

CANDITI
Come tu li vuoi...



Canditi Crispo

Novità

Indimenticabili al palato

Quella di Crispo Canditi è una storia di famiglia, che oggi vede alla guida dell'azienda la quarta generazione. Imprenditori che sono cresciuti respirando e gustando il sapore dei canditi fin dall'infanzia e che hanno deciso con tenacia, pazienza e devozione di portare avanti un sogno appartenuto ai nonni prima e ai genitori poi. Un'eredità che si tramanda dal 1932 e che rappresenta la firma distintiva dell'impresa nel panorama dei canditi italiani.

Il processo produttivo ancorato alla tradizione, con una selezione quasi maniacale dei prodotti e con tempi lunghi di preparazione. Ogni anno la famiglia Crispo, nel momento della raccolta, parte per far visita ai propri fornitori, sceglie personalmente la frutta migliore che, ancora fresca, raggiunge l'azienda per la lavorazione. Qui attraverso tecniche tradizionali si procede con la canditura, operazione che richiede cautela e calma, per favorire la perfetta unione tra gli zuccheri e la frutta.



Dal 1932



CANDITI

CRISPO



IL NOME DEI CANDITI

Cod. 0009917	ALBICOCCA CANDITA
Cod. 0009922	ANANAS CANDITO
Cod. 0009912	CILIEGIE ROSSE CANDITE
Cod. 0009914	CILIEGIE VERDI CANDITE
Cod. 0009924	MANGO CANDITO
Cod. 0009916	PERE 10x10 CANDITE
Cod. 0009919	PESCHE CANDITE
Cod. 0009923	LIMONE 12x12 CANDITO
Cod. 0009915	ARANCIO 12x12 CANDITO
Cod. 0009921	FRAGOLE CANDITE
Cod. 0009920	LAMPONI CANDITI
Cod. 0009918	MACEDONIA FRUTTI DI BOSCO CANDITI

COME RICONOSCERE UN CANDITO DI QUALITÀ?

- il colore deve essere caratteristico del frutto
- il gusto deve essere naturale
- la consistenza deve essere morbida e succosa

Solo così è un candito Crispo!

Canditi Agrimontana

Agrimontana è una famiglia, composta dai discendenti naturali del fondatore, dalle maestranze aziendali, dai collaboratori tecnici e commerciali, dai contadini, dai fornitori, dai professionisti che utilizzano i prodotti, da chi degusta e usufruisce del lavoro di un'intera filiera.

La sua storia è un viaggio di avvicinamento alla Natura e alle interpretazioni nel gusto di pasticceri, cuochi e gelatieri.

Agrimontana opera e produce nella convinzione che rispettare la materia prima, assecondando la natura, sia il modo migliore per offrire prodotti di qualità, ricchi di sapore, che conservano intatte tutte le proprietà nutritive. La frutta è da sempre uno dei focus di agrimontana, impegnata nella selezione dei luoghi di provenienza, stabilendo rapporti privilegiati con i fornitori per affinarne anche il processo di selezione a monte.

Cod. 0009820

ALBICOCCHE A CUBETTI

Cod. 0009800

AMARENE CANDITE

Cod. 0009901

AMARENE CHIARE CANDITE

Cod. 0008957

CEDRO DIAMANTE A CUBETTI

Cod. 0009798

FRAGOLINE CANDITE

Cod. 0009717

LAMPONI CANDITI

Cod. 0009900

SCORZA ARANCIO CUBETTI 10x10

Cod. 0008377

SCORZONE D'ARANCIA A FILETTI 7x80

E altro ancora...

Cod. 0009899

PASTA VANIGLIA BOURBON

Cod. 0004715

PASTA D'ARANCIO

Cod. 0009902

PASTA MANDARINO

Cod. 0009817

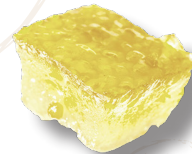
PASTA DI SCORZA LIMONE

Il Gusto della Natura, dal 1972



Ci atteniamo alla vera canditura secondo tradizione, assecondando i processi biologici naturali. Immergiamo ciascun frutto in grandi vasche a cielo aperto, in un bagno di sciroppo di acqua, zucchero di canna e glucosio, che cambiamo ogni ventiquattrore: mantenendo la concentrazione costante a settanta brix fissiamo tutti i sapori e i profumi propri. Il processo può durare dalle due settimane fino ai trenta giorni secondo le varietà.

agrimontana





ALIBEN SRL

Via Mareggia 26/c - 35028, Piove di Sacco (PD)
marketing@aliben.it | Tel. 049 9703765

