

GAMA SIBARITA



SIBARITA es nuestra gama de productos envasados en tarro de cristal. Algunas de las ventajas de esta gama son su elegante presentación, una caducidad larga, y una óptima conservación del producto, gracias al tarro y al envasado al vacío.





TOSTADOS



Frutos secos tostados artesanalmente, elaborados lentamente sobre el fuego, en pequeñas cantidades. Solo utilizamos las mejores y más sabrosas materias primas (como por ejemplo la almendra Largueta) ya que contribuirán al sabor del producto final. Elaboremos los frutos secos tostados como siempre se había hecho, en bombo. Los frutos secos giran lentamente sobre el fuego, dentro de una bola giratoria, donde permanecen el tiempo necesario hasta conseguir el punto de tostado óptimo y su sabor característico.

La elaboración artesanal es el único método que consigue dar al producto el auténtico sabor del tostado típico y tradicional de nuestro país. El sabor del producto final es de un tostado intenso y aromático, muy diferente del tostado industrial, donde el punto de tostado es mucho menos intenso.



TOSTADOS

PRINCIPALES USOS GASTRONÓMICOS

Son un saludable snack o postre, ideal para tomar en invierno y climas fríos. Como postre, sívalos acompañados de otros frutos secos (tostados y crudos) y un vaso pequeño de vino dulce de postre. Es casi un ritual: pelamos los frutos secos con lo dedos y nos los comemos mientras bebemos y hablamos entre nosotros, hasta que llega el café o el té.



ALMENDRA LARGUETA TOSTADA 100 g.

CODIGO 102080315 | UNIDAD/CAJA 1 x 6



ALMENDRA LARGUETA TOSTADA PELADA 100 g.

CODIGO 102010330 | UNIDAD/CAJA 1 x 6

AVELLANA TOSTADA 100 g.

Nuestro tostado artesanal potencia el sabor de las mejores avellanas catalanas. Es un producto muy típico de Cataluña, lo comemos como snack. También como postre, acompañado de otros frutos secos y vino dulce. ¡Se debe pelar antes de comer! (También disponible sin piel)



AVELLANA TOSTADA 100 g.

CODIGO 102080317 | UNIDAD/CAJA 1 x 6



AVELLANA TOSTADA PELADA 100 g.

CODIGO 102020114 | UNIDAD/CAJA 1 x 6

ALMENDRA LARGUETA TOSTADA (TAMAÑO S/14) 100 g.

De forma alargada y puntiaguda, la almendra Largueta es la mejor variedad para tostar, proceso que intensifica su sabor. Es un producto muy típico de Cataluña, lo comemos como snack. También como postre, acompañado de otros frutos secos y vino dulce. ¡Se debe pelar antes de comer! (También disponible sin piel)



SALADOS



Elaboramos nuestros productos salados en pequeñas cantidades, de manera artesanal. Los cocemos en su punto, solo con aceite vegetal, y los salamos con sal marina. Solo utilizamos los mejores y más sabrosos frutos secos (que seleccionamos cuidadosamente según la variedad, tamaño, origen, sabor, aspecto...) ya que contribuirán al sabor del producto final. Descubra nuestra gama de productos salados, des de la tradicional almendra Marcona salada, pasando por los cócteles que preparamos para que disfrute de un delicioso aperitivo, hasta las recetas desarrolladas por nosotros, como el pistacho en grano salado.





SALADOS

PRINCIPALES USOS
GASTRONÓMICOS

*Tómelos como
snack. Sírvalos
como aperitivo;
icompártalos con su
familia y amigos!*



ALMENDRA MARCONA SALADA 100 g.

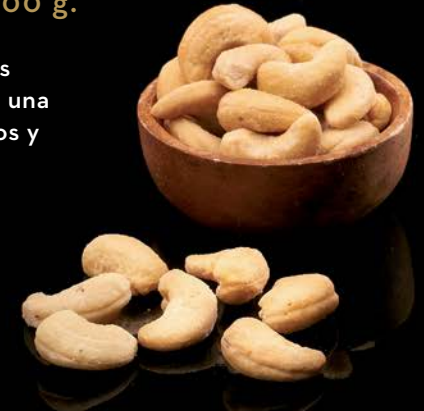
CODIGO 102080316 | UNIDAD/CAJA 1 x 6

ALMENDRA MARCONA SALADA 100 g. (TAMAÑO S/16)

Homogénea y de forma redondeada, la almendra Marcona es la variedad mundialmente más apreciada debido a su gran calidad y sabor. Elaborada en pequeñas cantidades y salada con sal marina. Tómela como snack o sírvala como aperitivo.

ANACARDOS SALADOS 100 g.

Los anacardos más selectos, una vez elaborados y salados con sal marina, son un perfecto snack o aperitivo.



ANACARDOS SALADOS 100 g.

CODIGO 102070309 | UNIDAD/CAJA 1 x 6

MACADAMIA SALADA 100 g.

Macadamias australianas de la mejor calidad (tamaño "O"), saladas con sal marina. Uno de los snacks o aperitivos más selectos.



MACADAMIA SALADA 100 g.

CODIGO 103080210 | UNIDAD/CAJA 1 x 6



CACAHUETE SALADO 115 g.

CODIGO 102080319 | UNIDAD/CAJA 1 x 6

CACAHUETES SALADOS 115 g.

El cacahuete es un delicioso snack o aperitivo. Elaborado en pequeñas cantidades y salado con sal marina.



SALADOS

PRINCIPALES USOS
GASTRONÓMICOS

Tómelos como snack. Sírvalos como aperitivo; ¡compártalos con su familia y amigos!

CÓCTEL SALADO 100 g.

Contiene: almendra Marcona salada, cacahuete salado, anacardo salado y macadamia salada. Tómelo como snack o sírvalo como aperitivo.



COCTEL SALADO 100 g.

CODIGO 102080318 | UNIDAD/CAJA 1 x 6



COCTEL SALADO CON ARÁNDANOS 100 g.

CODIGO 102060220 | UNIDAD/CAJA 1 x 6

CÓCTEL SALADO CON ARÁNDANOS 100 g.

Contiene: almendra Marcona salada, cacahuete salado, anacardo salado, macadamia salada y arándanos deshidratados. ¡Descubra esta sorprendente combinación! Tómelo como snack o sírvalo como aperitivo.



PISTACHO EN GRANO SALADO 100 g.

CODIGO 102060002 | UNIDAD/CAJA 1 x 6

PISTACHO EN GRANO SALADO 100 g.

Pistacho país en grano, elaborado en pequeñas cantidades y salado con sal marina. ¡Descubra su sabor! Tómelo como snack, sírvalo como aperitivo o póngalo sobre fois gras o paté para obtener un delicioso canapé.



GARRAPIÑADOS

Frutos secos recubiertos de azúcar fundido.



Los garrapiñados son una especialidad de confitería que se obtiene recubriendo de azúcar fundido el fruto seco (no se tienen que confundir con los caramelizados, otra de nuestras especialidades, donde el recubrimiento del fruto seco es una capa mucho más fina de azúcar y miel).

Los garrapiñados Crit d'Or los elaboramos artesanalmente, cocinando lentamente sobre el fuego frutos secos selectos con azúcar y agua mineral, y en cantidades muy pequeñas. Los garrapiñados son una de las especialidades que más reputación ha dado a nuestra empresa, gracias a su elaboración artesanal y a su sabor característico.

En Crit d'Or no vendemos azúcar, sino garrapiñados. Por este motivo nuestra receta contiene más cantidad de fruto seco que de azúcar. Solo utilizamos las mejores y más sabrosas materias primas (como por ejemplo la almendra Largueta) ya que contribuirán al sabor del producto final.

Creemos que un buen garrapiñado no tiene que tener solo sabor de azúcar, sino que tiene que destacar el corazón del producto. Por este motivo utilizamos solo los mejores ingredientes, menos cantidad de azúcar y cocemos pequeñas cantidades de producto durante aproximadamente 1 hora a fuego lento.





GARRAPIÑADOS

PRINCIPALES USOS
GASTRONÓMICOS

Sírvalos con el café o el té. También como postre, solos o acompañados de otros frutos secos y bombones. Utilícelos como decoración en todo tipo de postres. ¡O simplemente tómelos como un delicioso snack!

ALMENDRA LARGUETA GARRAPIÑADA 100 g.

La almendra Largueta del país es la mejor variedad para garrapiñar. Es el fruto seco garrapiñado más típico y tradicional de Cataluña. Uno de nuestros "best-sellers". Pruébelas con el café o el té, solas o acompañadas de otros frutos secos y bombones.



ALMENDRA LARGUETA GARRAPIÑADA 100 g.

CODIGO 102080300 | UNIDAD/CAJA 1 x 6

CACAHUETE GARRAPIÑADO 100 g.

Descubra el cacahuete garrapiñado elaborado realmente de forma artesanal. No es lo que parece.



CACAHUETE GARRAPIÑADO 100 g.

CODIGO 102080308 | UNIDAD/CAJA 1 x 6

PISTACHO GARRAPIÑADO 100 g.

Un nuevo producto creado por Crit d'Or, introducido con mucho éxito. ¡Descubra su sorprendente sabor intenso!



PISTACHO GARRAPIÑADO 100 g.

CODIGO 102080002 | UNIDAD/CAJA 1 x 6

AVELLANA GARRAPIÑADA 100 g.

Avellana garrapiñada elaborada lentamente, siguiendo nuestro método artesanal. Pruébelas con el café o el té, solas o acompañadas de otros frutos secos y bombones.



AVELLANA GARRAPIÑADA 100 g.

CODIGO 102080321 | UNIDAD/CAJA 1 x 6

MACADAMIA GARRAPIÑADA 90 g.

La macadamia más dulce, otra de nuestras recetas originales.



MACADAMIA GARRAPIÑADA 90 g.

CODIGO 102080426 | UNIDAD/CAJA 1 x 6



CARAMELIZADOS

¿Conoce la diferencia entre “garrapiñado” y “caramelizado”?

CARAMELIZADO:
frutos secos bañados en una capa muy fina de azúcar y miel.

GARRAPIÑADO:
frutos secos recubiertos de azúcar fundido (es una capa más gruesa que en el caramelizado).



Los caramelizados son una especialidad de confitería que se obtiene bañando el fruto seco con una capa muy fina de azúcar y miel (no se tienen que confundir con los garrapiñados, otra de nuestras especialidades, que son frutos secos recubiertos de una capa un poco más gruesa, en este caso de azúcar fundido). Para elaborar los caramelizados Crit d'Or seguimos un proceso artesanal y una receta original desarrollada a lo largo de los años, que nos permite conseguir un caramelizado fino y brillante y un sabor único. Cocemos pequeñas cantidades de frutos secos, azúcar y miel durante aproximadamente 1 hora, sin utilizar aceite ni freír el producto, como pasa con algunos caramelizados industriales. Utilizamos muy poco azúcar para obtener una capa de caramelizado muy fina; de esta manera, primero se experimenta el sabor del caramelizado e inmediatamente después el del fruto seco. Un equilibrio perfecto para quienes les apetece un poco de dulzura pero sin tener que renunciar al sabor del fruto seco. Los caramelizados son una de las especialidades que más reputación ha dado a nuestra empresa, gracias al proceso propio de elaboración artesanal y a su sabor característico.





CARAMELIZADOS

PRINCIPALES USOS
GASTRONÓMICOS

Caramelizados:

Tómelos como snack. Como postre, échelos encima de nata montada o helado, acompañamiento y decoración de todo tipo de postres y helados.

ALMENDRA MARCONA CARAMELIZADA (TAMAÑO S/16) 100 g.

La almendra Marcona, debido a su sabor, es la mejor variedad para caramelizar.

ALMENDRA MARCONA CARAMELIZADA 100 g.

CODIGO 102080451 | UNIDAD/CAJA 1 x 6



NUECES CARAMELIZADAS 80 g.

Pruébelas como postre: échelas encima de nata montada o helado, crêpes, acompañamiento y decoración de todo tipo de postres y helados.

NUECES CARAMELIZADAS 80 g.

CODIGO 102080100 | UNIDAD/CAJA 1 x 6



MACADAMIA CARAMELIZADA 100 g.

Nuestro caramelizado intensifica el sabor de las mejores macadamias australianas (tamaño "O").

MACADAMIA CARAMELIZADA 100 g.

CODIGO 102080404 | UNIDAD/CAJA 1 x 6

ANACARDO CARAMELIZADO 100 g.

Anacardos selectos, con nuestro característico caramelizado.

ANACARDOS CARAMELIZADOS 100 g.

CODIGO 102080250 | UNIDAD/CAJA 1 x 6



AVELLANA CARAMELIZADA 100 g.

Las más selectas avellanas del mediterráneo, caramelizadas siguiendo nuestra receta original.

AVELLANA CARAMELIZADA 100 g.

CODIGO 102080799 | UNIDAD/CAJA 1 x 6





CARAMELIZADOS

PRINCIPALES USOS
GASTRONÓMICOS

Caramelizados:

Tómelos como snack. Como postre, échelos encima de nata montada o helado, acompañamiento y decoración de todo tipo de postres y helados.

Pipas de girasol caramelizadas y sésamo

caramelizado: los cremos especialmente para cocinar.

Descubrirá algunas de nuestras recetas en las páginas siguientes. ¡Las pipas caramelizadas son también un delicioso snack!



PECANAS CARAMELIZADAS 90 g.

CODIGO 102080493 | UNIDAD/CAJA 1 x 6

PECANAS CARAMELIZADAS 90 g.

Pruebe nuestras deliciosas pecanas caramelizadas y déjese sorprender por su sabor.



PIPAS CARAMELIZADAS 110 g.

Las pipas de girasol caramelizadas no son solo un sabroso snack, son el ingrediente perfecto para preparar sabrosas y sanas ensaladas. Pruébelas también con yogur, requesón, para elaborar bombones, etc.

PIPAS CARAMELIZADAS 110 g.

CODIGO 102080212 | UNIDAD/CAJA 1 x 6

CÓCTEL CARAMELIZADO 80 g.

Contiene: nueces caramelizadas, almendra Marcona caramelizada, avellana caramelizada, anacardo caramelizado y macadamia caramelizada.



COCTEL CARAMELIZADO 80 g.

CODIGO 102080201 | UNIDAD/CAJA 1 x 6



SÉSAMO CARAMELIZADO 100 g.

Perfecto para cocinar. Pruébelos con salmón ahumado (reboce dados de salmón ahumado en sésamo caramelizado, obtendrá un delicioso aperitivo para su cena con familiares o amigos). Utilícelo en sus ensaladas, encima de fois gras o paté, en atún a la plancha, en sopas, etc. Mézclelo con su rebozado habitual y obtendrá un resultado sorprendente.

SESAMO CARAMELIZADO 100 g.

CODIGO 107010321 | UNIDAD/CAJA 1 x 6



ESPECIALIDADES DE CHOCOLATE



Elaboramos nuestras especialidades de chocolate de manera artesanal, según las recetas originales que Crit d'Or ha desarrollado a lo largo de los años, a partir de los ingredientes más refinados: chocolates, pralinés, miel, frutos secos... cuidadosamente seleccionados según nuestro compromiso de calidad. Los chocolates que utilizamos contienen el 100% de manteca de cacao. No le incorporamos otras grasas ni utilizamos sucedáneos. Cada cobertura de chocolate tiene un aroma y un sabor diferente en función de la calidad y país de origen del cacao utilizado para su elaboración. Por este motivo utilizamos solo el chocolate elaborado con los cacaos más preciados. Los frutos secos, cuidadosamente seleccionados por tamaño, calidad y origen del producto, son caramelizados previamente; este paso, que Crit d'Or añade al proceso habitual, aporta al producto final una textura y un sabor característicos.





ESPECIALIDADES DE CHOCOLATE

PRINCIPALES USOS
GASTRONÓMICOS

Sírvalos con el café o el té. Tómelos como postre, solos o acompañados de otros frutos secos. Los productos con chocolate son un regalo perfecto para ocasiones especiales.

PERLAS DE ALMENDRA MARCONA 110 g.

Almendra Marcona entera (tamaño s/16) caramelizada, recubierta de cobertura de chocolate blanco y cacao en polvo. Uno de los productos más típicos de Cataluña, lo puede encontrar en casi cada pastelería. Descubra nuestra original receta.



PERLAS DE ALMENDRA MARCONA 110 g.

CODIGO 102080216 | UNIDAD/CAJA 1 x 6

PERLAS DE AVELLANA 100 g.

Avellana caramelizada, recubierta de cobertura de chocolate blanco y cacao en polvo.



PERLAS DE AVELLANA 100 g.

CODIGO 102080309 | UNIDAD/CAJA 1 x 6



BOMBON DE AVELLANA 100 g.

CODIGO 102080401 | UNIDAD/CAJA 1 x 6

BOMBÓN DE AVELLANA 100 g.

Avellana caramelizada, recubierta de cobertura de chocolate negro (mínimo 70% cacao).

CAPRICIS 100 g.

Nueces caramelizadas, almendra Largueta garrapiñada, perlas de avellana y bombón de avellana, presentado en diversas capas superpuestas. Un regalo perfecto para ocasiones especiales. Un postre para compartir y para servir con el café o el té.



CAPRICIS 100 g.

CODIGO 102080305 | UNIDAD/CAJA 1 x 6