

Il nostro territorio, la nostra storia,  
la nostra passione per un prodotto unico.





## Rifugio Crucolo

Una ricerca storica fa risalire l'esistenza del Rifugio Crucolo all'anno 1782, è da allora che la famiglia Purin produce salumi e affina formaggi secondo la tradizione trentina con la stessa attenzione con cui cura la soddisfazione delle persone. Persone, non clienti, questo è il nostro modo di pensare e di lavorare, perché da sempre pensiamo che la soddisfazione delle persone sia il nostro più grande successo.

Una produzione che parte dai solidi valori del nostro fondatore, Giordano Purin, che negli anni cinquanta inventava il "Parampampoli", facendolo diventare la bandiera del Rifugio Crucolo. Il liquore che si infiamma, da allora, è presente in tutte le occasioni di festa.

“

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

”

L'azienda Crucolo si trova in Valsugana ai piedi della catena del Lagorai, parte delle Dolomiti, nella regione Trentino, luogo ricco di storia e di tradizioni enogastronomiche ben definite. Amore e rispetto per il territorio, passione per il lavoro, attenzione per le persone, sono i valori che da sempre hanno guidato l'azienda.

Il formaggio rappresenta la nostra principale referenza, declinato nelle tre versioni: il più saporito, il più dolce e al vino ed oggi anche alla mela trentina, è in grado di soddisfare i gusti dei più ricercati consumatori, sempre con una particolare attenzione alla qualità nel rispetto della storia che inizia al Rifugio Crucolo nel 1782.

Un percorso di valorizzazione del latte 100% italiano prodotto da mucche che pascolano nei prati stabili del Brenta poi viene affinato in Valsugana, il primo territorio certificato GSTC come ecosostenibile, in apposite sale stagionatura dove le forme vengono bagnate lavate e girate a mano da personale specializzato 2 volte alla settimana in condizioni di temperatura e umidità ottimali.

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

Ricette antiche e lavorazioni scrupolose con aromi naturali e di alta qualità per una produzione all'avanguardia necessaria a soddisfare le richieste del mercato ha permesso di imporsi velocemente sui canali di vendita della grande distribuzione con prodotti da banco gastronomia come lo speck e la carne salada fino ad arrivare ad una linea di salumi affettati in vaschetta per la vendita a libero servizio.

Non solo un'ampia scelta di formaggi e salumi ma anche liquori e grappe con il famoso Parampampoli, il liquore alla fiamma unico ed inimitabile, inventato da Giordano Purin negli anni 50.

## La nostra produzione



### Le sale di stagionatura e affinatura formaggi Crucolo

Il formaggio viene affinato in apposite sale stagionatura dove le forme vengono bagnate lavate e girate a mano da personale specializzato 2 volte alla settimana in condizioni di temperatura e umidità ottimali.



### Le sale di produzione e stagionatura in Filiera Agroalimentare Trentina

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.

# Salumi







## 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



[www.crucolo.it](http://www.crucolo.it)



## 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 tórta.

PM 220 g





## 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.

PM 500 g



[www.crucolo.it](http://www.crucolo.it)



## 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



[www.crucolo.it](http://www.crucolo.it)



## 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



[www.crucolo.it](http://www.crucolo.it)



## 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 Crucolo 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.

PM 4,5 kg

Metà Speck 2,5 kg



Trancio 1 kg



Trancio Cuore 500 g



[www.crucolo.it](http://www.crucolo.it)





## 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



[www.crucolo.it](http://www.crucolo.it)

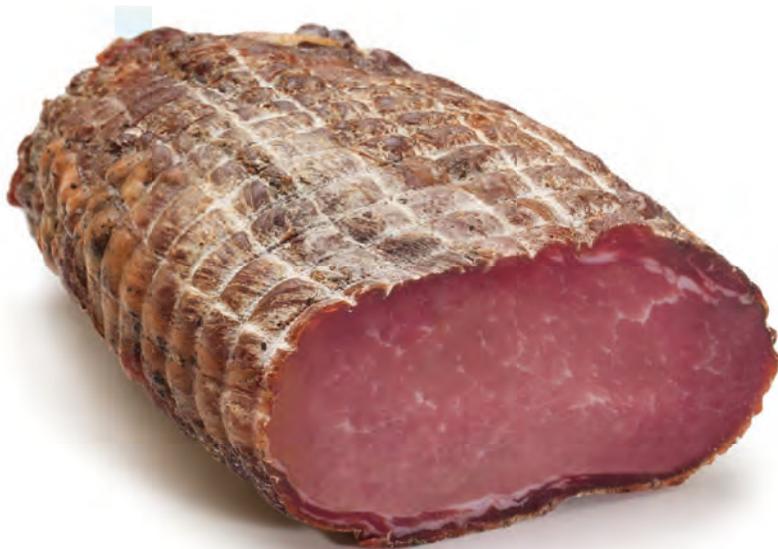


## Fiocco di Speck

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 350 g





## Bauernspeck

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

PM 1,8 kg



[www.crucolo.it](http://www.crucolo.it)



## 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 280 g





## Wurstel Savelade

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 280 g



[www.crucolo.it](http://www.crucolo.it)



## Wurstel Frankfurter

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 dopo una leggera affumicatura su legno di faggio alla cottura.

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

PM 280 g





## Coppa stufata affumicata

É un salume ricavato dal collo "coppa" del maiale. Dopo la salatura viene stufato, affumicato con legno di faggio e confezionato sottovuoto. Ottima 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 dolce e delicato, affettato sottile e accompagnato a crostini caldi è un ottimo antipasto, mentre, tagliato a cubetti, serve per preparare gustosi sughi.

PM 2,4 kg



[www.cruolo.it](http://www.cruolo.it)



## Salsiccia 5 pezzi

È 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 con le mele

Nasce da un legame profondo della tradizione con i prodotti del territorio, un'esperienza di gusto, il sapore deciso del cotechino è ammorbidito da succosi pezzi di mela, il palato è deliziato dal giusto equilibrio di sapori e aromi. E' preparato con carne di suino a macinatura media, sale spezie e mele a pezzetti.

**Prodotto precotto.**

PM 500 g



[www.crucolo.it](http://www.crucolo.it)



## Carne salada Crucolo

È un prodotto tipico Trentino di antichissime origini. La qualità risiede nel taglio della carne scelta, fesa di manzo che viene reflata, 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





## Speck Crucolo

Vaschetta da 100 g



## Carne salada Crucolo

Vaschetta da 100 g





## Lucanica trentina

Vaschetta da 80 g



## Salame ungherese

Vaschetta da 100 g





## Trentinmagro

Vaschetta da 100 g



## Sopressa

Vaschetta da 100 g





## Prosciutto cotto

Vaschetta da 100 g



## Prosciutto crudo

Vaschetta da 100 g





## Salumi della tradizione

Vaschetta da 100 g



## Speck e formaggio

Vaschetta da 100 g



[www.crucolo.it](http://www.crucolo.it)



## Pancetta

Vaschetta da 100 g



## Mortadella

Vaschetta da 100 g





## Formaggio

Vaschetta da 100 g



## Listarelle di Speck

Vaschetta da 100 g





## Listarelle di Guancia

Vaschetta da 100 g



## Listarelle di Pancetta

Vaschetta da 100 g



# Formaggi





## Il più saporito

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



## Il più dolce

Formaggio Crucolo "Il più dolce", a pasta morbida con occhiatura media e irregolare dal gusto dolce e delicato, viene lavato con acqua e girato due volte alla settimana per garantirne la forma e la qualità.

Stag. 30 gg circa



## 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.

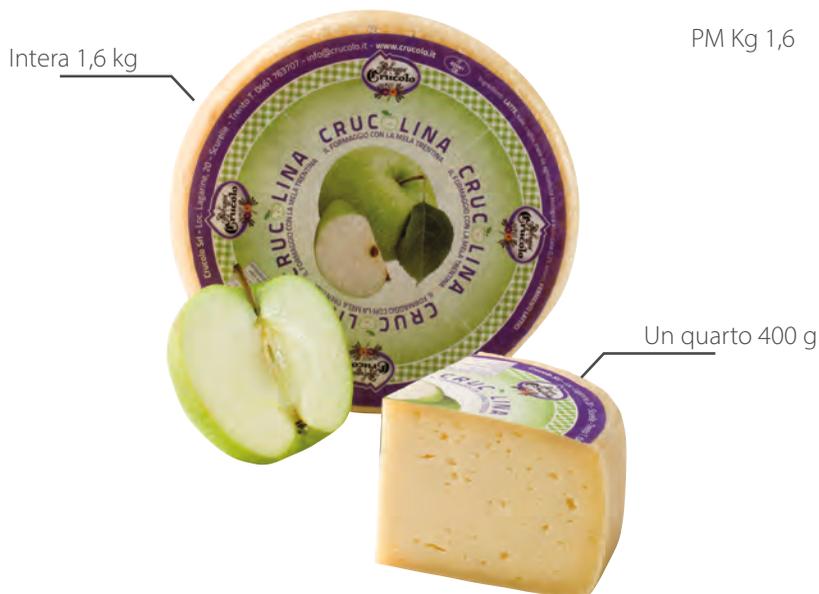
Stag. 90 gg circa



## 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.

PM Kg 1,6



## La Crucolina

### Caciotta Crucolo con la mela trentina

Formaggio fresco prodotto da latte pastorizzato con aggiunta di mele trentine da agricoltura biologica, a pasta molle, bianca paglierina chiara, morbida, burrosa, con poca occhiatura dal sapore dolce e delicato. Formaggio a breve maturazione con crosta bianca piumata edibile.

PM 350 g



[www.crucolo.it](http://www.crucolo.it)

## Crucoloso il formaggio cremoso

Cremoso spalmabile ottenuto solo da formaggio  
Crucolo dal sapore dolce e delicato.

Vaschetta da 125 g



[www.crucolo.it](http://www.crucolo.it)

# I formati giganti



## Il più Grande

### Formaggio Crucolo



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 piccanti.

Unico ed inimitabile il formaggio Crucolo “il più grande” è ideale per eventi speciali e ricorrenze.

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.

160 kg  
Oltre i 400 kg



[www.crucolo.it](http://www.crucolo.it)



## Il più lungo

### 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.



[www.crucolo.it](http://www.crucolo.it)

## 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.



# 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.



[www.crucolo.it](http://www.crucolo.it)

# Grappe

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



[www.crucolo.it](http://www.crucolo.it)

# Liquori



Mugo  
Nocino  
Laricino  
Basilimò  
Corniole



[www.crucolo.it](http://www.crucolo.it)





© **Crucolo S.r.l.**

SEDE LEGALE E OPERATIVA  
Località Lagarine, 20  
Scurelle - Valsugana - Trentino - Italia  
P.I. 01504030220 / R.I. 141739  
[pec@pec.crucolo.it](mailto:pec@pec.crucolo.it)

[www.crucolo.it](http://www.crucolo.it)