	S. Antonio Abate		29 G	S. Costanzo, S. Cesario
6 M	Epifania di N.S.		18 D	S. Liberata		30 V	S. Martina, S. Savina
7 M	S. Luciano, S. Raimondo		19 L	S. Mario Martire		31 S	S. Giovanni Bosco
8 G	S. Massimo, S. Severino		20 M	S. Sebastiano	☀		
9 V	S. Giuliano Martire		21 M	S. Agnese			
10 S	S. Aldo Eremita		22 G	S. Vincenzo Martire			
11 D	S. Iginio Papa		23 V	S. Emerenziana			
12 L	S. Cesira		24 S	S. Francesco di Sales			





Villamar

Foto Gianfranco Casu



Maccarrones de busa al sugo di fegatini e durrelli di pollo

Ingredienti: 400 g di maccarrones de busa, 300 g di durrelli, 100 g di fegatini, 1.500 g di polpa di pomodoro, 1/2 bicchiere d'olio extravergine d'oliva, 1 cipolla, 2 spicchi d'aglio, 1 mazzetto di prezzemolo, 3 foglie d'alloro, zafferano, 1 bicchiere di vino bianco, sale, pecorino grattugiato.

Preparazione: Tagliare i durrelli in piccoli pezzi e farli rosolare in un tegame con l'olio, la cipolla e l'aglio, sfumare con il vino bianco e far cuocere lentamente per circa 20 minuti. Aggiungere poi i fegatini, anche questi tagliati a pezzetti, il prezzemolo tritato e l'alloro, salare e cuocere per 5 minuti. A questo punto unire la polpa di pomodoro e continuare la cottura a fuoco lento. Per ultimo insaporire con del buon zafferano. Lessare la pasta, condirla con il sugo appena preparato e servirla ben calda, cosparsa di abbondante pecorino.

Febbraio 2015

1 D	II. di Quaresima	13 V	Le Ceneri	25 M	S. Gerlando	🌙
2 L	Pres. del Signore	14 S	S. Valentino Martire	26 G	S. Faustino	
3 M	S. Biagio, S. Oscar, S. Cinzia	15 D	S. Faustino	27 V	S. Gabriele	
4 M	S. Gilberto	16 L	S. Giuliana Vergine	28 S	S. Romano	
5 G	S. Agata	17 M	S. Flaviano			
6 V	S. Paolo Miki	18 M	S. Costanza			
7 S	S. Teodoro Martire	19 G	S. Mansueto, S. Tullio			🌑
8 D	S. Girolamo Em.	20 V	S. Silvano, S. Eleuterio V.			
9 L	S. Apollonia	21 S	S. Pier Damiani, S. Eleonora			
10 M	S. Arnaldo, S. Scolastica	22 D	I. di Quaresima			
11 M	S. Dante, B.V. di Lourdes	23 L	S. Policarpo			
12 G	S. Eulalia	24 M	S. Eteberto			





Nureci

Foto Gianfranco Casu



Faraona alla vernaccia con crostini

Ingredienti: 1 faraona, 1 grossa cipolla, 1 spicchio d'aglio, olive verdi, 2 pomodori secchi, prezzemolo, vernaccia, olio extravergine d'oliva, sale, pane per crostini.

Preparazione: Pulire e tagliare a pezzi la faraona. Farla rosolare in un tegame con dell'olio, unire poi la cipolla tritata finemente, il prezzemolo, l'aglio e i pomodori a pezzetti. Rigrare il tutto più volte e, appena la carne sarà dorata, sfumare con la vernaccia. Salare e continuare la cottura a tegame coperto, aggiungendo ogni tanto dell'acqua calda. Servire la faraona calda su un letto di crostini.

Marzo 2015

1 D	II. di Quaresima	13 V	S. Rodrigo	25 M	Annunc. del Signore
2 L	San Basilio Martire	14 S	S. Matilde Regina	26 G	S. Emanuele
3 M	S. Cunegonda	15 D	IV. di Quaresima	27 V	S. Ruperto
4 M	S. Casimiro, S. Lucio	16 L	S. Eriberto Vescovo	28 S	S. Sisto III Papa
5 G	Le Sacre Ceneri	17 M	S. Patrizio	29 D	Le Palme
6 V	S. Coletta	18 M	S. Salvatore, S. Cirillo	30 L	S. Amedeo
7 S	S. Felicità, S. Perpetua	19 G	S. Giuseppe	31 M	S. Beniamino
8 D	III. di Quaresima	20 V	S. Alessandra Martire		
9 L	S. Francesca R.	21 S	S. Serapione		
10 M	S. Macario	22 D	V. di Quaresima		
11 M	S. Costantino	23 L	S. Turibio di M.		
12 G	S. Massimiliano	24 M	S. Caterina di Svizzera		





Nureci

Foto Gianfranco Casu



Agnello con champignon e porcini

Ingredienti: 800 g di agnello, 2 spicchi d'aglio, prezzemolo tritato, olio extravergine d'oliva, 1 bicchiere di vino bianco, 400 g di funghi porcini, 600 g di funghi champignon, sale.

Preparazione: Dopo aver tagliato a pezzetti l'agnello metterlo a rosolare in un ampio tegame con dell'olio caldo dove già soffrigge il trito d'aglio. Rigrare i pezzi più volte, quindi versare il vino e fare evaporare. Aggiungere i funghi precedentemente puliti e affettati, il prezzemolo e salare. Continuare la cottura a calore moderato e, se necessario, aggiungere ogni tanto dell'acqua calda. Servire caldo e fumante.

Aprile 2015

1 M	S. Ugo	13 L	S. Martino Papa	25 S	Festa della Liberazione
2 G	S. Francesco da P.	14 M	S. Valeriano	26 D	S. Cleto, S. Marcellino Mart. 
3 V	S. Riccardo Vescovo	15 M	S. Annibale	27 L	In Albis
4 S	S. Benedetto il Moro 	16 G	S. Bernadette Soubirous	28 M	S. Valeria, S. Pietro Chanel
5 D	Pasqua di Resurrezione	17 V	S. Roberto	29 M	S. Caterina da Siena
6 L	Lunedì dell'Angelo	18 S	S. Galdino Vescovo 	30 G	S. Pio V Papa, S. Mariano
7 M	S. Giovanni Battista	19 D	S. Emma		
8 M	S. Dionigi	20 L	S. Ermogene Martire		
9 G	S. Demetrio	21 M	S. Anselmo, S. Silvio		
10 V	S. Ezechiele	22 M	S. Leonida		
11 S	S. Stanislao Vescovo	23 G	S. Giorgio Martire		
12 D	S. Zeno 	24 V	S. Fedele, S. Gastone		





Tinnura

Foto Gianfranco Casu



Coniglio alla sanlurese

Ingredienti: un coniglio di circa 1 kg, 3 fette spesse 2 cm di pancetta fresca di maiale, 450 g di ceci, 1 cipolla affettata, 1 spicchio d'aglio, 3 foglie d'alloro, un po' di zafferano, brodo vegetale q. b., olio extravergine d'oliva, 1 bicchiere di vino bianco, sale.

Preparazione: Dopo aver tagliato la pancetta a dadini farla rosolare in una casseruola nell'olio caldo, insieme alla cipolla e l'aglio; rigirare uniformemente, dopodiché unire il coniglio tagliato a pezzi e il suo fegato tagliato a pezzettini; una volta rosolato il tutto, versare il vino e far evaporare. Coprire con del brodo vegetale, aggiungere l'alloro sminuzzato, salare e far cuocere a fuoco lento per circa 20 minuti. Unire quindi i ceci e lo zafferano e portare a completa cottura aggiungendo, se necessario dell'altro brodo. Servire ben caldo.

Maggio 2015

1 V	San Giuseppe Art. Festa del lavoro	13 M	B.V. Maria di Fatima	25 L	S. Beda
2 S	S. Cesare, S. Atanasio	14 G	S. Mattia Ap.	26 M	S. Filippo Neri
3 D	S. Filippo, S. Giacomo	15 V	S. Isidoro	27 M	S. Agostino
4 L	S. Ciriaco ☺	16 S	S. Ubaldo Vescovo	28 G	S. Emilio M., S. Ercole
5 M	S. Irene da Lecce	17 D	Acensione del Signore	29 V	S. Massimino Vescovo
6 M	S. Domenico Savio	18 L	S. Venazio ☀	30 S	S. Giovanna d'Arco
7 G	S. Flavia, S. Fulvio	19 M	S. Pietro di Marrone	31 D	SS. Trinità
8 V	S. Desiderato, S. Vittore M.	20 M	S. Bernardino		
9 S	S. Pacomio	21 G	S. Vittorio Martire		
10 D	S. Alfio	22 V	S. Rita Da Cascia		
11 L	S. Ignazio ☀	23 S	S. Desiderio Vescovo		
12 M	S. Nereo e Achilleo	24 D	Pentecoste		





Zeddiani

Foto Gianfranco Casu



Asino al cannonau

Ingredienti: 500 g di polpa d'asino, 1 spicchio d'aglio, prezzemolo, olio extravergine d'oliva, 1 bicchiere di cannonau, 2 cucchiari di farina, sale.

Preparazione: Tagliare la polpa a tocchetti e farla rosolare in olio caldo girandola spesso; aggiungere poi l'aglio e il prezzemolo tritati, far insaporire e sfumare con il cannonau. Nel frattempo sciogliere la farina in un bicchiere d'acqua salata, versarla sulla carne e far cuocere a tegame coperto fino a che il fondo di cottura risulterà cremoso. Servire caldo.

Giugno 2015

1 L	S. Giustino	13 S	S. Antonio Da P.	25 G	S. Guglielmo Ab.
2 M	Festa Della Repubblica ☺	14 D	S. Eliseo	26 V	S. Vigilio Vescovo
3 M	S. Carlo Lwanga	15 L	SS. Trinità	27 S	Sacro Cuore di Gesù
4 G	S. Quirino Vescovo	16 M	S. Aureliano ●	28 D	S. Ireneo
5 V	S. Bonifacio Vescovo	17 M	S. Ranieri	29 L	SS. Pietro e Paolo
6 S	S. Norberto Vescovo	18 G	S. Gregorio Barbarigo	30 M	SS. Protomartiri Romani
7 D	Corpus Domini	19 V	S. Gervasio, S. Romualdo Ab.		
8 L	Pentecoste	20 S	S. Silverio Papa, S. Ettore		
9 M	S. Primo, S. Efrem ☾	21 D	S. Luigi Gonzaga		
10 M	S. Faustina	22 L	Corpus Domini		
11 G	S. Barnaba Ap.	23 M	S. Lanfranco Vescovo		
12 V	S. Guido, S. Onofrio	24 M	Nativ. S. Giovanni B. ☾		





Seddiani

Foto Gianfranco Casu



Pancetta con i ceci

Ingredienti: 4 fettine di pancetta fresca di maiale, 1 cipolla, 500 g di ceci, olio extravergine d'oliva, sale, aceto.

Preparazione: Cuocere i ceci (già ammollati) in abbondante acqua salata. Tagliare la pancetta (1 cm. di spessore) e rosolarla con la cipolla affettata finemente in una padella con dell'olio caldo, bagnare con due cucchiaini di aceto e far evaporare. Cuocere per bene il tutto a fuoco lento. A fine cottura unire i ceci, salare e far insaporire per qualche minuto. Servire freddo anche come antipasto.

Luglio 2015

1 M	S. Ester		13 L	S. Enrico.		25 S	S. Giacomo
2 G	S. Ottone	☺	14 M	S. Camillo de Lellis		26 D	SS. Anna e Gioacchino
3 V	S. Tommaso Ap.		15 M	S. Bonaventura		27 L	S. Pantaleone
4 S	S. Elisabetta, S. Rossella		16 G	N.S. Del Carmelo	☾	28 M	S. Nazario, S. Innocenzo
5 D	S. Antonio M.Z.		17 V	S. Alessio Conf.		29 M	S. Marta
6 L	S. Maria Goretti		18 S	S. Calogero, S. Federico V.		30 G	S. Pietro Crisologo
7 M	S. Edda, S. Claudio		19 D	S. Arsenio		31 V	S. Ignazio di L.
8 M	S. Adriano, S. Priscilla	☾	20 L	S. Apollinare			
9 G	S. Veronica Giuliani		21 M	S. Lorenzo da B.			
10 V	SS. Rufina e Seconda		22 M	S. Maria Maddalena			
11 S	S. Benedetto, S. Olga, S. Fabrizio		23 G	S. Brigida			
12 D	S. Fortunato Martire		24 V	S. Cristina	☾		





San Gavino

Foto Gianfranco Casu



Sugo di pecora

Ingredienti: 500 g di polpa di pecora tagliata a pezzettini, 2 spicchi d'aglio, 1 cipolla, 1 costola di sedano, prezzemolo, 3 foglie d'alloro, 1.500 g di polpa di pomodoro, olio extravergine d'oliva, 1 bicchiere di vino rosso, sale.

Preparazione: Rosolare la carne insieme alla cipolla, l'aglio e il sedano tritati in olio caldo, girandola spesso, quindi sfumare con il vino e dopo circa 10 minuti aggiungere la polpa di pomodoro, l'alloro, il prezzemolo tritato e il sale. Far cuocere a fiamma bassa per 1 ora circa. (questo sugo è consigliato per condire i ravioli ripieni di ricotta e spinaci).

Agosto 2015

1 S	S. Alfonso	13 G	S. Ippolito, S. Ponziano	25 M	S. Ludovico
2 D	S. Eusebio, S. Gustavo	14 V	S. Massimiliano M. kolbe	26 M	S. Alessandro Martire
3 L	S. Lidia	15 S	Assunzione B. Maria Vergine	27 G	S. Monica, S. Anita
4 M	S. Nicodemo, S. Giovanni M.V.	16 D	S. Rocco	28 V	S. Agostino
5 M	S. Emidio	17 L	S. Giacinto Confessore	29 S	Martirio S. Giovanni B. ☺
6 G	Trasfiguraz. N.S.	18 M	S. Elena Imp.	30 D	S. Fantino
7 V	S. Gaetano da T. 🌙	19 M	S. Giovanni Eudos	31 L	S. Raimondo Nonnato
8 S	S. Domenico Conf.	20 G	S. Bernardo Abate		
9 D	S. Teresa Ben. della Croce	21 V	S. Pio X Papa		
10 L	S. Lorenzo Martire	22 S	S. Maria Regina 🌙		
11 M	S. Chiara	23 D	S. Rosa da Lima, S. Manlio		
12 M	S. Giovanni Ferrer	24 L	S. Bartolomeo Ap.		





Mogorella

Foto Gianfranco Casu



Polpa di maiale alla birra

Ingredienti: 800 g di polpa (coscia) di maiale, 3 spicchi d'aglio, prezzemolo secco, paprika dolce (a piacere piccante), senape, semi d'anice, 1 litro di birra rossa, olio extravergine d'oliva, sale.

Preparazione: Tritare l'aglio finissimo e con la senape, il prezzemolo, i semi d'anice e l'olio formare una crema, spalmarla su tutta la carne, salare, coprire e far riposare in frigorifero per 24 ore. In un ampio tegame far scaldare l'olio e rosolare bene la carne; trasferirla poi in una teglia da forno, versarvi 1 litro di birra, coprirlo con carta d'alluminio e cuocere in forno a 180° per circa 2 ore. A cottura ultimata trasferire il fondo di cottura in una padella e farlo restringere, tagliare a fette la carne e porla su un piatto di portata, coprire con il sughetto e servire caldo.

Settembre 2015

1 M	S. Egidio Abate	13 D	S. Giovanni Cris.	25 V	S. Aurelia
2 M	S. Elpidio Vescovo	14 L	Esaltaz. S. Croce	26 S	SS. Cosimo e Damiano
3 G	S. Gregorio M., S. Marino	15 M	B.V. Addolorata	27 D	S. Vincenzo de P.
4 V	S. Rosalia	16 M	SS. Cornelio e Cipriano	28 L	S. Venceslao Martire
5 S	S. Lorenzo	17 G	S. Roberto B.	29 M	SS. Arcangeli
6 D	S. Zaccaria	18 V	S. Sofia M.	30 M	S. Girolamo Dottore
7 L	S. Grato	19 S	S. Gennaro Vescovo		
8 M	Nativ. B.V. Maria	20 D	S. Eustachio		
9 M	S. Pietro Claver	21 L	S. Matteo Apostolo		
10 G	S. Nicola da Tol., S. Pulcheria	22 M	S. Maurizio Martire		
11 V	SS. Proto e Giacinto	23 M	S. Pio da Pietrelcina		
12 S	SS. Nome di Maria	24 G	S. Pacifico Conf.		





Nureci

Foto Gianfranco Casu



Porchetta in umido

Ingredienti: 1.500 g di porchettone, 1 cipolla grossa, 2 spicchi d'aglio, 2 cucchiari di prezzemolo tritato, una manciata di olive verdi, 1 bicchiere di vino bianco, olio extravergine d'oliva, sale.

Preparazione: Dopo aver tagliato il porchettone a pezzetti, rosolarli nell'olio caldo insieme alla cipolla e l'aglio tritati. Rigrigare e dorare uniformemente, irrorare con il vino bianco e far asciugare. Aggiungere a questo punto dell'acqua calda, salare ed unire le olive e il prezzemolo. Continuare la cottura a tegame coperto per circa un'ora, mescolando più volte. Servire in tavola appena tolto dal fuoco.

Ottobre 2015

1 G	S. Teresa di Gesù Bambino		
2 V	Ss. Angeli Custodi		
3 S	S. Gerardo Ab.		
4 D	S. Francesco d'Assisi	☾	
5 L	S. Placido Martire		
6 M	S. Bruno Ab.		
7 M	B.V. Maria del Rosario		
8 G	S. Pelagia, S. Reparata		
9 V	S. Dionigi, S. Ferruccio		
10 S	S. Daniele M.		
11 D	S. Firmino Vescovo		
12 L	S. Serafino Capp.		
13 M	S. Benedetto	☾	
14 M	S. Callisto I Papa		
15 G	S. Teresa d'avila		
16 V	S. Edvige, S. Margherita A., S. Gallo		
17 S	S. Ignazio di A., S. Rodolfo		
18 D	S. Luca Evang.		
19 L	S. Isacco M., S. Laura		
20 M	S. Irene	☾	
21 M	S. Orsola		
22 G	S. Donato Vescovo		
23 V	S. Giovanni da C.		
24 S	S. Antonio M.C.		
25 D	S. Crispino, S. Daria		
26 L	S. Alfredo		
27 M	S. Evaristo	☺	
28 M	S. Simone		
29 G	S. Ermelinda, S. Massimiliano		
30 V	S. Germano Vescovo		
31 S	S. Lucilla, S. Quintino		





Nureci

Foto Gianfranco Casu



Pollo con carciofi

Ingredienti: 600 g di pollo, 4 carciofi, 1 scalogno, prezzemolo, 1 cucchiaio di olio extravergine d'oliva, brodo vegetale, sale, succo di 1 limone.

Preparazione: Mondare e tagliare i carciofi a spicchi e immergerli in una terrina con dell'acqua acidulata con il limone. Pulire e dividere il pollo a pezzi. Versare l'olio in un tegame, adagiarvi il pollo e farlo dorare in tutte le sue parti, aggiungere poi lo scalogno e il prezzemolo tritato; quando è tutto ben rosolato unire anche i carciofi. Salare e continuare la cottura a tegame coperto, bagnando ogni tanto con il brodo per non far asciugare troppo il fondo di cottura. Servire ben caldo.

Novembre 2015

1 D Tutti i Santi	13 V S. Diego, S. Omobono	25 M S. Caterina d'Aless. ☺
2 L Commemoraz. Defunti	14 S S. Giocondo Vescovo	26 G S. Leonardo
3 M S. Martino, S. Silvia 🌙	15 D Avvento Ambrosiano	27 V S. Massimo, S. Virgilio
4 M S. Carlo Borromeo	16 L S. Margherita	28 S S. Giacomo
5 G S. Zaccaria Prof.	17 M S. Elisabetta	29 D I. d'Avvento - S. Saturnino Martire
6 V S. Emiliano	18 M S. Oddone Ab.	30 L S. Andrea Ap., S. Duccio
7 S S. Ernesto Abate	19 G S. Fausto Martire 🌙	
8 D S. Goffredo Vescovo	20 V S. Ottavio	
9 L S. Oreste, S. Ornella	21 S Presentaz. B.V. Maria	
10 M S. Leone Magno	22 D Cristo Re	
11 M S. Martino di Tours 🌙	23 L S. Clemente	
12 G S. Giosafat	24 M S. Flora	





Stamanna

Foto Gianfranco Casu



Quaglie con lenticchie

Ingredienti: 300 g di lenticchie, 4 quaglie, 1 cipolla, 1 spicchio d'aglio, 400 g di polpa di pomodoro, prezzemolo, 1/2 bicchiere di olio extravergine d'oliva, 1/2 bicchiere di vino bianco, sale.

Preparazione: Pulire e tagliare le quaglie in due parti e farle rosolare in un tegame con dell'olio. Tagliare finemente la cipolla, l'aglio ed unirli alla carne, quando è tutto ben dorato sfumare con il vino, unire il prezzemolo tritato, la polpa di pomodoro, salare e cuocere a tegame coperto e a fiamma moderata, allungando con qualche mestolo di acqua calda. Dopo circa 10 minuti aggiungere le lenticchie e terminare la cottura.

Dicembre 2015

1 M	S. Eligio	
2 M	S. Bibiana, S. Savino	
3 G	S. Francesco Saverio	🌍
4 V	S. Barbara, S. Giovanni Dam.	
5 S	S. Dalmazio	
6 D	II. d'Avvento	
7 L	S. Ambrogio	
8 M	Immacolata Concezione	
9 M	S. Siro	
10 G	B.V. Maria di Loreto	
11 V	S. Damaso Papa	🌍
12 S	S. Valerico	
13 D	III. d'Avvento	
14 L	S. Giovanni della Croce	
15 M	S. Virginia	
16 M	S. Adelaide	
17 G	S. Olimpia	
18 V	S. Graziano	🌍
19 S	S. Bernardo	
20 D	IV. d'Avvento	
21 L	S. Pietro Canisio	
22 M	S. Francesca Cabrini	
23 M	S. Giovanni da Kety	
24 G	S. Giacobbe	
25 V	Natale del Signore	😊
26 S	S. Stefano	
27 D	S. Giovanni Apostolo	
28 L	Ss. Innocenti Martiri	
29 M	S. Tommaso Becket	
30 M	S. Eugenio V., S. Ruggero	
31 G	S. Silvestro Papa	



PRENDAS DE MESA



pollo allevato con alimentazione vegetale

**Produzione
Sarda**



uova fresche di galline allevate libere all'aperto



Acquista



Aiuterai l'economia sarda

*Prodotti agroalimentari
di alta qualità*

- *provenienti da tante realtà artigiane locali*
- *distribuiti esclusivamente dal piccolo dettaglio sardo: esercenti preparati che vengono sempre incontro alle esigenze dei loro clienti*



Pineda Società Cooperativa

Sede: S.S. 131 Km 40,400 - Bivio Villasanta - 09027 Serrenti

