

crespanes®

GRAN SELECCIÓN

nueces milenarias

Las nueces crespanes

Nuestros apreciados nogales crecen en un entorno privilegiado entre los términos de Crespià y Esponellà: en los suaves valles regados por el río Fluvià, a caballo entre la zona volcánica de La Garrotxa y los campos del Empordà y a muy pocos kilómetros del famoso lago de Banyoles.

Un manejo cuidadoso del cultivo, permitiendo la correcta maduración en el árbol, una selección y envasado casi artesanales y todo nuestro esfuerzo hacen de las nueces crespanes uno de los frutos más apreciados de nuestro país.

De entre toda la producción se seleccionan las de la variedad Pedro por su distintivo sabor y textura. Estas nueces tienen la cáscara de color pardo, redonda y de gran tamaño. El fruto que contienen es de sabor intenso y prolongado, lo que convierte su degustación en todo un placer para los cinco sentidos.

Sólo estas nueces de máxima calidad se envasan, bajo el distintivo crespanes gran selección, en las originales bolsas de papel. Este envase de material natural, y por tanto, respetuoso con el medio ambiente, permite preservar todas las cualidades organolépticas de nuestras nueces:

- Textura tierna y esponjosa
- Sabor intenso y perdurable
- Aroma de madera y tierra



Ingredientes:

Nueces secas enteras

Características y formatos de producto



CGS-B80 Nueces enteras
Caducidad: >12 meses
Conservar en un lugar seco y fresco (<20°C)

Formato y presentación
Bolsa de papel con 800 grs. aproximadamente.

CGS-S18 Nueces enteras
Caducidad: >12 meses
Conservar en un lugar seco y fresco (<20°C)

Formato y presentación
Saco de rafia con 18 kg. aproximadamente.

