



FRUITA SECA SELECTA

EMBOLCALL CARTRÓ



Un dels principals avantatges d'aquesta gamma és l'atractiu disseny de l'embolcall de cartró que, a la vegada, permet visualitzar el producte a través de la finestra frontal i dels laterals. Al dors, el consumidor hi trobarà fotografies del procés d'elaboració artesanal (torrats, salats) o de l'acurada selecció del producte (productes crus).

La bossa de l'interior permet la conservació del producte durant un any.



## TORRATS

Fruits secs torrats artesanalment, elaborats lentament sobre foc, en petites quantitats. Descobreixi l'autèntic sabor del torrat tradicional de Catalunya!



AMETLLA LLARGUETA TORRADA 125 g.

CODI 102010121 | UNITATS/CAIXA 1 x 6



AVELLANA TORRADA 125 g.

CODI 102020121 | UNITATS/CAIXA 1 x 6



FESTUC TORRAT 125 g.

CODI 102040121 | UNITATS/CAIXA 1 x 6

## SALATS

Els nostres fruits secs salats s'elaboren en petites quantitats i es salen amb sal marina.



AMETLLA MARCONA SALADA 125 g.

CODI 102010421 | UNITATS/CAIXA 1 x 6



ANACARDS SALATS 125 g.

CODI 102070310 | UNITATS/CAIXA 1 x 6



CACAUET SALAT 125 g.

CODI 102030121 | UNITATS/CAIXA 1 x 6



CÒCTEL SALAT 125 g.

CODI 105080504 | UNITATS/CAIXA 1 x 6



FESTUC EN GRA SALAT 125 g.

CODI 102060004 | UNITATS/CAIXA 1 x 6



PIPES PELADES SALADES 125 g.

CODI 104020409 | UNITATS/CAIXA 1 x 6

## CRUS

Crit d'Or realitza una acurada selecció de la millor fruita seca, d'acord amb els més exigents estàndards de qualitat.



NOUS EN GRA 100 g.

CODI 103070116 | UNITATS/CAIXA 1 x 6



AMETLLA MARCONA CRUA 125 g.

CODI 103160716 | UNITATS/CAIXA 1 x 6





Creada l'any 1983, **CRIT D'OR, S.L.** és una empresa familiar dedicada a l'elaboració de fruita seca, acaramel·lats, garrapinyats i especialitats amb xocolata.

Els nostres productes s'elaboren en petites quantitats, utilitzant ingredients naturals i mètodes artesanals.

QUALITAT I TRADICIÓ DES DE 1983



ESPECIALIDADES DESDE 1983  
ESPECIALITATS DES DEL 1983  
SPECIALITIES SINCE 1983

#### COM ACONSEGUIM AL QUALITAT A CRIT D'OR?

Només la millor qualitat pot proporcionar un plaer absolut. L'excel·lència del producte és constantment el centre sobre el qual es basen totes les nostres decisions. Per aquest motiu, elaborem els nostres productes d'acord amb els següents compromisos:

- ◆ **Seleccionem les millors matèries primeres:** els fruits secs (segons la mida, origen, sabor, aspecte,...), la xocolata, el cacau, la mel, el sucre, la sal marina,... tots els ingredients que utilitzem han de ser d'excel·lent qualitat, ja que contribuiran a la qualitat del producte final.
- ◆ Les **xocolates** contenen el **100% de mantega de cacau.**
- ◆ Seguim elaborant els productes en petites quantitats, utilitzant mètodes artesanals. Alguns són procediments propis de Crit d'Or, desenvolupats al llarg dels anys.
- ◆ Respectem el **temps** necessari per elaborar cada producte. El nostre objectiu no és aconseguir la producció més elevada, sinó el producte de més qualitat del mercat.
- ◆ Treballem amb laboratoris externs certificats, que ens ajuden a mantenir el nostre compromís de qualitat.
- ◆ Els productes s'elaboren diàriament a les nostres instal·lacions.
- ◆ Treballem amb els envasos que garanteixen la millor conservació, perquè el producte arribi en òptimes condicions al client final. A la vegada, aquests envasos han de ser el màxim de respectuosos amb el medi ambient.



CRIT D'OR, S.L.

Pol. Ind. Palou Nord  
Avda. Europa 14-16  
08401 Granollers  
(Barcelona)  
Spain

Tel. (+ 34) 93 870 77 99  
Fax (+ 34) 93 879 62 46

info@critdor.com

www.critdor.com