

VARIETA' ANTICHE DI GRANO DELLA SARDEGNA

MERCOLEDÌ 10 APRILE 2019

Panificio Artigianale

Tu Tramentazu

di
Sabrina Rosmarino



Produzione pane tipico
con lievito madre
e dolci da forno

Cottura in forno a legna
Chiuso il lunedì

Domusnovas Canales (Norbello)



Per prenotazioni:

☎ 340 1087649

☎ 349 2152530

DEGUSTAZIONE E VALUTAZIONE DI PANE
FATTO CON LA SEMOLA DI TRIGO MURRU,
ANTICA VARIETÀ DI GRANO SARDO

IN COLLABORAZIONE CON

IL DIP. DI AGRARIA UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SASSARI E PORTO CONTE RICERCHE



UNIONE EUROPEA

Fondo europeo di sviluppo regionale



REPUBBLICA ITALIANA



REGIONE AUTONOMA DE SARDIGNA
REGIONE AUTONOMA DELLA SARDEGNA



uniss

UNIVERSITÀ DEGLI STUDI DI SASSARI



Porto Conte
Ricerche



SARDEGNA
RICERCHE