

# Crifill

i buonissimi Patavini






**Crifilli**  
*i buonissimi Patavini*

**Crifilli**





Invogliante,  
sorprendente,  
seducente:

viaggio alla riscoperta  
del gusto creativo del grissino.

Tempting  
Amazing  
Seductive

A revival journey  
of the breadstick's creative taste

Crifill

L'originale denominazione dell'azienda nasce dall'unione delle sillabe iniziali dei nostri due nomi: Cristian e Filippo, una scelta per sottolineare il nostro diretto e appassionato coinvolgimento nella conduzione dell'impresa.

*The original denomination of the company born from the union of the initial syllables of our two names: Cristian and Filippo, a choice to underline our direct and passionate involment to the company's direction.*

Crifill inizia la sua attività del Duemila con una missione ben precisa: **attualizzare i sapori della tradizione per trasportarli nel futuro.**

Fin dagli esordi, la qualità dei nostri prodotti ha subito conquistato importanti segmenti di mercato, ai vari livelli. Per riuscire a rispondere alla crescita esponenziale della domanda, nel 2010 abbiamo deciso di ampliare l'azienda con l'acquisto e l'organizzazione di una funzionale struttura a Legnaro, nei pressi di Padova, migliorando le prestazioni produttive e l'assortimento delle referenze.

Crifill Began its 2000 Activity with a specific mission: **update the tradition's flavors to carrying them in the future.**

From the beginning, the quality of our products has immediately conquered important market segments, at various levels. To be able to respond to the exponential growth of demand, in 2010 we decided to expand the company with the purchase and the organisation of a functional structure in Legnaro, near Padua, improving production performaces and the assortment of references.



The image features three food items on a dark background. On the left is a black bowl filled with golden-brown, cylindrical breadsticks. In the upper center, a single long breadstick lies horizontally on a piece of crumpled white paper. On the right is a dark, textured bowl containing a green salad with lettuce, cheese, and several breadsticks. The text is overlaid on the left and right bowls.

Crocchiano e non si squagliano mai.  
Stuzzicanti in tutti i piatti.

They are Crunchy and never melt.  
Appetizing in all dishes.





Abbiamo inaugurato la nostra attività con spirito artigiano, guidati dai valori di una storia ricca di sapienza e di impegno per la genuinità.

*We have inaugurated our activity with artisan spirit; guided by the values of a rich history of knowledge and diligence for the genuineness.*

**Di questa cultura siamo fieri eredi**  
*We are proud successors of this culture.*

Oggi portiamo in tavola i grissini della modernità, espressione di quella tradizione che, rinnovandosi, guarda al futuro per rispondere ai gusti e alle richieste dei nuovi stili alimentari.

*Today we bring to the table the breadstick's modernity, expression of that kind of tradition, that renewing itself, looks to the future to respond to the tastes and the new request of food styles.*

# PATAVINA

Siamo figli dei saperi e sapori della gastronomia padovana, di un territorio che racconta il piacere del convivio rallegrato da piatti eccellenti, creati con materie prime di qualità.

*We are sons of the knowledges and flavours of the Paduan Gastronomy, of a territory that tells us the pleasure of the conviviality cheering up by excellent dishes, created with quality raw materials.*



*Les petits bâtons*, come li chiamava Napoleone Bonaparte, si sono affermati nella modernità per la loro digeribilità e maggior fruibilità del pane.

I nostri grissini si caratterizzano per la loro:

LEGGEREZZA  
VERSATILITÀ  
NATURALITÀ  
ARTIGIANALITÀ  
MODERNITÀ



*Les petits bâtons* as Napoleone Bonaparte called them, are confirmed in the modernity for their digestibility and more usability of the bread.

Our Breadsticks is characterized for their:

LIGHTNESS  
VERSATILITY  
NATURALNESS  
CRAFTSMANSHIP  
MODERNITY





## CON LA LORO BELLEZZA ARTIGIANALE

esaltano l'estetica della cucina contemporanea.

With their artisan Beauty  
exalted the aesthetics of contemporary cuisine





# LEGGEREZZA

## *Lightness*

a)

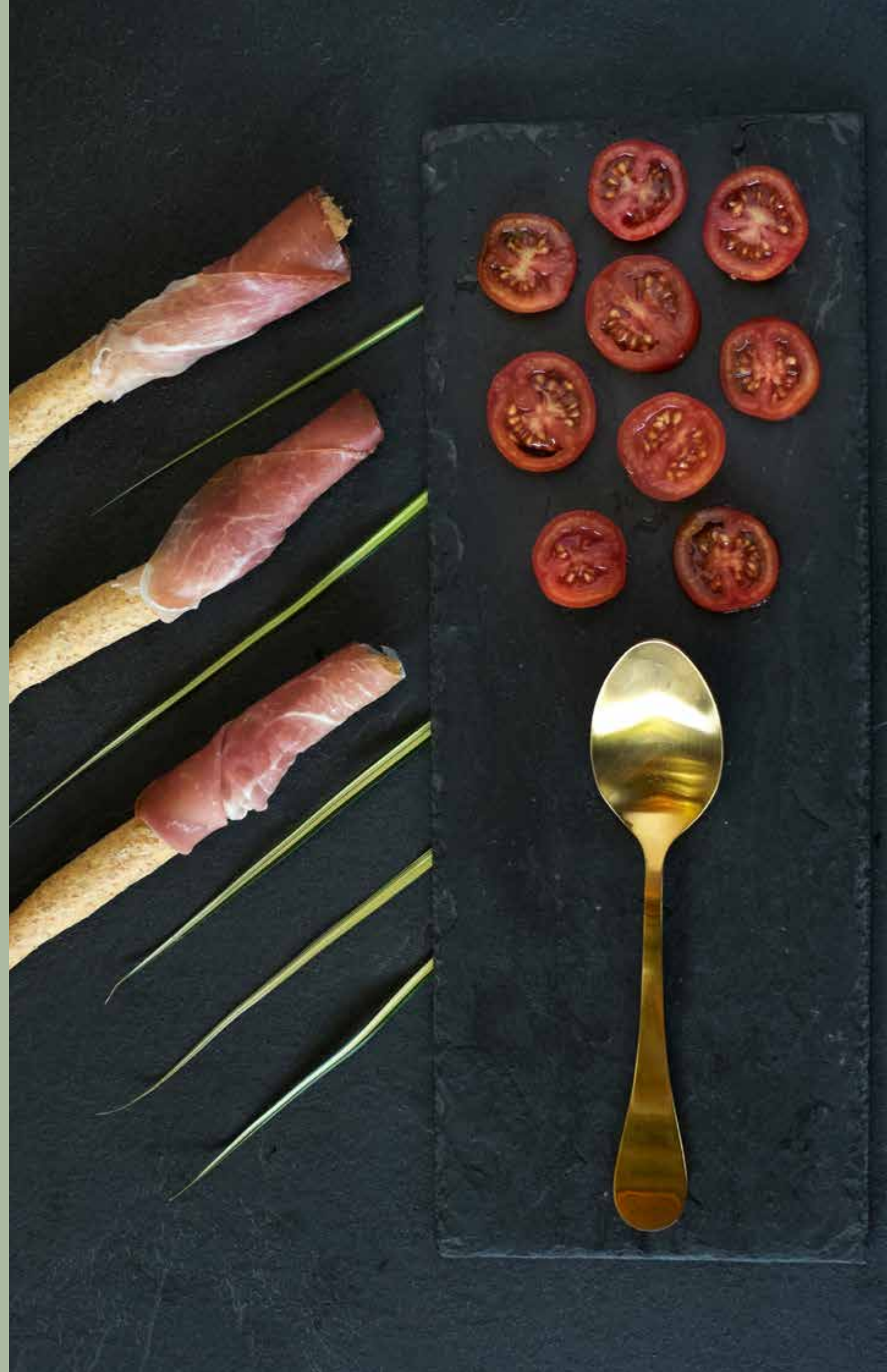
L'incontro con Crifill  
è un quotidiano appuntamento  
con la leggerezza. Il gusto  
che si caratterizza per la sua  
croccante friabilità.

The Meeting with Crifill is a  
daily appointment with the Lightness.  
The taste that is characterized  
by its crispy friability.

I nostri grissini, infatti, soddisfano il palato per la loro gustosa croccantezza e, al contempo, con una friabilità che si espande serbando inalterata una gradevole densità.

Due proprietà che rendono uniche le nostre referenze e che consentono di esaltare la degustazione di molteplici pietanze, dalle zuppe alla carne e pesce, dai taglieri di salumi e formaggi agli snack giornalieri.

Our breadsticks, sure enough, satisfy the palate for their taste crunchy, and at the meantime with an expanding friability preserving a pleasant unaltered density.  
Two properties that make our references unique and that allow to enhance the tasting of many dishes, from soups to meat and fish, from cold cuts and cheeses to daily snacks.







## VERSATILITÀ *Versatility*

b)

Ci facciamo in quattro  
per soddisfare la voglia di  
novità e offrire ai nostri  
clienti una appetitosa  
versatilità.

We work hard to satisfy  
the desire for innovation  
and offer to our customers  
an appetizing versatility.

Il ventaglio delle nostre proposte comprende tre linee di prodotto:

SELEZIONE ITALIA: 100% di filiera italiana

GLI ARTIGIANALI: Una grande varietà di referenze...a ciascuno il suo

I LONGHI: buonissimi per le zuppe e gli spuntini.

Gli artigianali possono essere personalizzati, a seconda  
delle esigenze del cliente, con l'utilizzazione di selezioni  
di farine e di ingredienti su specifica richiesta.

The range of our proposals includes 3 product lines:

SELEZIONE ITALIA: 100% of Italian Industry

GLI ARTIGIANALI: A large variety of references.... to each his own

I LONGHI: delicious for soup and snacks

The Artigianali Line can be customized, depending on the needs of the customer,  
with the use of selection flours and ingredients on specific request.



CON LE MANI SAPIENTI  
ED ESPERTE DEI NOSTRI  
ARTIGIANI CREIAMO  
GRISSINI DALLA FORMA  
E GUSTO INIMITABILI.



WITH THE SKILLFUL AND  
EXPERT HANDS OF OUR  
ARTISANS, WE CREATE  
BREADSTICKS WITH  
INIMITABLE SHAPE  
AND TASTE.



A top-down view of a dark grey, textured bowl filled with spaghetti. The spaghetti is topped with a slice of onion, small pieces of meat, and a sprinkle of orange-brown crumbs. To the left of the bowl is a wooden spoon holding several pieces of bread. To the right is a single, long, golden-brown breadstick. The background is a solid dark color.

CHOMP...  
NYAM  
PAKU PAKU  
GNAM  
CHRUP  
... MAMPE





## NATURALITÀ *Naturalness*

c)

**Per i nostri grissini utilizziamo solo ingredienti provenienti dalla filiera italiana, birra, radicchio, vino, olio di oliva.**

**For our breadsticks we use only ingredients from the Italian Industry: beer, chicory, wine, olive oil.**

Dietro ad ogni nostro grissino c'è una scelta naturale: un valore aggiunto per la qualità e tipicità di tutti i nostri prodotti.

La filiera corta e il controllo costante delle materie prime donano alle nostre referenze anche il gusto della salute.

Behind all our breadsticks there is a natural choice: an added value for the quality and the typicality of all our products.

The short supply chain and the constant control of raw materials also give to our products the taste of health.



# ARTIGIANALITÀ

## Craftsmanship

d)

**I nostri grissini nascono  
da un'accurata  
lavorazione artigianale.**

**Our breadsticks  
born from a careful  
craftsmanship.**

Lasciamo riposare la biga, fatta di acqua, farina e lievito, per circa dieci ore; poi, nel cuore della notte, aggiungiamo gli altri ingredienti; dopo quindici minuti, dividiamo l'impasto in fettuccine e le lasciamo respirare per altri quindici minuti; all'alba diamo forma ai grissini, li mettiamo in pausa per quaranta minuti a temperatura e umidità controllate, e completiamo la lavorazione infornandoli per una buona mezzora, a 170° su base rotante.

Li confezioniamo appena sfornati, per preservarne intatti il gusto e la qualità.  
Per questo arrivano in tavola fragranti e croccanti: una vera delizia per il palato!

Let the chariot rest, made of water, flour and yeast for about 10 hours; then, in the middle of the night, let's add the other ingredients; after 15 minutes, divide the dough into fettuccine and let them breathe for another 15 minutes; at dawn we shape the breadsticks, we pause them for forty minutes at controlled temperature and humidity, and complete the process by baking them for a good half hour, at 170 degrees on a rotating base.

We pack them freshly baked, to preserve intact their taste and quality.  
For this, they come to the table fragrant and crispy: a real treat for the palate!







UNA FILIERA VIRTUOSA, A TUTELA  
DELL'AMBIENTE E DELLA CRESCENTE  
DOMANDA DI ALIMENTAZIONE NATURALE  
DA PARTE DEL CONSUMATORE.

A VIRTUOUS SUPPLY CHAIN, TO PROTECT  
THE ENVIRONMENT AND THE GROWING  
DEMAND FOR NATURAL FOOD FROM  
THE CONSUMER.







## MODERNITÀ *Modernity*

e)

Siamo gli alfieri di una diversa modernità. Siamo attenti alla storia che c'è dietro a ogni materia prima e ingrediente che utilizziamo, alla necessità di rispettare la biodiversità e i ritmi di madre terra.

We are the standard bearers of a different modernity. We are attentive to the history behind every raw material and ingredient we use, to the need to respect biodiversity and the rhythms of mother earth.

Ci impegniamo a raccordare i valori della lavorazione artigianale con l'utilizzazione di una tecnologia che ne ottimizza i risultati.

Esploriamo costantemente l'evoluzione dei gusti del consumatore moderno, l'esigenza di coniugare la gioia del gusto con la leggerezza del benessere.

Siamo la tradizione del futuro

We are committed to linking the values of craftsmanship with the use of a technology that optimizes the results.

We explore constantly the taste's evolution of the modern consumer, the need to combine the delight of taste with the lightness of well-being.

We are the tradition of the future.



# Crifill

*i buonissimi Patavini*

Via Enrico Fermi, 18B Legnaro 35020 (PD)  
tel. 049 6482141 fax 049 8839539  
crifill@libero.it - info@crifill.it - export@crifill.it  
PI 04549160283

**www.crifill.it**

FERMO RESTANDO LE CARATTERISTICHE BASILARI DEL PRODOTTO,  
LA SOCIETÀ SI RISERVA DI APPORTARE MODIFICHE IN OGNI MOMENTO  
AL SOLO SCOPO DI MIGLIORAMENTO.  
WHILE THE BASIC FEATURES OF THE PRODUCT WILL REMAIN UNCHANGED,  
THE COMPANY RESERVES THE RIGHT TO MAKE ANY CHANGES TO ITS  
PRODUCTS WITHOUT NEED FOR PRIOR NOTICE.

I COLORI RIPRODOTTI NEI CATALOGHI SONO INDICATIVI.  
THE COLOURS SHOWN IN THE CATALOGUE ARE AN INDICATION ONLY.

E' VIETATA LA RIPRODUZIONE ANCHE PARZIALE DI QUESTO CATALOGO.  
IT IS FORBIDDEN TO REPRODUCE ANY PART OF THIS CATALOGUE.

PRINT JULY 2018

AD: MATTEO SCORSINI (WWW.MATTEOSCORSINI.COM)  
PH: DIEGO ORLANDO





# Crifill

*i buonissimi Patavini*

Via Enrico Fermi, 18B Legnaro 35020 (PD)

tel. 049 6482141 fax 049 8839539

crifill@libero.it - info@crifill.it - export@crifill.it

PI 04549160283

**[www.crifill.it](http://www.crifill.it)**

