



KENTOS



Orroli si trova nel Sarcidano, una regione della Sardegna centro-meridionale, in mezzo a una piana coltivata a grano e circondata da pascoli selvatici. Abbiamo anche il lago. Nel nostro piccolo siamo famosi, per il *Nuraghe Arrubiu* (Nuraghe Rosso), il più grande dell'intera isola.

Ma da qualche tempo si parla di noi anche per un'altra ragione: la nostra longevità. In effetti in paese c'è una delle maggiori percentuali di centenari di tutta l'Italia. D'Europa, secondo alcuni studiosi. Una parte del segreto, dicono, sta nel nostro DNA. Così ci esaminano, curiosi e anche un po' invidiosi. Chiedono ai nostri vecchi che vita abbiano fatto, cosa bevano e cosa mangino.

Certo è stata una vita semplice, all'aria aperta, rispondono. Certo è stata la serenità dei campi e la genuinità dei loro frutti.

Qui il grano lo maciniamo da sempre. In ogni capanna prenuragica c'era una piccola mola di pietra. E così abbiamo continuato a fare. *Piccaperdas*, ci chiamano in Sardegna. Vuol dire "martella pietre". Cioè scalpellini, perché eravamo maestri proprio nel costruire le mole. E anche oggi in paese continuiamo a macinare il grano con una mola di pietra, dal mugnaio. Sembra una favola, ma invece è proprio così.

E poi coltiviamo il grano migliore, la qualità "Senatore Cappelli", quello con la punta delle ariste nera. Senza nessun tipo di aiuto chimico, di "medicina" come si dice qui. "Biologico", come dicono oggi: il nostro era già così senza saperlo.

Poi facciamo il pane in un modo diverso. Anzi sempre uguale. Noi per esempio usiamo un lievito che ha diverse centinaia d'anni. Sempre lo stesso: ogni giorno se ne conserva un pezzetto per fecondare il pane del giorno seguente. Da secoli. *Madrighe* (matrice), si chiama. Che vuol dire madre. Come facciamo a sapere che è così antico? Semplice: di lievito di birra qui se ne è sentito parlare dopo l'ultima guerra, ma mia madre già faceva il pane, e lo faceva ancora col vecchio sistema, col "madre lievito". Il lievito chimico non lo ha usato mai. Figuriamoci mia nonna e mia bisnonna, che neanche lo conoscevano. Facciamo il pane e tutti i dolci della nostra tradizione con metodi antichi, con ingredienti sardi e col grano nostro. Quando dico nostro voglio dire quello del nostro campo, coltivato dalla mia famiglia. Magari non ci credete, ma non è uno scherzo e potete venire a controllare di persona. E le annate in cui non ci basta lo compriamo dai nostri vicini, qui in paese. Sempre "Biologico certificato": così si dice?

Noi vogliamo continuare le nostre tradizioni, che sono antiche e ci hanno fatto vivere bene per così tanto tempo.

Perciò ci siamo chiamati *Kentos*. Vuol dire "cento", come gli anni dei nostri centenari.



Viviana Sirigu





Orroli is a small town – or perhaps a large village! – situated in the central southern Sarcidano region of Sardinia. On the wide uplands which surround Orroli grain is grown and cattle and sheep graze the ancient pastures. We also have a lake.

In our small way we are famous: for the Nuraghe Arrubiu (Red Nuraghe), is the island's absolute largest. Recently, however, we have been in the news for another reason – on account of our longevity. There is in fact a higher percentage of centenarians living in Orroli than in any other town in Italy. In all Europe, according to some scholars. A part of our secret, they say, lies in our DNA. So they inspect and analyze us – curious and a bit envious, perhaps. They ask our old folk what sorts of lives they have led, what they drink and eat. Well, it's certainly been a simple life, spent largely in the open air, they answer. The quiet of the fields, the genuineness of the crops.

Grain has always been grown here. In every pre-nuraghic hut small grind-stones have been found. And grind corn we continue to do. These little mills are called piccaperdas in Sardinian, which means hammering stones. That is to say, stone cutters. For we were masters when it came to constructing these grind-stones. And still today the corn is stone-ground by the local miller. It sounds like a fairy tale; instead it's perfectly true.

What's more, we grow the high quality variety of grain known as Senatore Cappelli (Senator's Hats) – with black tipped ears. Without the help of chemical fertilizers – or "medicine" as we call it or "biological" as they say today. But our grain always had been so, without our knowing it.

And then we make bread differently. That's to say always in the same way! For example the yeast we use is literally hundreds of years old because every time we use it a little is kept in reserve for the following day so that the fresh dough will rise as it has done for yeasty centuries. It's called madrighe – the matrix, the basis: the mother.

How can one know what ancient is really? Easy. We first heard talk of brewer's yeast after World War II. My mother was already baking bread by then, and according to the old method using "mother yeast". She never ever used chemical yeast. And as for my granny or great-granny! They'd never heard of the stuff.

We bake all our bread and traditional cakes using ancient recipes and methods, with exclusively Sardinian ingredients, especially our local flour. When I say 'local' I mean the grain from the fields that our family cultivates. Perhaps you have reservations? Never mind: come and see for yourself! And in off-years we buy in grain from the neighbouring fields. As "biologically certified" as our own grain.

We so want to keep up our traditions. Though ancient – because they are ancient –, they have done us proud for such a terribly long time.

Which is why we call ourselves Kentos. It means a hundred: like those centenarians hereabouts who do us such honour.

Viviana Sirigu



Pardulas

(dolci di ricotta - *ricotta cakes*)

Forse i dolci più originali della tradizione sarda. Una corona di pasta molto sottile richiusa a mano, ripiena di ricotta aromatizzata con buccia d'arancia e zafferano. Un dolce umido, di tradizione tipicamente pasquale e dal sapore intenso e inconfondibile. Il modo più sano per arricchire una colazione.

Arguably, Sardinia's most original type of traditional cake. A crown-shaped case of thin dough modelled by hand, and then filled with aromatized ricotta cheese, orange peel and saffron. A soft, 'damp' cake with a rich and unmistakable flavour closely associated with the island's Easter celebrations. The healthiest of ways to enrich a meal.



Ingredienti - *Ingredients*

ricotta di latte ovino, farina di grano duro, farina "00", zucchero, burro, uova, buccia di arancia, zafferano.
sheep ricotta cheese, durum wheat flour, '00' flour, sugar, butter, eggs, orange peel, saffron.



prodotto da
agricoltura
biologica

Registrazione n° IT ICA N1AGN.
Regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche e integrazioni.
*Registration number: IT ICA N1AGN.
EC regulation 2092/91 and subsequent amendments and additions.*

COD - T000017



Pastinas cun nuxis

(pasticcini con noci - *nut cakes*)

Pastine con le noci. Sono dei bocconcini dolci molto sostanziosi, impastati con l'uovo e il burro. Oltre alle noci, nel ripieno ci sono le nocciole, che rendono il sapore ancora più ricco e particolare.
Perfetti per il the del pomeriggio.

*Little Nutcakes. Dainty looking and baby-sized biscuits, the dough is enriched with eggs and butter. Apart from walnuts there are also hazel nuts which make them taste even richer and more special.
Perfect with an afternoon cup of tea.*



Ingredienti - *Ingredients*

farina "00", zucchero, uova, burro, noci, nocciole, scorza di limone, lievito, vanillina.
'00' flour, sugar, eggs, hazels, walnuts, lemon peel, yeast, vanillin.



prodotto da
agricoltura
biologica

Registrazione n° IT ICA N1AGN.
Regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche e integrazioni.
*Registration number: IT ICA N1AGN.
EC regulation 2092/91 and subsequent amendments and additions.*

COD - T000019



Amarettus

(amaretti - *macaroons*)

Sono tra i dolci più famosi della Sardegna. Fatti esclusivamente con mandorle dolci e amare, senza farina. Hanno una crosta dorata e croccante e una pasta cedevole, umida e friabile. Il sapore è intenso e si accompagna molto volentieri ai vini liquorosi.

Macaroons! One of Sardinia's most famous cakes. Made entirely of sweet and bitter almonds, with no flour added. Golden crusted and cruncy, they melt in the mouth, soft-centred and crumbly. These powerfully-flavoured cakes are a delight when nibbled between sips of dessert wine.



Ingredienti - *Ingredients*

mandorle dolci, mandorle amare, zucchero, albume d'uovo, scorza di limone.
sweet and bitter almonds, sugar, egg whites, lemon peel.



prodotto da
agricoltura
biologica

Registrazione n° IT ICA N1AGN.
Regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche e integrazioni.
*Registration number: IT ICA N1AGN.
EC regulation 2092/91 and subsequent amendments and additions.*

COD - T00001



Coru de Grazia Deledda (coru sardu)

(cuore di Grazia Deledda - cuore sardo / *heart-shaped cake*)

Grazia Deledda è la nostra scrittrice più famosa, e *coru* significa ovviamente “cuore”. Come l’amore che ci vuole per fare questi dolci, tutti ricamati. Un rivestimento sottilissimo e fragile di pane, una pasta gustosa e compatta. Un dolce prezioso, per occasioni molto particolari.

Grazia Deledda is Sardinia's most famous writer Nobel Literary Prize, 1926 and coru of course actually means 'heart' (from the Latin cor-coris). Like the love and care that goes into making these 'embroidered' cakes. A thin and fragile covering of bread crust, a tasty and compact centre. A precious cake for the most important of occasions.



Ingredienti - *Ingredients*

farina di grano duro “Senatore Cappelli”, miele, nocciole, cannella, scorza d’arancia, acqua.
Senator's Cappelli wheat flour, honey, walnuts, cinnamon, lemon peel, water.



prodotto da
agricoltura
biologica

Registrazione n° IT ICA N1AGN.
Regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche e integrazioni.
*Registration number: IT ICA N1AGN.
EC regulation 2092/91 and subsequent amendments and additions.*

COD - T00003



Pani 'e saba

(pane con sapa - *bread with grape must - Christmas cake like sweets*)

La sapa è una specie di marmellata liquida molto densa, fatta col mosto d'uva cotto per moltissime ore. È un dolce compatto e molto nutriente, farcito con noci, nocciole e aromi di campo, e arricchito con le mandorle. Si serve a fette.

Sapa is a type of dense liquid jam made from grape-must that has been left to simmer for long hours. This nutritious compact Christmas-like cake contains hazels and walnuts, natural aromas and further enriched with almonds.



Ingredienti - *Ingredients*

semolato di grano duro "Senatore Cappelli", sapa di mosto d'uva, nocciole, noci, mandorle, lievito naturale madrighe, scorza d'arancia, semi di finocchietto selvatico.

Senator's Cappelli durum wheat, grape must, hazels, walnuts, almonds, natural madrighe yeast, orange peel, wild fennel seeds.



prodotto da
agricoltura
biologica

Registrazione n° IT ICA N1AGN.
Regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche e integrazioni.
Registration number: IT ICA N1AGN.
EC regulation 2092/91 and subsequent amendments and additions.

COD - T000011



Ciambellas

(ciambelle - *sweet biscuits*)

Sono dolci semplici, molto diffusi in tutta l'isola. Da sempre arricchiscono le nostre tavole in ogni occasione di festa.

Tutti i nostri paesi hanno la loro piccola variante. La nostra è particolarmente morbida, leggera e delicata.

Accompagnano molto bene il the o il caffè da bere con l'ospite.

The simplest of cakes – biscuits, in reality – which one can find throughout the island.

A festive table is never without them.

Every community boasts its own recipe.

Orroli's are particularly soft, light and delicate.

Ideal to offer guests when they drop by for a cup of coffee or tea.



Ingredienti - *Ingredients*

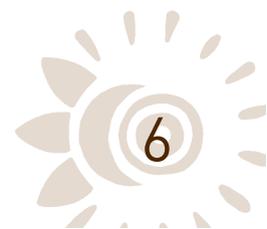
farina "00", zucchero, burro, uova, scorza di limone, lievito, vanillina.
double - 0 wheat flour, sugar, butter, eggs, lemon peel, yeast, vanilin.



prodotto da
agricoltura
biologica

Registrazione n° IT ICA N1AGN.
Regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche e integrazioni.
*Registration number: IT ICA N1AGN.
EC regulation 2092/91 and subsequent amendments and additions.*

COD - T00002



Drucci Kentos

(dolce *Kentos* - *Kentos cake*)

Cioè Dolce Kentos, una nostra produzione originale. È il nostro modo di interpretare la tradizione sarda, tenendola viva di novità senza tradirne lo spirito, il modo di confezionare i dolci e la completa naturalità degli ingredienti. Un dolce sostanzioso e gradevolissimo.

*In other words 'sweet hundreds'.
Our own invention and our way of interpreting
Sardinian cake making traditions – keeping
alive these traditions – without in any way
betraying the spirit in which our cakes were
made, how they used to be made or the
complete genuineness of their ingredients.
A pleasing substantial cake.*



Ingredienti - *Ingredients*

semolato di grano duro “Senatore Cappelli”, mandorle, miele, zucchero, burro, zafferano, scorza di limone, scorza d’arancia, acqua.
Senator’s Cappelli durum wheat semolina, almonds, honey, sugar, butter, saffron, orange and lemon peel, water.



prodotto da
agricoltura
biologica

Registrazione n° IT ICA N1AGN.
Regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche e integrazioni.
*Registration number: IT ICA N1AGN.
EC regulation 2092/91 and subsequent amendments and additions.*

COD - T00004



Pani prenu

(pane ripieno - *sweet bread with filling*)

Cioè "pane pieno". Un dolce molto semplice: si impasta il pane col burro e si aggiunge lo zucchero, poi si farcisce con la frutta secca: uva sultanina, nocciole e noci dei nostri monti. Il miele e la marmellata lo addolciscono e lo rendono ancora più nutriente e ricco di sapore.

In other words, "full bread"! An extremely 'straightforward' sort of cake. To the dough we add butter and sugar, then fold in dried fruit – as well as sultanas, we use hazels and walnuts picked from the trees that grow in the nearby mountains. The honey and apricot jam they also contain render these cakes even tastier and more nutritious.



Ingredienti - *Ingredients*

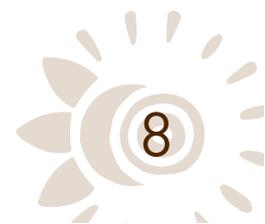
farina "00", zucchero, uova, burro, uva sultanina, nocciole, noci, miele, marmellata di frutta, marmellata di albicocche, scorza di limone, lievito, vanillina.
'00' flour, sugar, eggs, butter, sultanas, hazels, walnuts, honey, apricot jam, mixed fruit jam, lemon peel, yeast, vanillin.



prodotto da
agricoltura
biologica

Registrazione n° IT ICA N1AGN.
Regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche e integrazioni.
Registration number: IT ICA N1AGN.
EC regulation 2092/91 and subsequent amendments and additions.

COD - T000008



Pastinas cun mendulas

(pasticcini con mandorle - *almond cakes*)

Pastine con le mandorle. Dolcetti dal sapore delicato e caratteristico, impastati con l'uovo e il burro e profumati dalla scorzetta di limone. Dolci ottimi per accompagnare il the e il caffè o per completare un pranzo di festa.

Almond cakelets. Delicately flavoured and highly characteristic, those little cakes are made with eggs and butter and flavoured with lemon peel. Delicious with both tea and coffee, or at the end of a festive meal.



Ingredienti - *Ingredients*

farina "00", zucchero, uova, burro, mandorle dolci, mandorle amare, scorza di limone, lievito, vanillina.
'00' flour, sugar, eggs, butter, sweet and bitter almonds, lemon peel, yeast, vanillin.



prodotto da
agricoltura
biologica

Registrazione n° IT ICA N1AGN.
Regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche e integrazioni.
*Registration number: IT ICA N1AGN.
EC regulation 2092/91 and subsequent amendments and additions.*

COD - T000018



Piricchittus de entu

("dolcetti di vento" - *super light cakes*)

Il *piricchittu* è un altro dolce tipico sardo, delizia dei grandi e dei piccini. *De entu* significa "di vento". Perché più sono vuoti e leggeri e più sono buoni: una pasta sottile e una glassa di zucchero lievemente aromatizzata col limone. Uno tira l'altro.

The piricchittu is another very Sardinian cake – loved by adults and children alike. 'Entu' means 'of the wind'. An evocative thought which has, however, its practical side. Because the 'empitier' and lighter these cakes are, the better they can be considered to be: a thin pastry covering, glazed with very slightly lemony sugar casing. If you taste one, you will want another... and another.



Ingredienti - Ingredients

zucchero a velo, farina "00", uova, burro, scorza di limone, sale, lievito, acqua.
icing sugar, superfine "00" flour, eggs, butter, lemon peel, salt, yeast, water.



prodotto da
agricoltura
biologica

Registrazione n° IT ICA N1AGN.
Regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche e integrazioni.
*Registration number: IT ICA N1AGN.
EC regulation 2092/91 and subsequent amendments and additions.*

COD - T00009



Amarettus piccoli

(amarettini - *little macaroons*)

Come gli *Amarettus*, ma in versione mignon. Piccoli bocconcini fragranti dal cuore morbido e la superficie croccante. Squisiti con il tè o il caffè, perfetti per accompagnare dolcemente la colazione del mattino e ogni altra pausa della giornata.

Baby macaroons: Fragrant little morsels with a soft centre and a crispy coating. Delicious with either tea or coffee, perfect for elevenses or any other snack.



Ingredienti - *Ingredients*

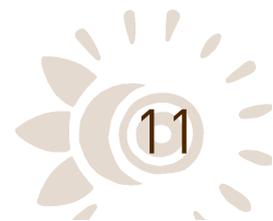
mandorle dolci, mandorle amare, zucchero, albume d'uovo, scorza di limone.
sweet and bitter almonds, sugar, egg whites, lemon peel.



prodotto da
agricoltura
biologica

Registrazione n° IT ICA N1AGN.
Regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche e integrazioni.
*Registration number: IT ICA N1AGN.
EC regulation 2092/91 and subsequent amendments and additions.*

COD - T00001



Moddizzosu

(morbido - *soft loaf*)

È una variante piccola del *civraxiu*, un pane classico della tradizione sarda, da mangiare a fette. Ha forma di cupola e viene fatto in modi diversi. A Orroli lo facciamo piccolo e compatto, per questo lo chiamiamo anche *civraxeddu*. Un vezzeggiativo, come l'occhio del pastore che lo guardava rassicurante dentro la sua *bertula* (bisaccia), quando stava in campagna per una settimana intera senza rientrare in paese. E sapeva che quel pane sarebbe stato buono fino a domenica. Saporito, nutriente e sano.

A smaller loaf variant of the classic Sardinian bread civraxiu, to be cut into slices. Dome-shaped, it can be made in different ways. At Orroli we make small compact loaves which is why it's also called civraxeddu (Little Loaf). A nickname seen through the eyes of a shepherd who would peer inside his bertula (haversack) and note the bread's reassuring presence, especially so in the days when shepherds mightn't return home for a week, knowing that it would stay fresh until the following Sunday. Tasty, nourishing, healthy.



Ingredienti - *Ingredients*

semolato di grano duro "Senatore Cappelli", lievito naturale madrighe, acqua, sale.
durum wheat pasta "Senator's Cappelli", natural madrighe yeast, water, salt.

COD - T000013



Registrazione n° IT ICA N1AGN.
Regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche e integrazioni.
*Registration number: IT ICA N1AGN.
EC regulation 2092/91 and subsequent amendments and additions.*



Pani carasau

(spianata croccante - *wafel bread*)

Un altro classico della tradizione isolana.
Un disco dorato sottilissimo, ruvido e fragile di pane di semola. Squisito da solo, con l'olio d'oliva o come *pani frattau*, un piatto tipico sardo: si bagnano i dischi nel brodo di carne, si mettono direttamente nel piatto uno sopra l'altro, con il sugo di pomodoro e il pecorino grattugiato in mezzo.
Poi un uovo in camicia sopra e buon appetito!

A further Sardinian classic. Pancake-sized golden waffer-thin discs rough to the touch and extremely fragile. Exquisite on its own, with olive oil or as pani frattau. This typical island dish involves pouring refined meat broth over the discs placed on a plate one on top of the other. Then cover with traditional 'spaghetti' tomato sauce and grated pecorino cheese. Crown with a lightly-poached egg... enjoy your meal!



Ingredienti - *Ingredients*

semolato di grano duro "Senatore Cappelli", lievito naturale madrighe, acqua, sale.
durum wheat pasta "Senator's Cappelli", natural madrighe yeast, water, salt.

COD - T00005



Registrazione n° IT ICA N1AGN.
Regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche e integrazioni.
*Registration number: IT ICA N1AGN.
EC regulation 2092/91 and subsequent amendments and additions.*



Cocconi pintau

(pasta dura ornata - *decorated 'superfine semolina' bread*)

Cocconi vuol dire fatto col "fior di semola" e *pintau* vuol dire "ornato".

È il nostro pane più prezioso, quello dei giorni di festa grande: battesimi, matrimoni, santo protettore.

Un pane che è anche una scultura artistica, tutto fatto a mano secondo lo stile paesano e familiare. Laboriosissimo da fare, elaboratissimo da vedere.

Quasi un peccato mangiarlo.

Cocconi means "made with superfine semoline" while *pintau* means decorated. It is our most precious bread - the bread we bake on high days and holidays: for christenings, weddings, patronal festivals.

This bread is sculpture too, rigorously handmade according to local or family traditions. Highly laborious to prepare, highly ornate to the eye. Almost a sin to actually eat it!



Ingredienti - *Ingredients*

miscela di grano duro "Senatore Cappelli", lievito naturale madrighe, acqua, sale.
durum wheat pasta "Senator's Cappelli", natural madrighe yeast, water, salt.

COD - T000016



Registrazione n° IT ICA N1AGN.
Regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche e integrazioni.
Registration number: IT ICA N1AGN.
EC regulation 2092/91 and subsequent amendments and additions.



Pani carasau d'oxru

(spianata croccante d'orzo - *crisp barley loaf*)

Oxru significa orzo. Un tempo era la versione "povera" del pani carasau di grano, oggi è una sua variante ricercata.

Perché è rara e fatta solo artigianalmente e perché questo pane è molto gustoso e particolare.

Anche con questo si può fare il *pani frattau*.

Once regarded as a poor man's version of wheat carasau, this barley pasta bread is today much sought after. Because it is rare, only produced in craft bakeries, and on account of its own very toothsome and particular taste also makes excellent pani frattau.



Ingredienti - *Ingredients*

miscela di semolato d'orzo, lievito naturale madrighe, acqua, sale.
selected barley pasta, natural madrighe yeast, water, salt.

COD - T00007



prodotto da
agricoltura
biologica

Registrazione n° IT ICA N1AGN.
Regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche e integrazioni.
*Registration number: IT ICA N1AGN.
EC regulation 2092/91 and subsequent amendments and additions.*



Moddizzosu piccolo

(focaccina - *crispy roll*)

In sardo *moddizzoseddus*, esattamente come i *moddizzosus*, semplicemente più piccoli. “Eddu” infatti è il suffisso che nella lingua sarda indica il diminutivo.

Quindi delle focaccine fragranti e durevoli, coperte da una spolverata di semola croccante. Sempre pronte per uno spuntino saporito e leggero.

In Sardinian known as moddizzoseddus – a small version of the identical moddizzosus. “Eddu” is the Sardinian diminutive suffix, the equivalent of “-ette” in English. These fragrant and long-lasting loaves sprinkled with a light covering of crunchy semolina are ideal for a light snack when you’re feeling peckish.



Ingredienti - *Ingredients*

semolato di grano duro “Senatore Cappelli”, lievito naturale madrighe, acqua, sale.
durum wheat pasta “Senator’s Cappelli”, natural madrighe yeast, water, salt.

COD - T00007



Registrazione n° IT ICA N1AGN.
Regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche e integrazioni.
*Registration number: IT ICA N1AGN.
EC regulation 2092/91 and subsequent amendments and additions.*



Pani nieddu

(pane nero - *brown bread*)

“Pane nero”, integrale. Un tempo era considerato anche qui un pane meno ricco, perché si usava la semola non raffinata, con molta crusca. Oggi è un pane ricercato, perché particolarmente sano e digeribile e anche perché molto gustoso.

“Black Bread” – wholemeal, brown bread. Like Barley Bread this too was at one time considered second rate fodder because unrefined semolina containing much bran was used. Today, it is in considerable demand on account of its being good for you, easy to digest and, no less important, extremely tasty.



Ingredienti - *Ingredients*

semolato integrale di grano duro “Senatore Cappelli”, lievito naturale madrighe, acqua, sale.
wholemeal semolina made from durum wheat pasta “Senator’s Cappelli”, natural madrighe yeast, water, salt.



Registrazione n° IT ICA N1AGN.
Regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche e integrazioni.
*Registration number: IT ICA N1AGN.
EC regulation 2092/91 and subsequent amendments and additions.*

COD - T000012





LA TERRA DEI NURAGHI

Via Cesare Battisti, 11 · 08030 Orroli · Tel. e fax +39.0782.847404 · cell. +39 340.9484643



*prodotto da
agricoltura
biologica*

Registrazione n° IT ICA N1AGN.
Regolamento CEE 2092/91 e successive modifiche e integrazioni.
*Registration number: IT ICA N1AGN.
EC regulation 2092/91 and subsequent amendments and additions.*