



Rifugio Crucolo

66

La Val Campelle è una valle alpina che collega la Valsugana con il Lagorai in territorio trentino.

99

Una ricerca storica fa risalire l'esistenza del Rifugio Crucolo all'anno 1782; è da allora che la famiglia Purin produce salumi e formaggi.

Giordano Purin era solito dire: "Da 'na roba fata ben, par farla mejo, basta 'na nina de passion".

L' accoglienza ed il rispetto della tradizione fanno del Rifugio Crucolo un luogo speciale; all'ospite vengono proposti piatti della cucina trentina come i canederli, il minestrone di pasta e fagioli, i crauti con le puntine ed il cotechino; le pietanze vengono servite su vassoi al centro del tavolo in modo che tutti le possano assaggiare e condividere come si usava fare una volta nelle famiglie trentine. Alla fine del pasto non si può rinunciare al Parampampoli, una bevanda servita alla fiamma che riscalda l'anima e l'ambiente.

Prima di lasciare il locale i proprietari accompagnano l'ospite nelle cantine sottostanti dove stagionano salami, lucaniche, speck e formaggi, il salame più lungo del mondo e la forma di formaggio più grande.

II Gruppo



L'Osteria Trentina Rifugio Crucolo

Il Rifugio Crucolo si trova in Val Campelle a 1100 metri di altitudine ed è la più antica osteria trentina gestita dalla stessa famiglia, i Purin dei "l'osti"; é dal 1782 che la famiglia si tramanda il mestiere dell'oste.



La Bottega Rifugio Crucolo

Nel punto vendita di Scurelle si possono assaggiare ed acquistare i prodotti di nostra produzione quali salumi, formaggi, grappe, liquori ed il Parampampoli.



L'Hotel Spera

L'Hotel Spera è gestito dalla famiglia Purin ed è l'ambiente ideale per chi vuole trascorrere alcuni giorni immerso in un'oasi di pace e tranquillità a pochi chilometri dal Lagorai e dai laghi di Levico e Caldonazzo.







Insaccati stagionati Speck Wurstel Cotti Freschi Carne salada Vaschette **Formaggi** Liquori e grappe



Insaccati stagionati







Lucanica Trentina

Tipica del Trentino; è composta da carne magra e grassa di suino nazionale, macinata media con l'aggiunta di sale, pepe e spezie. Viene insaccata in budello naturale con la caratteristica forma torta.

PM 220 g







Piccantino Trentino

E' composto da carne di suino nazionale magra e grassa macinata a grana media con l'aggiunta di sale, pepe, spezie e peperoncino. Viene insaccato in budello naturale con caratteristica forma tòrta





www.crucolo.it





Salame Crucolo

Si ottiene con un impasto di carne di suino nazionale magra e grassa a macinatura media, con aggiunta di sale, pepe e spezie. Disponibile con o senza aglio.

PM 500 g







Salame Ungherese

Carni di suino nazionali, macinato fine, salatura, miscelatura con l'aggiunta di sale, pepe e spezie.

PM 2,6 kg









Salame Crucolo Lungo 1,5 mt

E' un prodotto esclusivo e inimitabile, 1,5 metri, ottenuto con carni di suino e lavorato secondo le antiche tradizioni del "Rifugio Crucolo". Ideale per feste e banchetti e in tutte le occasioni.

PM 4,5 kg







Sopressa Crucolo Piccola



Risente dell'influenza del vicino Veneto e fa incontrare in modo naturale i sapori con le tradizioni della Valsugana. L'impasto di macina media-grossa è fatto di carni di suino nazionale con l'aggiunta di sale, pepe e spezie. Disponibile con o senza aglio.

PM 800 g







Sopressa Crucolo Grande



Risente dell'influenza del vicino Veneto e fa incontrare in modo naturale i sapori con le tradizioni della Valsugana. L'impasto di macina media-grossa è fatto di carni di suino nazionale con l'aggiunta di sale, pepe e spezie. Disponibile con o senza aglio.

PM 3,5 kg







Salame lungo oltre 40 metri



Nato per gioco nella cantina del Rifugio Crucolo; con le caratteristiche di un salame classico, è entrato nel guinness dei primati 2 volte (1992-1994). Adesso viene proposto su prenotazione in bobine da 20 metri per eventi particolari.







Lardo



Lardo di suino selezionato, viene riposto in apposite vasche e ricoperto a strati con una miscela di sale, pepe e spezie. Il gusto finale risulta delicato ma ben profumato.

PM 2 kg o 0,300 g



Speck







www.crucolo.it

Speck Trentino Squadrato



Ottenuta da cosce di suino selezionate presenta la forma squadrata unita ad una particolare attenzione nelle fasi di salamoia con la scelta delle migliori spezie. Una leggera affumicatura con legno di faggio e una sapiente stagionatura rigidamente controllata, consentono di ottenere uno Speck eccellente, dal sapore unico ed inconfondibile.





Speck Crucolo Scudo



Presenta la classica forma a scudo la qualità della materia prima utilizzata è unita ad una particolare attenzione nelle fasi di salamoia con la scelta delle migliori spezie. Una leggera affumicatura con legno di faggio e una sapiente stagionatura rigidamente controllata, consentono di ottenere uno Speck eccellente, dal sapore unico ed inconfondibile.

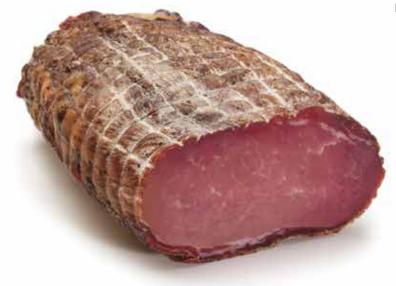
PM 5 kg







Fiocco di Speck



Ricavato dalla fesa di suino, si presenta al taglio con fetta magra.

La stagionatura e l'affumicatura leggera con legno di faggio, assicurano un gusto ed un profumo inimitabili.

PM 800 g









Mezzena di Speck

La mezzena di maiale intera viene lavorata con lo stesso procedimento utilizzato per lo speck. Racchiude tutti i tagli ottenibili dalla lavorazione del suino. Unico per inaugurazioni feste ed eventi.





www.crucolo.it





Bauernspeck

Ottenuta da pancetta di suino nazionale selezionata; disossato e lavorata con sale, pepe e spezie; viene affumicata con legno di faggio e stagionata.

PM 1,8 kg





Wurstel







Wurstel classico

Viene prodotto esclusivamente con carne di suino a cui si aggiungono sale, spezie e aromi. macinato il tutto si ottiene una grana finissima. Si procede quindi ad insaccare il prodotto e successivamente alla cottura.

PM 180 g







Wurstel Servelade



Viene prodotto esclusivamente con carne di suino cui si aggiungono sale e spezie. Successivamente si macina il tutto ottenendo una grana finissima. Si procede quindi ad insaccare il prodotto e successivamente alla cottura. Si presenta con la forma di una salsiccia arcuata e grossa.

PM 180 g







Wurstel Meraner

Viene prodotto esclusivamente con carne di suino a cui si aggiungono sale, spezie e aromi. macinato il tutto si ottiene una grana finissima. Si procede quindi ad insaccare il prodotto e successivamente alla cottura.

Si presenta con la forma di una salsiccia arcuata e sottile.

PM 180 g





www.crucolo.it

Cotti







Coppa stufata affumicata



É un salume ricavata dal collo "coppa" del maiale. Dopo la salatura viene stufata, affumicata con legno di faggio e confezionata sottovuoto.

Buona alternativa al prosciutto cotto.

PM 1,2 kg

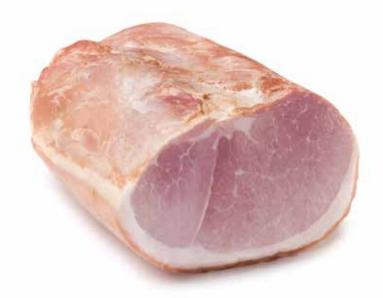




Speck cotto

Lo speckotto è un salume ottenuto da un taglio della coscia, cotto e leggermente affumicato in modo da acquisire quell' inconfondibile sapore che lo rende unico.

PM 3 kg









Guanciale stufato affumicato



Salume ottenuto dalla guancia del maiale; salato, viene cotto e leggermente affumicato, successivamente confezionato. Con Il suo gusto è dolce e delicato, affettato sottile e accompagnato a crostini caldi è un ottimo antipasto, mentre, tagliato a cubetti, serve per prepara e gustosi sughi.

PM 2,4 kg





cotti





Pancetta doppia stufata

Ottenuta da pancetta di suino sezionata. Salata, cottura e affumicatura con legna di faggio. La pancetta affumicata è un ottimo ingrediente per l'utilizzo in cucina.

PM 4 kg





Freschi







Salsiccia 5 pezzi



E un salume fresco preparato con carne macinata di puro suino nazionale, dopo aver aggiunto all'impasto sale e spezie si insacca in budella naturale. Confezionata in buste da 5 pezzi.

PM 650 g





Cotechino alla mela

E' preparato con carni di suino, macinatura media con l'aggiunta di sale, spezie e mele. **Prodotto precotto**.

PM 500 g





www.crucolo.it

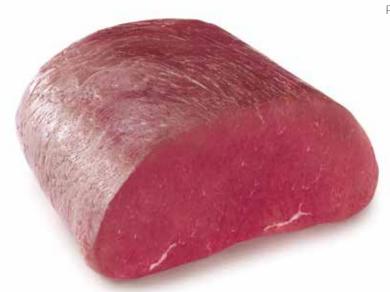
Carne salada







Carne salada trentina



E' un prodotto tipico Trentino di antichissime origini. La fesa di bovino viene refilata, salata e posta in apposite vasche in una salamoia di sale e spezie. La carne salada può essere consumata tagliata a fette grosse da cuocere oppure cruda tipo carpaccio.

PM 2,5 kg





Vaschetta Carne salada trentina

Vaschetta da 100 g in atmosfera modificata.





Vaschette







Speck

Vaschetta da 100 g



Carne salada







Lucanica trentina

Vaschetta da 80 g

Salame ungherese









Trentinmagro

Vaschetta da 100 g



Sopressa









Prosciutto cotto

Vaschetta da 100 g



Prosciutto crudo







Salumi della tradizione

Vaschetta da 100 g



Speck e formaggio







Pancetta

Vaschetta da 100 g

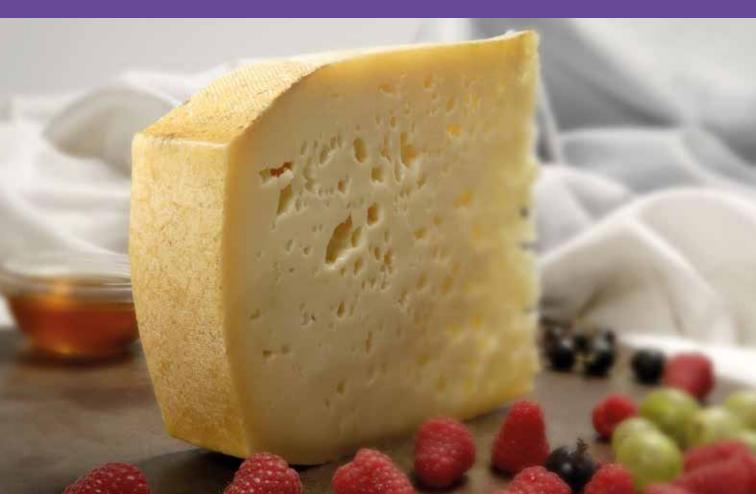


Mortadella





Formaggi



Un quarto 3 kg

Formaggio Crucolo "Il più saporito", a pasta morbida con occhiatura media e irregolare dal sapore "deciso" viene lavato con acqua e girato due volte alla settimana per garantirne la forma e la qualità. Stag. 75 gg circa Mezza 6,5 kg



Trancio da 300 a 500 g

Formaggio Crucolo "Il più dolce", a pasta

Il più dolce





www.crucolo.it

Al vino

Formaggio Crucolo "Al vino", a pasta morbida con occhiatura media e irregolare viene lavato con vino rosso Teroldego e girato due volte alla settimana per garantirne la forma e la qualità. Il sapore deciso e corposo lo rendono unico.





Crucolina con la mela trentina bio

Formaggio prodotto con latte vaccino da stalle collocate alla quota di oltre 500 m. In fase di rottura della cagliata vengono aggiunte le mele provenienti da agricoltura biologica, esclusivamente di origine trentina.





Insaccati stagionati | Speck | Wurstel | Cotti | Freschi | Carne salada | Vaschette | Formaggi | Liquori e grappe

Il più Grande



Formaggio Crucolo "il più grande", la stagionatura di pezzature così grandi consente di ottenere un formaggio dal gusto unico, leggermente amarognolo e con note dolci e

Unico ed inimitabile il formaggio Crucolo "il più grande" è ideale per eventi speciali e

Oltre i 400 kg



Insaccati stagionati | Speck | Wurstel | Cotti | Freschi | Carne salada | Vaschette | Formaggi | Liquori e grappe

Liquori e grappe



Parampampoli



La bandiera del Rifugio Crucolo è il Parampampoli. Inventato da Giordano Purin nel 1960 miscelando caffè, vino, grappa e miele

Servito alla fiamma il Parampampoli accende le serate trascorse in compagnia.







Insaccati stagionati | Speck | Wurstel | Cotti | Freschi | Carne salada | Vaschette | Formaggi | Liquori e grappe

Grappe

0,70 Trentina, Chardonay e Muller Thurgau 0,20 Trentina, Chardonay e Muller Thurgau Strayecchia





www.crucolo.it

Liquori



Mugo Nocino Laricino Basilimò Corniole





Il Ristorante Rifugio Crucolo

Località Val Campelle - Scurelle - TN www.rifugiocrucolo.it rifugiocrucolo@crucolo.it 0461 766093 | 348 1766447

f facebook.com/crucolo

instagram.com/rifugiocrucolo

twitter.com/crucolo

La Bottega Rifugio Crucolo

Località Lagarine, 20 - Scurelle - TN
www.bottegadelrifugiocrucolo.it
info@crucolo.it
0461 763707

f facebook.com/bottegadelrifugiocrucolo

L'Hotel Spera

Via Carzano, 7 - Castel Ivano - TN www.hotelspera.it hotelspera@crucolo.it 0461 762042

f facebook.com/hotelspera

instagram.com/hotelspera





© Crucolo S.r.l.

SEDE LEGALE E OPERATIVA Località Lagarine, 20 Scurelle - Valsugana - Trentino - Itali. P.I. 01504030220 / R.I. 141739 pec@pec.crucolo.it

www.crucolo.i