



## Seada nera al carbone vegetale Uri

### 📍 Mappa

□



Il pastificio nasce nel 1987 a Uri (Sassari). In tutti questi anni di attività ha

dato a tanti la possibilità di gustare prodotti tradizionali di qualità, nati dal rispetto della nostra terra e lavorati con amore e passione. Sempre al passo con l'evoluzione e del gusto, il Pastificio Logudoro offre prodotti unici nati dall'incontro armonico fra tradizione e metodologie innovative: questo ci permette di dare risposte ai palati più esigenti.

### 📄 Descrizione

Scopri il lato oscuro della dolcezza con Niedda, l'esclusiva Seada nera al carbone vegetale del Pastificio Artigianale Logudoro a Uri in provincia di Sassari. La trovi nei migliori supermercati della Sardegna. Scopri il Gusto Unico della Niedda. Lasciati tentare e dalla "Niedda", una rivisitazione unica della tradizionale seada sarda, offerta dal Pastificio Artigianale Logudoro. Questa delizia si distingue per la sua innovativa sfoglia nera, resa tale dall'uso del carbone vegetale, che avvolge un cuore morbido di formaggio fresco aromatizzato all'arancia. Un connubio di sapori che promette di stupire il tuo palato. La Tradizione Rivisitata: Seada Nera. Nel cuore della Sardegna, a Uri, il Pastificio Artigianale Logudoro ha trasformato la seada classica in un'esperienza culinaria completamente nuova. Mantenendo la forma rotonda tradizionale, questa versione "Niedda" offre un impatto visivo ed un sapore che non troverai altrove. Ogni boccone è un perfetto equilibrio di dolcezza e intensità, che rende ogni assaggio un momento da ricordare. Ingredienti di Qualità Superiore. La scelta degli ingredienti gioca un ruolo cruciale nella creazione delle nostre seadas nere. Il formaggio, dolce e delicato, proviene direttamente dalle nostre terre sarde, mentre il carbone vegetale non solo conferisce il caratteristico colore nero, ma è anche noto per le sue proprietà benefiche. Questi elementi si fondono perfettamente con l'aroma delicato dell'arancia, creando un prodotto finale di qualità superiore. Metodi Artigianali e Innovazione. Dal 1987, il Pastificio Artigianale Logudoro si è dedicato alla perfezione delle sue creazioni, combinando metodi tradizionali con innovazioni moderne. La nostra dedizione all'artigianalità e alla qualità si riflette in ogni seada nera che produciamo. Questo impegno ci permette di offrire una specialità che risponde ai gusti più esigenti e soddisfa la ricerca di novità culinarie. Dove Trovare la Niedda. La nostra esclusiva Seada Nera al Carbone Vegetale è disponibile nei migliori supermercati della Sardegna. Invitiamo sia i locali che i turisti a scoprire questa magnifica delizia, garantendo un'esperienza gastronomica che rimarrà impressa nella memoria. Non perdere l'opportunità di assaporare questa innovativa interpretazione.

etazione di un classico della pasticceria sarda a ????. Un Futuro Sostenibile e Creativo ????

Al Pastificio Artigianale Logudoro, la sostenibilità e l'innovazione guidano ogni decisione. La nostra passione per l'arte pasticceria, combinata con il rispetto per l'ambiente e la continua ricerca di nuovi sapori, ci spinge a esplorare territori inesplorati del gusto, sempre con l'obiettivo di sorprendere e deliziare i nostri clienti ????. La Seada Nera al Carbone Vegetale non è solo un dolce, ma un'esperienza multisensoriale che combina gusto, estetica e qualità. Dal Pastificio Artigianale Logudoro, ogni seada è un tributo alla tradizione sarda, rivisitata attraverso la lente dell'innovazione e della creatività ????

## **Contatti**

---

### **PASTIFICIO ARTIGIANALE LOGUDORO**

Tel. 079419702

<http://www.pastificiologudoro.it>

Via Sassari, 132, Uri, 07040

Nessun orario indicato

---