

## HOME PAGE

La ricetta è sempre la stessa:  
quella della nonna

Su guttiau è l'originale: il tradizionale "carasau" dei pastori, adattato alle necessità e ai gusti dei nostri tempi.

Per chi non si accontenta. E vuole esagerare

Il secchiello di Su Guttiau è la compagnia ideale per chi vuole condividere con gli amici la fragranza di una delle ricette della tradizione. Questo è il formato adatto a soddisfare le esigenze dei baristi e dei ristoratori.

Su Guttiau è uno snack semplice  
ma di altissima qualità

Una ricetta che esalta al meglio le proprietà organolettiche dei prodotti agricoli della Sardegna

Il marchio "Su Guttiau", presente sul mercato dal 1992, per primo ha saputo interpretare l'antica ricetta derivata dal Carasau - tipico pane sardo - nella versione fritta e salata denominata Su Guttiau (gocciolato), adattandolo alle necessità dei nostri tempi grazie a una linea di produzione moderna, in grado di rispondere alle sempre più esigenti regole del mercato. L'attuale packaging risponde alle esigenze nazionali e internazionali dei vari settori commerciali come il vending, il canale HO.RE.CA. , la GD/GDO.

**L'originale:** La ricetta è sempre la stessa: quella della nonna. Su guttiau è l'originale: il tradizionale "carasau" dei pastori, adattato alle necessità e ai gusti dei nostri tempi. Su guttiau è uno snack genuino e gustoso, ideale per uno spuntino in qualsiasi momento della giornata. Tutto naturale e di qualità, senza l'aggiunta di coloranti o conservanti.

Una confezione moderna e colorata mantiene il prodotto sempre fragrante. con continui investimenti sulla ricerca delle migliori materie prime e grazie alla linea di produzione moderna Su guttiau è in grado di rispondere alle più esigenze di mercato.

**L'azienda:** Guttiau srl è un'azienda giovane e dinamica, specializzata nella produzione dello snack "Su Guttiau". il mercato di riferimento è quello nazionale ma oramai il gusto dei nostri prodotti ha varcato i confini e raccoglie successi in mezzo mondo: Europa, Asia, Medio Oriente e Sud America.

Nei primi anni Novanta ad Ardauli (piccolo paese della provincia di Oristano) si comincia a produrre, con metodi tradizionali, un nuovo snack: gli apprezzamenti arrivano subito e le richieste si moltiplicano. Su Guttiau è il primo esperimento, ben riuscito, di una ricetta antica che diventa un prodotto moderno e apprezzato soprattutto dai giovani. Il mercato si allarga e per soddisfare le richieste dei clienti è necessario creare un piccolo laboratorio. L'azienda cresce.

Nel 2001 nascono i nuovi formati: per venire incontro alle esigenze dei consumatori le confezioni di Su Guttiau diventano più grandi. Nel 2007 l'azienda fa un altro passo in avanti e si trasferisce a Tramatzà, sempre in provincia di Oristano, al centro della Sardegna, in una zona più adatta per immettere sul mercato i prodotti. Viene costruito uno stabilimento più moderno: spazi più ampi e nuove linee di produzione che consente di ampliare la gamma fino ad arrivare a 25 referenze.

Su Guttiau si inserisce in grandi circuiti commerciali: il gruppo Gdo che opera nel mercato nazionale e Vending che fa arrivare lo snack sardo in gran parte del mondo. Il sapore e il gusto dei

nostri prodotti resta quello di una volta ma il miglioramento non si ferma. Parallelamente all'ampliamento del mercato.

**Le Qualità:** Su Guttiau è uno snack semplice ma di altissima qualità, una ricetta che esalta al meglio le proprietà organolettiche dei prodotti agricoli della Sardegna.

Gli ingredienti sono solo quattro, scelti con cura attraverso una selezione che è durata anni: semola di grano duro, olio di girasole, sale marino e aromi naturali. Si parte da genuine sfoglie di pane che vengono dorate con l'olio di girasole, un olio leggero e perfetto per la frittura. Una volta cotte vengono fatte sgrondare senza getti d'aria per offrire uno snack che risulti il più asciutto possibile. I passaggi successivi sono la salatura e l'aromatizzazione con prodotti naturali.

Su Guttiau contiene più dell'ottanta per cento di acidi grassi mono e poli-insaturi, tra cui l'acido linoleico, una sostanza molto utile all'organismo (che non è in grado di sintetizzarlo) anche per la produzione di energia per le membrane cellulari e per la sintesi dell'emoglobina. Il nostro snack non contiene acidi grassi trans, che sono dannosi per la salute, aumentando il rischio di problemi cardiovascolari.

A mantenere intatte le caratteristiche iniziali dello snack sono i sacchetti alluminizzati: sono pratici, ma soprattutto riparano Su Guttiau dalla luce e lo conservano fragrante fino all'ultimo giorno di scadenza.

**I Progetti ....** cambierei solo "sul territorio nazionale e ora anche su quello internazionale...."

### **I nostri prodotti**

Si parte dalla ricetta della nonna ma il gusto cambia. E anche il formato si adatta alle esigenze. Su Guttiau propone sul mercato una gamma di prodotti che è sempre più ampia. Così lo snack sardo diventa una collezione di sapori: da quello antico a quello più sfizioso.

#### **Classico**

Il "principe" è lui, l'originale ma il più apprezzato dai nostri clienti. Al mattino è adatto per uno spuntino veloce, il pomeriggio per una merenda sfiziosa e la sera per un aperitivo rilassante. Il sapore della terra si sposa e si accompagna con ogni tipo di bevanda.

#### **Mediterraneo**

Un magico connubio per il palato: il sapore della tradizione unito al gusto mediterraneo del pomodoro e del basilico. Si accompagna a qualunque bevanda: i succhi di frutta, le birre bionde e quelle scure, ma anche i vini tipici come la malvasia, il cannonau, il vermentino e la vernaccia.

#### **Paprika**

Il più vivace: lo snack della passione. La forza e l'intensità della paprika si unisce magnificamente alla croccantezza e al gusto del grano duro di Sardegna. Il risultato è uno snack che rende più vivace l'aperitivo e che dà il benvenuto alla cena.

#### **Pepe Nero**

È il duro della nostra famiglia: il più forte in assoluto ma mai aggressivo. L'ideale abbinamento per gustare i prodotti della tradizione: creme di formaggio, salumi e patè

#### **Rosmarino**

Il re della macchia mediterranea ha trovato casa. La busta verde di Su Guttiau è il suo regno: all'interno si specchiano le distese verdi della Sardegna, delle spiagge e dei tramonti. Un buon bicchiere di vino celebra l'ideale matrimonio del gusto tradizionale con la vivacità del rosmarino.

## **Cipolla**

I palati forti accettino la sfida con il gusto deciso di Su Guttiau alla cipolla. Per vincerla è consigliabile un bicchiere di vino: il cannonau di Sardegna è l'alleato ideale per affrontare l'emozione che solo questo snack può regalare.

## **Secchiello**

Per chi non si accontenta. E vuole esagerare, sapendo di assaporare uno snack con poche calorie e un ridotto apporto di grassi. Il secchiello di Su Guttiau è la compagnia ideale per chi vuole condividere con gli amici la fragranza di una delle ricette della tradizione. Questo è il formato adatto a soddisfare le esigenze dei baristi e dei ristoratori.

## **300 gr**

Il principe degli snack Su Guttiau si fa più grande. Chi ha tanti amici da invitare per uno spuntino lo può trovare principalmente nei market

## **Carasau**

Il pane dei pastori resiste al tempo e al cambio dei gusti: è il simbolo della tradizione culinaria della Sardegna. La ricetta dei laboratori artigianali di Oliena custodisce ancora tutti i segreti della Barbagia e tuttora Carasau viene preparato come facevano le nonne.

## **Biscoteddu**

Soffice e gustoso, dolce al punto giusto: i biscotti tradizionali della Sardegna sono l'ideale per la colazione e per la merenda. Conservano la fragranza dei dolci appena sfornati e la genuinità dei prodotti locali usati come ingredienti.

## **Linea Bar**

Su Guttiau sbarca nei bar e si presenta con la veste migliore: un pratico dispenser che consente di esporre gli snack. Tutti i gusti e tutte le confezioni che attireranno sicuramente l'attenzione dei clienti.

## **horeca**

Confezioni da un chilo, trecento e cinquecento grammi. L'ideale per hotel, ristoranti e catering, per chi vuole offrire Su Guttiau, in tutti i suoi gusti, ai propri clienti. Forniture speciali per arricchire con lo snack tradizionale della Sardegna eventi speciali, appuntamenti importanti, congressi o fiere.