

Cart Music®

CUSCINETTI DI



PANE CARASAU®



**LA NUOVA DIMENSIONE
DEL PANE CARASAU**



Cart Music®

L'AZIENDA



La *Raff* s.r.l. nasce agli inizi degli anni duemila da un'innovativa idea della Famiglia Daddi che intuì la possibilità di traghettare il Pane Carasau nel nuovo millennio cercando un vettore che sposasse il suo gusto inconfondibile con la praticità di uno snack, pur mantenendo il forte legame con la tradizione Sarda. Fu così che nacque l'idea dei rivoluzionari «Cuscinetti di Pane Carasau®».

Ma prima ancora che i Cuscinetti diventassero realtà la *Raff* s.r.l. è stata tra le più premiate produttrici di Pane Carasau proprio per l'ossessiva ricerca di quel gusto unico, ricordo delle antiche tradizioni della stessa famiglia Daddi, che si è perso con la produzione industriale.

Proprio per questo Gianni Daddi, ideatore e fondatore dell'azienda ha deciso di porre l'accento sulla qualità, caratterizzando la produzione con un'accurata scelta delle materie prime al fine di ottenere un prodotto finito dagli alti standard qualitativi senza trascurare l'immagine e il packaging: moderno e pratico...creato per cimentarsi col mercato nazionale degli Snacks!

La *Raff* s.r.l. ha quindi intrapreso la produzione dei «Cuscinetti di Pane Carasau®» trasformando quell'idea in una realtà che sta riscuotendo grande successo.

La sede legale ed operativa della società si trova nella Zona Industriale di Nuoro: lo stabilimento industriale copre una superficie di 4.000 mq con un'area scoperta di oltre 7.000 mq. e tre linee produttive.

La gamma dei prodotti a marchio *Cart Music*® nasce da idee semplici e genuine e continua ad evolversi per sviluppare prodotti sempre più innovativi, prendendo spunto da quelle che sono le peculiarità della tradizione. Nasce «la nuova dimensione del Pane Carasau».



Cart Music®

IL PANE CARASAU



E' molto antica l'origine di questo pane, costituito da una sottilissima sfoglia croccante, conosciuto anche con il nome di «carta da musica». Il termine sardo «Carasau» deriva invece dal metodo di preparazione, basato sulla fase della «carasatura» (una doppia cottura), che conferisce la caratteristica croccantezza. Tipico delle zone interne della Sardegna, il Pane Carasau è nato dalla necessità, da parte dei pastori, di un alimento che durasse a lungo senza subire alterazioni durante il loro spostamento con le greggi. La doppia cottura che determina la quasi totale perdita di umidità consente, ora come in

passato, di avere un prodotto sempre fresco e croccante.

I Pastori solitamente ne trasportavano un «unucartu», quantità corrispondente a poco più di venti chili d'impasto (circa sedici chili di prodotto finito), sufficiente per almeno un mese di consumo.

Tracce di questa tradizione, sono state trovate in vari siti archeologici, risalenti al periodo Nuragico. Il Pane Carasau, prodotto oramai in tutta la Sardegna, trova la sua collocazione storica nella Barbagia, in provincia di Nuoro dove, secondo tradizione, viene ancora prodotto in casa dalle donne.

COME SI PREPARA IL PANE CARASAU

Tradizionalmente, esistono due tipi di impasti: uno a base di farina di grano duro, diffuso in particolare tra le classi agiate, l'altro a base di farina più economica, presente soprattutto sulle tavole dei ceti medio-bassi. L'impasto, dopo una lunga lavorazione, viene sezionato in dischi dello spessore di 2-3 mm e di diametro variabile tra i 15 e i 40 cm, che vengono successivamente fatti lievitare. La prima cottura avviene a temperature molto alte (circa 500°C) e determina il rigonfiamento dei dischi che, tagliati a metà, subiscono una successiva cottura (carasatura). Il Pane Carasau a questo punto è pronto per essere consumato e conservato.



Cart Music®

CUSCINETTI DI PANE CARASAU®



LA NUOVA DIMENSIONE DEL PANE CARASAU

Dall'esperienza acquisita nella produzione del Pane Carasau e da un' innovativa idea di Gianni Daddi, si è voluto sviluppare un prodotto che mantenesse le sue caratteristiche di conservazione, gusto e croccantezza, ma che, grazie ad alcuni accorgimenti, risultasse idoneo alle più svariate occasioni di consumo, durante e al di fuori dei pasti.

Il lungo lavoro di sperimentazione condotto in questi anni, ci ha consentito di ottenere un prodotto unico per forma, gusto, croccantezza ed inoltre più resistente agli urti del suo antenato. Insomma, un prodotto unico nel suo genere sotto ogni punto di vista. Le caratteristiche di innovazione dei «Cuscine di Pane Carasau®», superano il concetto di «prodotto tipico» riservato ad una ristretta nicchia di mercato, per rivolgersi ad un ampio segmento di consumatori e per confrontarsi col mercato nazionale degli snacks nonostante la loro natura di sostitutivi del pane (iva al 4%).

I «Cuscine di Pane Carasau®» infatti, proposti nei tre gusti (con olio e sale, con rosmarino e con peperoncino), si prestano ad essere consumati da soli come un vero e proprio snack, ma anche durante i pasti.

Sono sani, privi di conservanti ed hanno un elenco ingredienti brevissimo: acqua, semolato di grano duro rigorosamente sardo esente da ogm, sale e olio vegetale; materie prime genuine e scelte con la massima cura. Naturalmente l'aggiunta di ingredienti sfiziosi come il peperoncino o il rosmarino dà vita alle due varianti proposte.

I «Cuscine di Pane Carasau®» sono contenuti in bustine di polipropilene alluminato da 50 gr., dal design accattivante.



Cart Music®



CUSCINETTI DI

PANE CARASAU®



**SOLO SEMOLATO DI GRANO DURO RIGOROSAMENTE SARDO PRIVO DI O.G.M.,
LIEVITO DI BIRRA, ACQUA, OLIO VEGETALE e SALE CARATTERIZZANO
IL GUSTO CLASSICO DI *Cart Music***

CON OLIO e SALE



Cart Music®



CUSCINETTI DI

PANE CARASAU®



**UN MIX DI SEMOLATO DI GRANO DURO OGM FREE ESCLUSIVAMENTE
DI PROVENIENZA SARDA, LIEVITO DI BIRRA, ACQUA, SALE E ROSMARINO
CREANO UN PERFETTO CONNUBIO
CROCCANTE E APPETITOSO IN *Cart Music***

CON ROSMARINO



Cart Music®



CUSCINETTI DI

PANE CARASAU®



SOLO SEMOLATO DI GRANO DURO, LIEVITO DI BIRRA, ACQUA,
OLIO e UN PIZZICO DI PEPERONCINO COSTITUISCONO
LA VARIANTE 'PICCANTE' di *Cart Music*

CON PEPERONCINO



Cart Music®

SINTESI DEI PUNTI DI FORZA



La nuova dimensione **DEL PANE CARASAU**

- 🕒 UN'IDEA INNOVATIVA PER TUTTE LE STAGIONI IN TRE GUSTOSE VARIANTI
- 🕒 UN'AZIENDA STRUTTURATA SU 4000 MQ TRA OIFICI, MAGAZZINI E UFFICI CON UNA GRANDE CAPACITA' PRODUTTIVA (TRE LINEE)
- 🕒 STANDARD PRODUTTIVI MOLTO ELEVATI, GRAZIE ALLA METICOLOSA ATTENZIONE PER I PARTICOLARI, ALLA SCELTA DELLE MATERIE PRIME
- 🕒 PRODOTTI SOSTITUTIVI DEL PANE (ALIUOTA IVA AL 4%): DERIVATI DAL TIPICO PANE CARASAU, SI CONSERVANO FRESCHI COME IL PRIMO GIORNO FINO ALLA SCADENZA ...MA SONO MOLTO PIU' RESISTENTI AGLI URTI!
- 🕒 POSSIBILITA' DI PRODURRE CON I MARCHI DELLA GDO
- 🕒 UN PACKAGING MODERNO E VIVACE ADATTO A COMPETERE COL MERCATO DEGLI SNACK!
- 🕒 DUE FORMATI: LE BUSTINE DA 50 GR E LA RICARICA DA 400GR, PARTICOLARMENTE ADATTA ALLA RISTORAZIONE
- 🕒 L'AZIENDA ORGANIZZA IN-STORE PROMOTION E VENDITE GUIDATE
- 🕒 UNA RETE VENDITA STRUTTURATA E PRONTA AD ASSISTERE OGNI SINGOLO PUNTO VENDITA
- 🕒 CONSEGNA «DOOR TO DOOR» DISTINTA PER REGIONE E PUNTO VENDITA.

