



◆ brilladas ◆  
*se brilla è pronta da gustare*



## Brilladas salata

◆ Per gli amanti dei gusti tipici della Sardegna.

Una sfoglia al Cannonau avvolge al suo interno un ripieno genuino di carne di maiale aromatizzata con vino Cannonau e ingredienti freschi e selezionati.

Le Brilladas sono un'esplosione di gusto, comode e facili da preparare.

◆ ◆ Codice: 202I01



Sfoglia  
Ripieno

Vino Cannonau  
Carne di maiale

PESO

Formato  
Cartone/U.D.V.

15g  
2,430kg

DIMENSIONE

Formato  
Cartone/U.D.V.

40x60mm  
31x16x12cm

Pezzi per Cartone/U.D.V.

160 ca.

Modalità di cottura

Friggere 3/4 minuti - 170°C





## Brilladas salata

◆ Leggere e genuine come la dieta mediterranea.

La finissima sfoglia croccante racchiude un ripieno vegetariano con zucchine, melanzane e peperoni rossi aromatizzati con ingredienti freschi e selezionati.

Le Brilladas sono una proposta delicata, comode e facili da preparare.

◆ ◆ Codice: 202I02



Sfoglia  
Ripieno

Tradizionale  
Verdure miste

PESO  
Formato  
Cartone/U.D.V.

15g  
2,430kg

DIMENSIONE  
Formato  
Cartone/U.D.V.

40x60mm  
3IxI6xI2cm

Pezzi per Cartone/U.D.V.

160 ca.

Modalità di cottura

Friggere 3/4 minuti - 170°C





## Brilladas salata

◆ Tutto il profumo del mare di Sardegna.

Una sfoglia impreziosita dal nero di seppia contiene un ripieno saporito con tonno, olive nere, capperi e acciughe.

Le Brilladas sono un concentrato di sapori, comode e facili da preparare.

◆ Codice: 202I03



Sfoglia  
Ripieno

Nero di seppia  
Tonno, olive nere, capperi e acciughe

PESO  
Formato  
Cartone/U.D.V.

15g  
2,430kg

DIMENSIONE  
Formato  
Cartone/U.D.V.

40x60mm  
3Ix16x12cm

Pezzi per Cartone/U.D.V.

160 ca.

Modalità di cottura

Friggere 3/4 minuti - 170°C



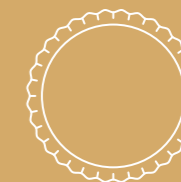
## Brilladas dolce

◆ Dolci ricordi dall'isola di una volta.

La croccantezza della sfoglia accoglie la farcitura di mandorle aromatizzate con miele e scorza d'arancia.

Le Brilladas sono un dessert sfizioso, comode e facili da preparare.

◆ Codice: 202110



Sfoglia  
Ripieno

Tradizionale  
Amaretto

PESO

Formato  
Cartone/U.D.V.

20g  
2,535kg

DIMENSIONE

Formato  
Cartone/U.D.V.

Ø 62mm  
31x16x12cm

Pezzi per Cartone/U.D.V.

120 ca.

Modalità di cottura

Friggere 2/3 minuti - 170°C



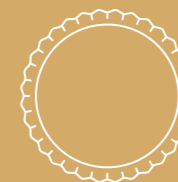
## Brilladas dolce

◆ Una ricetta speciale con un tocco di leggerezza.

L'irresistibile sfoglia al cacao sposa la ricotta fresca aromatizzata con zucchero e scorza d'arancia.

Le Brilladas sono una piacevole scoperta, comode e facili da preparare.

◆ ◆ Codice: 202III



Sfoglia  
Ripieno

Cacao  
Ricotta e scorza d'arancia

PESO

Formato  
Cartone/U.D.V.

20g  
2,535kg

DIMENSIONE

Formato  
Cartone/U.D.V.

Ø 62mm  
31x16x12cm

Pezzi per Cartone/U.D.V.

120 ca.

Modalità di cottura

Friggere 2/3 minuti - 170°C



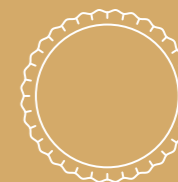
## Brilladas dolce

◆ Un perfetto mix di cremosità.

La straordinaria sfoglia al Cannonau incontra la crema di nocciole aromatizzata con scorza d'arancia e granella di nocciole per dare un tocco di croccantezza in più.

Le Brilladas sono uno sfizio gustoso, comode e facili da preparare.

◆ ◆ Codice: 202II2



Sfoglia  
Ripieno

Vino Cannonau  
Crema di nocciole, scorza  
d'arancia e granella di nocciole

PESO

Formato

Cartone/U.D.V.

20g

2,535kg

DIMENSIONE

Formato

Cartone/U.D.V.

Ø 62mm

3IxI6xI2cm

Pezzi per Cartone/U.D.V.

120 ca.

Modalità di cottura

Friggere 2/3 minuti - 170°C







## Seadas

◆ Un grande classico della cucina sarda.

La sfoglia più autentica custodisce un ripieno tradizionale di formaggio sardo aromatizzato con scorza d'arancia oppure ripieni innovativi con crema di pistacchio o crema di nocciole aromatizzata con scorza d'arancia e granella di nocciole per dare un tocco di croccantezza in più.

Le Seadas con diversi ripieni sono un prodotto identitario, comode e facili da preparare.

◆ Codice: 202I20-22



Sfoglia  
Ripieno (cod.: 202I20)  
Ripieno (cod.: 20I22I)

Tradizionale  
Formaggio sardo e scorza d'arancia  
Crema di nocciole, scorza d'arancia  
e granella di nocciole  
Crema di pistacchio

Ripieno (cod.: 20I222)

PESO  
Formato 80g  
Cartone/U.D.V. 1,920kg

DIMENSIONE  
Formato 130x120mm  
Cartone/U.D.V. 31x16x12cm

Pezzi per Cartone/U.D.V. 24 pezzi

Modalità di cottura Friggere 4/5 minuti - 170°C



se brilla  
è pronta  
da gustare



Codice	Formato	Sfoglia	Ripieno	PESO		DIMENSIONE		Pezzi per Cartone/U.D.V.	Modalità di cottura 
				Formato	Cartone/U.D.V.	Formato	Cartone/U.D.V.		
202I01		Vino Cannonau	Carne di di maiale	15g	2,430 kg	40x60mm	3Ix16x12cm	160 pezzi ca.	Friggere 3/4 minuti - 170°C
202I02		Tradizionale	Verdure miste	15g	2,430 kg	40x60mm	3Ix16x12cm	160 pezzi ca.	Friggere 3/4 minuti - 170°C
202I03		Nero di seppia	Tonno, olive nere, capperi e acciughe	15g	2,430 kg	40x60mm	3Ix16x12cm	160 pezzi ca.	Friggere 3/4 minuti - 170°C
202II0		Tradizionale	Amaretto	20g	2,535 kg	Ø 62mm	3Ix16x12cm	120 pezzi ca.	Friggere 2/3 minuti - 170°C
202III		Cacao	Ricotta e scorza d'arancia	20g	2,535 kg	Ø 62mm	3Ix16x12cm	120 pezzi ca.	Friggere 2/3 minuti - 170°C
202II2		Vino Cannonau	Crema di di nocciole, scorza d'arancia e granella di nocciole	20g	2,535 kg	Ø 62mm	3Ix16x12cm	120 pezzi ca.	Friggere 2/3 minuti - 170°C
202I20		Tradizionale	Formaggio sardo e scorza d'arancia	80g	1,920 kg	130x120mm	3Ix16x12cm	24 pezzi	Friggere 4/5 minuti - 170°C
20I22I		Tradizionale	Crema di nocciole scorza d'arancia e granella di nocciole	80g	1,920 kg	130x120mm	3Ix16x12cm	24 pezzi	Friggere 4/5 minuti - 170°C
20I222		Tradizionale	Crema di pistacchio	80g	1,920 kg	130x120mm	3Ix16x12cm	24 pezzi	Friggere 4/5 minuti - 170°C

*brilladas*  
*se brilla è pronta da gustare*

Zona Art.le S'Utturu  
07027 - Oschiri (SS)  
Sardegna - Italy

Telefono: 079 73 41 47  
Email: [info@sapanada.it](mailto:info@sapanada.it)