



Crucolo Srl

Der Name besteht nur aus einem Wort: Crucolo. Doch hinter dem Markenzeichen verbergen sich drei ganz verschiedene Dinge: Ein Unternehmen, das hochwertige Spezialitäten produziert, eine historische Berghütte und ein Restaurant. Benannt hat sich das Unternehmen nach dem Ort, an dem es gegründet wurde und wo sich immer noch die Crucolo-Schutzhütte befindet. Crucolo, was so viel wie „cocuzzolo“, also Bergspitze heißt, liegt im Herzen des Campelle-Tals in 1100 Höhe. Zwischen der Valsugana und der Lagorai-Gebirgskette gelegen, ist es eines der faszinierendsten Täler des Trentino.

Es ist ein Ort der Begegnung und der Einkehr, dessen Geschichte bis Anfang des 19. Jhd. zurückreicht, und es ist dem Unternehmungsgeist der Familie Purin zu verdanken, dass sich der Erfolg des Unternehmens bis heute fortschreibt.

Die feste Bindung der Gäste an die Berghütte, die sie mit all den Düften und Geschmäckern der lokalen Tradition empfängt, hat dem Unternehmen Crucolo zu einem stetigen Wachstum verholfen, bis hin zur Etablierung einer eigenen Marke, insbesondere für die selbstgemachten Wurst- und Käsespezialitäten. Die stets gut besuchte Hütte ist bekannt für ihre Keller, in denen sich die Käseläibe in allen erdenklichen Größen stapeln und eine schier unermessliche Anzahl von Würsten wie Stalaktiten von der Decke baumeln.

Unter diesen Spezialitäten sticht besonders die mit ihren über 45 Metern längste Salami der Welt hervor und der über 500 Kilogramm schwere Crucolo-Käse. Alles stammt ausschließlich aus eigener Produktion. Die von Crucolo produzierten Käse setzen auf Qualität und charakteristische regionale Eigenschaften. Das Aushängeschild der Käseproduktion ist der Crucolo-Käse, der in den Kellern des Unternehmens reift und in den verschiedenen Variationen „mild“, „würzig“ oder „mit Wein“ hergestellt wird.

Auch bei den Wurstwaren beruft man sich auf starke regionale Bindungen. Crucolo hat alte Handwerkstraditionen wiederentdeckt und bietet dem Kunden Produkte von höchster Qualität, versehen mit dem Garantiesiegel der Filiera Agroalimentare Trentina S.p.A. Die Wurstwaren stammen ausschließlich von Tieren, die in Italien oder direkt im Trentino geboren und aufgezogen wurden.

Auf der Bergspitze entstehen so in größter Authentizität die typischen Produkte der Region, in unverändert hochwertiger Handarbeit und gestärkt von einer Tradition, die seit über zweihundert Jahren leidenschaftlich gepflegt wird.



Crucolo al vino



Crucolina



Carne Salada



Speck Trentino



Lucanica Trentina



Piccantino Trentino

