

GAMMA SIBARITA



SIBARITA és la nostra gamma de productes envasats en pot de vidre. Alguns dels avantatges d'aquesta gamma són la seva elegància, una caducitat llarga i una òptima conservació del producte, gràcies al pot i a l'envasat al buit.





TORRATS



Fruits secs torrats artesanalment, elaborats lentament sobre el foc, en petites quantitats. Només utilitzem les millors i més saboroses matèries primeres (com per exemple l'ametlla llargueta) ja que contribuiran al sabor del producte final. Elaborem els fruits secs torrats com s'havia fet sempre, en bombo. Els fruits secs giren lentament sobre el foc, dins d'una bola giratòria, on s'estan el temps necessari fins a aconseguir el punt de torrat òptim i el seu sabor característic. L'elaboració artesanal és l'únic mètode que aconsegueix donar al producte l'autèntic sabor del torrat típic i tradicional de Catalunya. El sabor del producte final és d'un torrat intens i aromàtic, molt diferent del torrat industrial, on el punt de torrat és molt menys intens.





TORRATS

PRINCIPALS USOS GASTRONÒMICS

Són un saludable snack o postres, ideals per menjar a l'hivern i en climes freds. Com a postres, serveixi'ls acompanyats d'altres fruits secs (torrats i crus) i un got petit de vi dolç. És gairebé un ritual: pelem els fruits secs i ens els mengem mentre bevem i parlem fins que arriba el cafè o el te.



AMETLLA LLARGUETA TORRADA 100 g.

CODI 102080315 | UNITATS/CAIXA 1 x 6



AMETLLA LLARGUETA TORRADA PELADA 100 g.

CODI 102010330 | UNITATS/CAIXA 1 x 6

AVELLANA TORRADA 100 g.

El nostre torrat artesanal potencia el sabor de les millors avellanes catalanes. És un producte molt típic de Catalunya, el mengem com a snack. També com a postres, acompanyat d'altres fruits secs i vi dolç. Cal pelar-la abans de menjar-se-la! (També disponible sense pell)



AVELLANA TORRADA 100 g.

CODI 102080317 | UNITATS/CAIXA 1 x 6



AVELLANA TORRADA PELADA 100 g.

CODI 102020114 | UNITATS/CAIXA 1 x 6

AMETLLA LLARGUETA TORRADA (MIDA S/14) 100 g.

De forma allargada i punxeguda, l'ametlla Llargueta és la millor varietat per torrar, procés que intensifica el seu sabor. És un producte molt típic de Catalunya, el mengem com a snack. També com a postres, acompanyat d'altres fruits secs i vi dolç. Cal pelar-la abans de menjar-se-la! (També disponible sense pell)



SALATS



Elaborem els nostres productes salats en petites quantitats, de manera artesanal. Els coem al seu punt, només amb oli vegetal, i els salem amb sal marina. Només utilitzem els millors i més saborosos fruits secs (que seleccionem curosament segons la varietat, mida, origen, sabor, aspecte...) ja que contribuiran al sabor del producte final. Descobreixi la nostra gamma de productes salats, des de la tradicional ametlla Marcona salada, passant pels còctels que preparam perquè gaudeixi d'un deliciós aperitiu, fins a les receptes desenvolupades per nosaltres, com el festuc en gra salat.





SALATS

PRINCIPALS USOS
GASTRONÒMICS

Mengi-se'ls com a snack. Serveixi'ls com a aperitiu; comparteixi'ls amb la seva família i amics!



AMETLLA MARCONA SALADA 100 g.

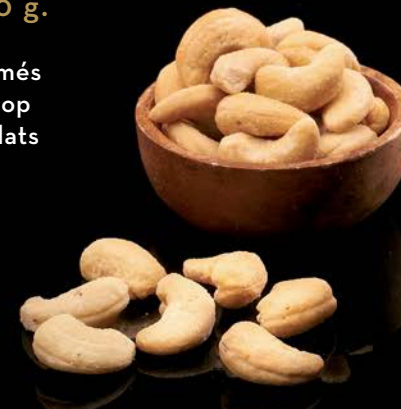
CODI 102080316 | UNITATS/CAIXA 1 x 6

AMETLLA MARCONA
SALADA 100 g.
(MIDA S/16)

Homogènia i de forma arrodonida, l'ametlla Marcona és la varietat mundialment més apreciada per la seva gran qualitat i sabor. Elaborada en petites quantitats i salada amb sal marina. Mengi-se-la com a snack o serveixi-la com a aperitiu.

ANACARDS
SALATS 100 g.

Els anacards més selectes, un cop elaborats i salats amb sal marina, són un perfecte snack o aperitiu.



ANACARD SALAT 100 g.

CODI 102070309 | UNITATS/CAIXA 1 x 6

MACADÀMIA SALADA
100 g.

Macadàmies australianes de la millor qualitat (mida "o"), salades amb sal marina. Un dels snacks o aperitius més selectes.



MACADÀMIA SALADA 100 g.

CODI 103080210 | UNITATS/CAIXA 1 x 6



CACAUET SALAT 115 g.

CODI 102080319 | UNITATS/CAIXA 1 x 6

CACAUETS SALATS
115 g.

El cacauet és un deliciós snack o aperitiu. Elaborat en petites quantitats i salat amb sal marina.



SALATS

PRINCIPALS USOS
GASTRONÒMICS

Mengi-se'ls com a snack. Serveixi'ls com a aperitiu; comparteixi'ls amb la seva família i amics!

CÒCTEL SALAT 100 g.

Conté: ametlla Marcona salada, cacauet salat, anacard salat i macadàmia salada. Mengi-se'l com a snack o serveixi'l com a aperitiu.



CÒCTEL SALAT 100 g.

CODI 102080318 | UNITATS/CAIXA 1 x 6



CÒCTEL SALAT AMB ARANYONS 100 g.

CODI 102060220 | UNITATS/CAIXA 1 x 6

CÒCTEL SALAT AMB ARANYONS 100 g.

Conté: ametlla Marcona salada, cacauet salat, anacard salat, macadàmia salada i aranyons deshidratats. Descobreixi aquesta sorprenent combinació! Mengi-se-la com a snack o serveixi-la com a aperitiu.



FESTUC EN GRA SALAT 100 g.

CODI 102060002 | UNITATS/CAIXA 1 x 6

FESTUC EN GRA SALAT 100 g.

Festuc en gra país, elaborat en petites quantitats i salat amb sal marina. Descobreixi el seu sabor! Mengi-se'l com a snack, serveixi'l com a aperitiu o posi'l sobre fois gras o paté per obtenir un deliciós canapè.



GARRAPINYATS

Fruits secs recoberts de sucre fos.



Els garrapinyats són una especialitat de confiteria que s'obté recobrint de sucre fos el fruit sec. (No s'han de confondre amb els acaramel·lats, una altra de les nostres especialitats, on el recobriment del fruit sec és una capa molt més fina de sucre i mel).

Els garrapinyats Crit d'Or els elaborem artesanalment, coent lentament sobre el foc fruits secs selectes amb sucre i aigua mineral, i en quantitats molt petites. Els garrapinyats són una de les especialitats que més reputació ha donat a la nostra empresa, gràcies a la seva elaboració artesanal i al seu sabor característic.

A Crit d'Or no venem sucre, sinó garrapinyats. Per aquest motiu la nostra recepta conté més quantitat de fruit sec que de sucre. Només utilitzem les millors i més saboroses matèries primeres (com per exemple l'ametlla llargueta) ja que contribuiran al sabor del producte final.

Per a nosaltres, un bon garrapinyat no ha de tenir només gust de sucre, sinó que n'ha de destacar el cor del producte. Per aquest motiu utilitzem només els millors ingredients, menys quantitat de sucre i coem petites quantitats de producte durant aproximadament 1 hora a foc lent.





GARRAPINYATS

PRINCIPALS USOS GASTRONÒMICS

Serveixi'ls amb el cafè o el te. També com a postres, sols o com a "Música", acompanyats d'altres fruits secs i bombons. Utilitzi'ls com a decoració en tot tipus de postres. O senzillament mengi-se'ls com un deliciós snack!

AMETLLA LLARGUETA GARRAPINYADA 100 g.

L'ametlla Llangueta del país és la millor varietat per garrapinyar. És el fruit sec garrapinyat més típic i tradicional de Catalunya. Un dels nostres "best-sellers". Provi-les amb el cafè o el te, soles o acompanyades d'altres garrapinyats i fruits secs banyats amb xocolata.



AMETLLA LLARGUETA GARRAPINYADA 100 g.

CODI 102080300 | UNITATS/CAIXA 1 x 6

AVELLANA GARRAPINYADA 100 g.

Avellana garrapinyada elaborada lentament, seguint el nostre mètode artesanal. Provi-les amb el cafè o el te, soles o acompanyades d'altres garrapinyats i fruits secs banyats amb xocolata.



AVELLANA GARRAPINYADA 100 g.

CODI 102080321 | UNITATS/CAIXA 1 x 6

CACAUET GARRAPINYAT 100 g.

Descobreixi el cacauet garrapinyat elaborat realment de manera artesanal. No és el que sembla!



CACAUET GARRAPINYAT 100 g.

CODI 102080308 | UNITATS/CAIXA 1 x 6



FESTUC GARRAPINYAT 100 g.

CODI 102080002 | UNITATS/CAIXA 1 x 6

FESTUC GARRAPINYAT 100 g.

Un nou producte creat per Crit d'Or, introduït amb molt d'èxit. Descobreixi el seu sorprenent sabor intens!

MACADÀMIA GARRAPINYADA 90 g.

La macadàmia més dolça, una altra de les nostres receptes originals.



MACADÀMIA GARRAPINYADA 90 g.

CODI 102080426 | UNITATS/CAIXA 1 x 6



ACARAMEL·LATS

Coneix la diferència entre “garrapinyat” i “acaramel·lat”?

ACARAMEL·LAT:
fruits secs banyats amb una capa molt fina de sucre i mel.

GARRAPINYAT:
fruits secs recoberts de sucre fos (és una capa més gruixuda que en l'acaramel·lat).



Els acaramel·lats són una especialitat de confiteria que s'obté banyant el fruit sec amb una capa molt fina de sucre i mel. (No s'han de confondre amb els garrapinyats, una altra de les nostres especialitats, que són fruits secs recoberts d'una capa una mica més gruixuda, en aquest cas de sucre fos). Per a elaborar els acaramel·lats Crit d'Or seguim un procés artesanal i una recepta original desenvolupada al llarg dels anys, que ens permeten aconseguir un acaramel·lat fi i brillant i un sabor únic.

Coem petites quantitats de fruits secs, sucre i mel durant aproximadament 1 hora, sense utilitzar oli ni fregir el producte, com passa amb alguns acaramel·lats industrials. Utilitzem molt poc sucre per obtenir una capa d'acaramel·lat molt fina; d'aquesta manera, primer s'experimenta el sabor de l'acaramel·lat i immediatament després el del fruit sec. Un equilibri perfecte per a qui demana una mica de dolçor però sense haver de renunciar al gust del fruit sec. Els acaramel·lats són una de les especialitats que més reputació ha donat a la nostra empresa, gràcies al procés propi d'elaboració artesanal i al seu sabor característic.





ACARAMEL·LATS

PRINCIPALS USOS
GASTRONÒMICS

Acaramel·lats:

Mengi-se'ls com a snack. Com a postres, posi'ls sobre nata muntada o gelat; acompanyament i decoració de tot tipus de postres i gelats.

AMETLLA MARCONA ACARAMEL·LADA (MIDA S/16) 100 g.

L'ametlla Marcona, degut al seu sabor, és la millor varietat per acaramel·lar.



AMETLLA MARCONA ACARAMEL·LADA 100 g.

CODI 102080451 | UNITATS/CAIXA 1 x 6

NOUS ACARAMEL·LADES 80 g.

Provi-les com a postres: posi-les a sobre de nata muntada o gelat, crêpes, acompanyament i decoració de tot tipus de postres i gelats.



NOUS ACARAMEL·LADES 80 g.

CODI 102080100 | UNITATS/CAIXA 1 x 6

MACADÀMIA ACARAMEL·LADA 100 g.

El nostre acaramel·lat intensifica el sabor de les millors macadàmies australianes (mida "O").



MACADÀMIA ACARAMEL·LADA 100 g.

CODI 102080404 | UNITATS/CAIXA 1 x 6

AVELLANA ACARAMEL·LADA 100 g.

Les més selectes avellanes del mediterrani, acaramel·lades seguint la nostra recepta original.



AVELLANA ACARAMEL·LADA 100 g.

CODI 102080799 | UNITATS/CAIXA 1 x 6

ANACARD ACARAMEL·LAT 100 g.

Anacards selectes, amb el nostre acaramel·lat característic.



ANACARDS ACARAMEL·LATS 100 g.

CODI 102080250 | UNITATS/CAIXA 1 x 6



ACARAMEL·LATS

PRINCIPALS USOS
GASTRONÒMICS

Acaramel·lats:

Mengi-se'ls com a snack. Com a postres, posi'ls sobre nata muntada o gelat; acompanyament i decoració de tot tipus de postres i gelats.

Pipes de gira-sol acaramel·lades i sèsam acaramel·lat:

els hem creat especialment per cuinar. Descobrirà algunes de les nostres receptes en aquesta pàgina. Les pipes acaramel·lades són també un deliciós snack!



PECANES ACARAMEL·LADES 90 g.

CODI 102080493 | UNITATS/CAIXA 1 x 6

PECANES ACARAMEL·LADES 90 g.

Provi les nostres delicioses nous pecanes acaramel·lades i deixi's sorprendre pel seu sabor.

MÚSIC ACARAMEL·LAT 80 g.

Conté: nous acaramel·lades, ametlla Marcona acaramel·lada, avellana acaramel·lada, anacard acaramel·lat i macadàmia acaramel·lada.



MÚSIC ACARAMEL·LAT 80 g.

CODI 102080201 | UNITATS/CAIXA 1 x 6

PIPES ACARAMEL·LADES 110 g.

Les pipes de gira-sol acaramel·lades no són només un deliciós snack, són l'ingredient perfecte per preparar amanides saboroses i saludables. Provi-les també amb iogurt, amb mató, per elaborar bombons, etc.



PIPES ACARAMEL·LADES 110 g.

CODI 102080212 | UNITATS/CAIXA 1 x 6



SÈSAM ACARAMEL·LAT 100 g.

CODI 107010321 | UNITATS/CAIXA 1 x 6

SÈSAM ACARAMEL·LAT 100 g.

Perfecte per cuinar. Provi'l amb salmó fumats (arrebossis daus de salmó fumats amb sèsam acaramel·lat, obtindrà un deliciós aperitiu pel seu sopar amb familiars o amics). Faci'l servir a les seves amanides, sobre foie-gras o paté, sobre tonyina a planxa, en sopes, etc. Barregi'l amb el seu arrebossat habitual i obtindrà un resultat sorprenent.



ESPECIALITATS AMB XOCOLATA



Elaborem les nostres especialitats amb xocolata de manera artesanal, segons les receptes originals que Crit d'Or ha desenvolupat al llarg dels anys, a partir dels ingredients més refinats: xocolates, pralinés, mel, fruits secs... acuradament seleccionats segons el nostre compromís de qualitat. Les xocolates que utilitzem contenen el 100% de mantega de cacau. No hi incorporem altres greixos ni utilitzem succedanis. Cada cobertura de xocolata té una aroma i un gust diferent en funció de la qualitat i país d'origen del cacau utilitzat per a la seva elaboració. Per aquest motiu utilitzem només la xocolata elaborada amb els cacaos més preuats. Els fruits secs, acuradament seleccionats per mida, qualitat i origen del producte, són acaramel·lats prèviament; aquest pas, que Crit d'Or afegeix al procés habitual, aporta al producte final una textura i un sabor característics.





ESPECIALITATS AMB XOCOLATA

PRINCIPALS USOS GASTRONÒMICS

*Serveixi'ls amb el
café o el te. Mengi-
se'ls com a postres,
sols o acompanyats
d'altres fruits secs.
Els productes amb
xocolata són un
regal perfecte per a
ocasions especials.*

PERLES D'AMETLLA MARCONA 110 g.

Ametlla Marcona sencera (mida s/16) acaramel·lada, recoberta de cobertura de xocolata blanca i cacau en pols. Un dels productes més típics de Catalunya, que es pot trobar a gairebé cada pastisseria. Descobreixi la nostra recepta original.



PERLES D'AMETLLA MARCONA 110 g.

CODI 102080216 | UNITATS/CAIXA 1 x 6

PERLES D'AVELLANA 100 g.

Avellana acaramel·lada, recoberta de cobertura de xocolata blanca i cacau en pols.



PERLES D'AVELLANA 100 g.

CODI 102080309 | UNITATS/CAIXA 1 x 6



BOMBÓ D'AVELLANA 100 g.

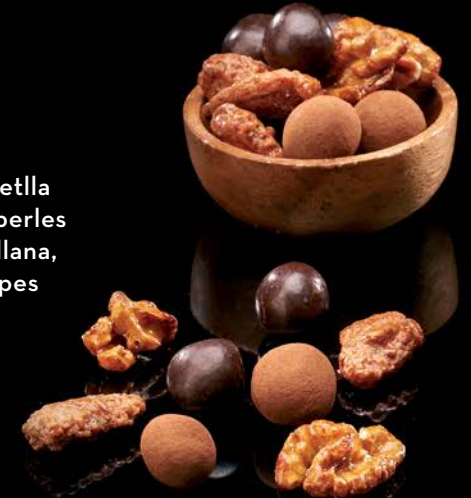
CODI 102080401 | UNITATS/CAIXA 1 x 6

BOMBÓ D'AVELLANA 100 g.

Avellana acaramel·lada, recoberta de cobertura de xocolata negra (mínim 70% cacau).

CAPRICIS 100 g.

Nous acaramel·lades, ametlla Llangueta garrapinyada, perles d'avellana i bombó d'avellana, presentat en diverses capes sobreposades. Un regal perfecte per a ocasions especials. Unes postres per compartir o per servir amb el café o el te.



CAPRICIS 100 g.

CODI 102080305 | UNITATS/CAIXA 1 x 6