



FRUTOS SECOS SELECTOS

ENVOLTORIO CARTÓN



Una de las principales ventajas de esta gama es el atractivo diseño del envoltorio de cartón que, a la vez, permite visualizar el producto a través de la ventana frontal y de los laterales. Al dorso, el consumidor encontrará fotografías del proceso de elaboración artesanal (tostados, salados) o de la cuidadosa selección del producto (frutos secos crudos).

La bolsa del interior permite la conservación del producto durante 1 año.



TOSTADOS

Frutos secos tostados artesanalmente, elaborados lentamente sobre fuego, en pequeñas cantidades. ¡Descubra el sabor tostado tradicional de Cataluña!



ALMENDRA LARGUETA TOSTADA 125 g.
CODIGO 102010121 | UNIDADES/CAJA 1 x 6



AVELLANA TOSTADA 125 g.
CODIGO 102020121 | UNIDADES/CAJA 1 x 6



PISTACHO TOSTADO 125 g.
CODIGO 102040121 | UNIDADES/CAJA 1 x 6

SALADOS

Nuestros frutos secos salados se elaboran en pequeñas cantidades y se salan con sal marina.



ALMENDRA MARCONA SALADA 125 g.
CODIGO 102010421 | UNIDADES/CAJA 1 x 6



ANACARDOS SALADOS 125 g.
CODIGO 102070310 | UNIDADES/CAJA 1 x 6



CACAHUETE SALADO 125 g.
CODIGO 102030121 | UNIDADES/CAJA 1 x 6



COCTEL SALADO 125 g.
CODIGO 105080504 | UNIDADES/CAJA 1 x 6



PISTACHO EN GRANO SALADO 125 g.
CODIGO 102060004 | UNIDADES/CAJA 1 x 6



PIPAS PELADAS SALADAS 125 g.
CODIGO 104020409 | UNIDADES/CAJA 1 x 6

CRUDOS

Crit d'Or realiza una cuidadosa selección de los mejores frutos secos, de acuerdo con los más exigentes estándares de calidad.



NUECES EN GRANO 100 g.
CODIGO 103070116 | UNIDADES/CAJA 1 x 6



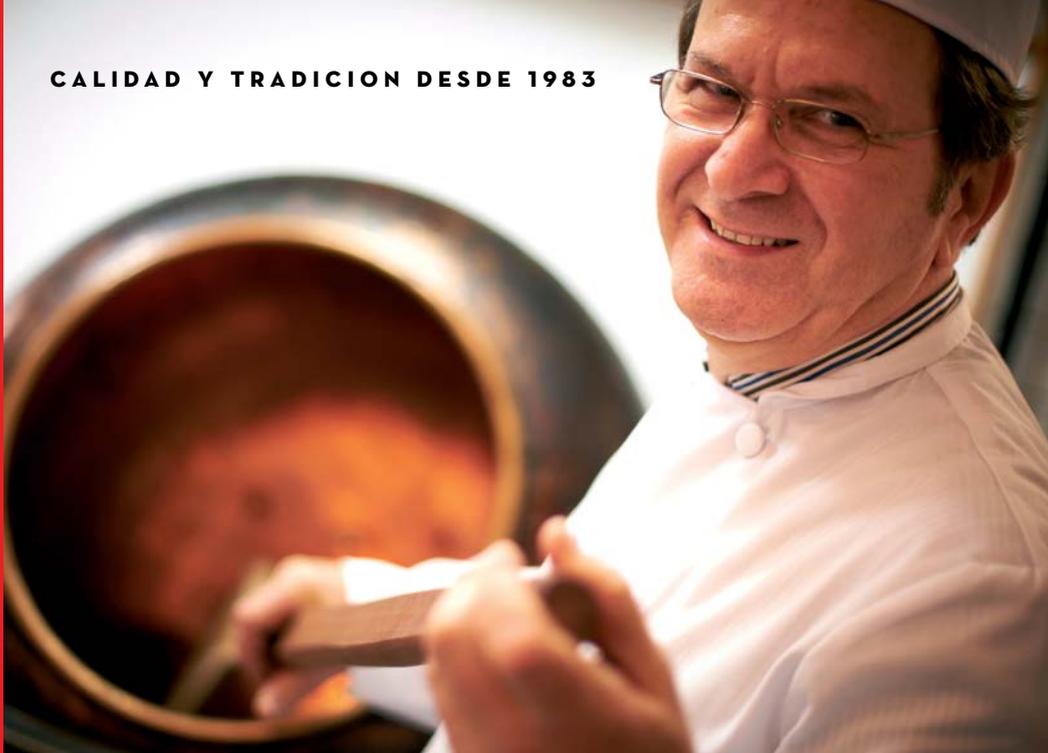
ALMENDRA MARCONA CRUDA 125 g.
CODIGO 103160716 | UNIDADES/CAJA 1 x 6



Creada el año 1983, **CRIT D'OR, S.L.** es una empresa familiar dedicada a la elaboración de frutos secos, caramelizados, garrapiñados, y especialidades de chocolate.

Nuestros productos se elaboran en pequeñas cantidades, utilizando métodos artesanales e ingredientes naturales.

CALIDAD Y TRADICION DESDE 1983



ESPECIALIDADES DESDE 1983
ESPECIALITATS DES DEL 1983
SPECIALITIES SINCE 1983

¿CÓMO CONSEGUIMOS LA CALIDAD CRIT D'OR?

Sólo la mejor calidad puede proporcionar un placer absoluto. La excelencia del producto es constantemente el centro sobre el cual se basan todas nuestras decisiones. Por este motivo, elaboramos nuestros productos conforme a los siguientes compromisos:

- ◆ **Seleccionamos las mejores materias primas:** los frutos secos (según variedad, medida, origen, sabor, aspecto...), el chocolate, el cacao, la miel, el azúcar, la sal marina... todos los ingredientes que utilizamos deben ser de excelente calidad, ya que contribuirán a la calidad del producto final.
- ◆ El **chocolate** contiene el **100% de manteca de cacao**.
- ◆ Seguimos elaborando los productos en pequeñas cantidades, utilizando métodos artesanales. Algunos son procedimientos propios de Crit d'Or, desarrollados a lo largo de los años.
- ◆ Respetamos el **tiempo** necesario para elaborar cada producto. Nuestro objetivo no es conseguir la producción más elevada, sino el producto de más calidad del mercado.
- ◆ Trabajamos con laboratorios externos certificados, que nos ayudan a mantener nuestro compromiso de calidad.
- ◆ Los productos se elaboran diariamente en nuestras instalaciones.
- ◆ Trabajamos con envases que garanticen la mejor conservación para que el producto llegue en óptimas condiciones al cliente final. A su vez, estos envases deben lo máximo de respetuosos con el medio ambiente.



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