





CHI SIAMO

Amore e rispetto per la nostra terra, passione per il nostro lavoro, attenzione per le persone, questi i valori che da sempre ci guidano.

Dal 1782 offriamo ai nostri clienti momenti di vera convivialità e scoperta culinaria all'insegna della tradizione e della genuinità e guardiamo al futuro partendo dal loro ascolto, per continuare a migliorarci, sempre.

**Perché siamo italiani,
perché siamo Trentini.**

**“ Da na roba fata ben per farla
mejo basta 'na nina de passion ”**

Giordano Purin





DOVE

Crucolo si trova in Valsugana ai piedi della catena del Lagorai, parte delle Dolomiti, nella regione Trentino, un luogo ricco di storia e di tradizioni enogastronomiche ben definite.





PRODOTTI

Salumi, formaggi e Paramampoli venivano stagionati e venduti esclusivamente nelle cantine del Ristorante Rifugio Crucolo, a 1100 metri di altezza. Il crescente apprezzamento nel corso degli anni ha portato dalla fine degli anni Ottanta alla commercializzazione presso punti vendita specializzati e poi nella grande e media distribuzione.



PRODOTTI

La produzione Crucolo oggi:

- Formaggi**
- Salumi**
- Parampampoli**
- Liquori**
- Vini**

[Scarica qui il
catalogo
prodotti](#)





MOLTO PIÙ DI UN BRAND

Alcuni dei prodotti Crucolo hanno creato un vero e proprio culto in Italia e nel mondo. Ogni anno a dicembre la città di Concord, in Massachusetts, celebra il Crucolo Day con una forma gigante di Formaggio Crucolo e una parade che richiama curiosi e appassionati da tutti gli Stati Uniti. Il Paramampoli, dalla sua creazione nel 1960, è una bevanda iconica immortalata in video e fotografie per via della sua preparazione coreografica e del suo servizio alla fiamma.





QUALITÀ

La selezione e la presenza di prodotti Crucolo presso i punti vendita Eataly di tutto il mondo sono un segno non solo della qualità e dell'eccellenza raggiunte, ma anche di un crescente interesse nazionale e internazionale per prodotti che sono espressione di tipicità italiane, regionali e locali.





SUPPORTO ALLA VENDITA

I formati giganti Crucolo, entrati a far parte di diversi Guinness dei Primati a partire dagli anni Novanta e poi lungo tutti gli anni Duemila, rafforzano la visibilità e catturano l'attenzione e sono ideali per la realizzazione di corner in punti vendita di ogni dimensione. Un format tutto Trentino apprezzato dai clienti.





PRODUZIONE

Nel 2006 Crucolo estende la sua capacità produttiva con la creazione di Filiera Agroalimentare Trentina, impianto specializzato nella macellazione e produzione di salumi insaccati crudi e cotti, stagionati, speck e salmistrati.

La struttura si aggiunge ai processi già controllati dall'azienda di stagionatura e affinatura nel settore formaggi.





SOSTENIBILITÀ

L'energia utilizzata per la produzione Crucolo proviene da fonti rinnovabili come gli impianti fotovoltaici e gli impianti di cogenerazione presenti nel vicino territorio di Castelnuovo.



CERTIFICAZIONI

Massima attenzione viene dedicata alla salute del consumatore, con minuziosa selezione degli ingredienti per la produzione di alimenti senza OGM, senza glutine (iscrizione al Prontuario AIC), senza derivati del latte, privilegiando l'utilizzo delle carni suine nazionali, selezionando e qualificando costantemente i fornitori.

Scopo dell'azienda è il conseguimento della soddisfazione del cliente mantenendo alti standard qualitativi e organolettici del prodotto, garantendo i parametri di sicurezza igienico-sanitari e garantendo il servizio in termini di consegna e flessibilità di risposta ad esigenze specifiche del cliente.

I salumi Crucolo sono:
Certificati IFS, Made in Trentino
Senza glutine, senza lattosio





Crucolo S.R.L.

SEDE LEGALE E OPERATIVA
Località Lagarine, 20
Scurelle – Valsugana – Trentino – Italia

Tel: +39 0461 763707

info@crucolo.it
www.crucolo.it

Siamo presenti su

