



## DOLCI SARDI MISTI CON FROLLA RIPIEN A OSCHIRI

### 📍 Mappa

□



La Casa della Panada è specializzata nella produzione artigianale e nella vendita di tanti prodotti tipici sardi, come le panadas una specialità della nostra terra che ha una storia antichissima, ed anche la pasta fresca, i vari dolci e i piatti da a sporto. Specialità artigianali e tipiche: panadas, pasta fresca, dolci tipici e piatti da a sporto... Con il nostro lavoro, fatto di amorevole impegno, desideriamo continuare e tenere vive le tradizioni culinarie tipiche della nostra terra, alla base delle quali ci sono solo prodotti di qualità, selezionati e del territorio. Siamo sempre disponibili nei confronti dei clienti e attenti alle esigenze che ci vengono fatte presenti, possiamo anche preparare prodotti senza glutine e senza lattosio. Il negozio è a Oschiri (Sassari) in Via Umberto I, 3, venite a trovarci per scoprire tutte le bontà dolci e salate che prepariamo artigianalmente e quotidianamente!

### 📄 Descrizione

Specialità sarde dolci e salate, fatte con amore! La Casa della Panada vi aspetta a Oschiri in provincia di Sassari, per farvi scoprire i DOLCI SARDI MISTI e con FROLLA RIPIENA. Solo ingredienti di qualità, selezionati e del territorio. Scopri di più! Un luogo in cui amore e passione per la tradizione culinaria sarda si incontrano per offrire un'esperienza gastronomica unica. Questo rinomato locale, situato in Via Umberto I, 3, si distingue per la sua specialità in dolci e salate della tradizione sarda, realizzati con cura e dedizione, pronti a deliziare i palati più esigenti. La Casa della Panada è particolarmente nota per la sua offerta di dolci sardi misti e frolla ripiena, una delizia dalla consistenza morbida e dal gusto inconfondibile. La varietà di dolci proposti è ampia e diversificata, rendendo il locale un punto di riferimento per tutti coloro che apprezzano i sapori autentici della tradizione sarda. Inoltre, un aspetto che distingue ulteriormente La Casa della Panada è l'attenzione rivolta alle esigenze di chi soffre di intolleranze alimentari. Molti dei dolci offerti, infatti, sono realizzati senza lattosio, senza uova e senza glutine, permettendo a tutti di godere della bontà dei dolci sardi senza rinunciare al gusto e alla qualità. Tra le proposte più amate, troviamo i Savoiaardi, i Papassini, gli Amaretti, le Copulette, le Ciambelline, le Pardulas, le Seadas, i Bianchini, i Pastissus, le Zeppole e le Frittelle. Ogni dolce è realizzato seguendo le ricette tradizionali, che prevedono l'uso di ingredienti freschi e selezionati, garantendo così un prodotto finale di alta qualità. I Savoiaardi, ad esempio, sono biscotti leggeri e friabili, perfetti da gustare in qualsiasi momento della giornata. I Papassini, invece, sono dolci tipici del periodo di Ognissanti, realizzati con una pasta frolla arricchita da uva passa, noci, mandorle e miele. Gli Amaretti sardi, poi, sono una delizia per il palato, caratterizzati da un gusto intenso di mandorle e da una consistenza morbida e fragrante. Non mancano poi le Copulette, dolci tipici del periodo di Carnevale, realizzati con una pasta frolla farcita con miele, mandorle e scorza d'arancia. Le Ciambelline, invece, sono biscotti dalla forma caratteristica, realizzati con farina, zucchero, uova, burro e scorza di limone, ideali da gustare a colazione o durante una pausa

pomeridiana. ??????? Le Pardulas sono piccoli dolci a forma di fiore, tipici della Pasqua sarda, elaborati con una pasta frolla farcita con ricotta, uova e zucchero. Le Seadas, invece, sono dolci tipici della cucina sarda, lavorati con una sfoglia di pasta frolla farcita con formaggio pecorino e miele. I Bianchini sono dolci a base di mandorle, zucchero e albume d'uovo, mentre i Pastissus sono biscotti di pasta frolla farciti con mandorle, noci e miele. ?????? Infine, le Zeppole e le Frittelle rappresentano una proposta golosa per chi ama i dolci fritti. Le Zeppole sono realizzate con una pasta lievitata, fritta e ricoperta di zucchero a velo, mentre le Frittelle sono realizzate con una pasta lievitata, fritta e ricoperta di zucchero. Entrambe rappresentano un piacere irresistibile per il palato. ??????? Visita La Casa della Panada per scoprire il vero sapore della tradizione sarda, in un ambiente accogliente e familiare. Ti aspettiamo ad Oschiri, in Via Umberto I, 3, per offrirti un'esperienza culinaria indimenticabile. ???????

## **Contatti**

**LA CASA DELLA PANADA DI CRISTINA BURRESI & C.**

Tel. 3384110887

<http://www.lacasadellapanada.it>

Via Umberto I, 3, Oschiri, 07027

Nessun orario indicato

---