



Crespi S.r.l.

Dal 1914 la Qualità per Tradizione

La storia moderna dell'azienda inizia nel **1914** quando la Crespi avviò il proprio frantoio di olive.

Nello stesso anno a Giacomo Crespi, il fondatore, fu conferita la medaglia d'oro all'Esposizione Internazionale di Genova per "il proprio olio di oliva finissimo".

Nel **1960** la produzione di olio è stata affiancata da quella delle olive in salamoia.

Nel **1978** l'azienda iniziò la produzione di pomodori secchi, secondo l'antica tradizione di Ceriana di essiccare i pomodori sui balconi ed i terrazzi.

Queste attività furono presto seguite dalla produzione di pesto, di creme e di tutti gli altri prodotti attualmente realizzati dalla Crespi.

Nel **1995** l'azienda avviò la produzione dei propri rinomati olii extra vergini di oliva infusi.

Oggi l'azienda sta vivendo una nuova era.

Il nuovo, moderno, stabilimento produttivo è ora pienamente operativo e l'azienda sta tornando alle proprie origini, concentrandosi su tutti quei prodotti che hanno contribuito a rendere il marchio Crespi conosciuto in tutto il mondo.

"Mettiamo il nome Crespi su tutti i nostri olii, olive e pesto. E non lo faremmo mai se non fossimo assolutamente certi della qualità dei nostri prodotti"

Offriamo un assortimento completo di prodotti della tipica tradizione Mediterranea:

- Pesto (non pastorizzato)
- Oli extra vergini di oliva
- Oli extra vergini di oliva infusi naturalmente
- Olive
- Creme
- Antipasti





Crema di carciofi



Pesto rosso



“Basilic”



Salsa di noci



Crema di pomodori
secchi



Pesto alla
Genovese



Salsa chilli



Crema di olive nere



Crema di olive verdi



Tapenade di olive
nere



Salsa verde





Oli extra vergini di oliva

Biologico

D.O.P.
Riviera Ligure
Riviera dei Fiori



Infusi





Olive Taggiasche
in salamoia



Olive nere in
salamoia



Olive verdi in
salamoia



Olive snocciolate
in olio e.v.



Pomodori secchi



Cuori di carciofo



Crespi confeziona una gamma di **oli extra vergini di oliva aromatizzati per infusione naturale:**

- Limone
- Basilico
- Aglio
- Peperoncino

Limoni freschi, basilico, aglio e peperoncino sono lasciati naturalmente in infusione per settimane nel miglior olio extra vergine di oliva trasferendo in questo modo il loro delizioso profumo ed aroma.



Cosa rende questi olii così speciali?

- Sono utilizzate esclusivamente materie prime **fresche**.
- La **durata** dell'infusione è fondamentale. Non è mai inferiore ad un mese e mezzo e può variare in funzione delle diverse materie prime utilizzate.
- Viene utilizzata una speciale **miscela** di olio extra vergine di oliva. L'olio è di origine comunitaria e l'assaggiatore della Crespi (membro dell'Onaoo) si accerta che sia idoneo all'infusione. Viene sempre utilizzato un olio "dolce" in quanto adatto ad esaltare – senza coprirli – il profumo ed il sapore dell'infusione.
- Questi prodotti nascono da una antica tradizione: preparare gli olii infusi a casa propria. L'**esperienza** di Crespi ha reso possibile realizzare industrialmente questo procedimento.
- Esperienza e competenza permettono ai nostri professionisti di comprendere le caratteristiche delle materie prime che utilizzeranno. In funzione del tipo di materia prima, del periodo di raccolta, della temperatura, etc. le quantità ed i tempi di infusione possono variare di volta in volta.
- Una volta che l'olio è stato messo in infusione, deve essere regolarmente **curato**. Con cadenza quasi giornaliera l'olio e gli ingredienti infusi sono attentamente miscelati così da permettere la migliore e più omogenea infusione.
- Quando il processo di infusione è completato (e la valutazione è presa sulla base dell'assaggio del prodotto), l'olio viene attentamente **filtrato**.
- L'olio infuso viene a questo punto miscelato con olio extra vergine di oliva "fresco" (non infuso). Le proporzioni sono stabilite dall'assaggiatore della Crespi al fine di garantire sempre un prodotto finito con le stesse caratteristiche di profumo e gusto.

In Liguria, sulle colline di Ceriana dove il Pesto ebbe origine, produciamo il nostro miglior Pesto alla Genovese, quello non pastorizzato.

Questo prodotto, con una shelf life a temperatura ambiente di 18 mesi dalla produzione, è realizzato grazie al particolare semilavorato di basilico che viene realizzato internamente, utilizzando unicamente basilico fresco durante la stagione del basilico.

La nostra ricetta tradizionale (il Pesto "Sanremo") è di altissima qualità. Oltre al basilico sono esclusivamente utilizzati olio extra vergine di oliva, formaggi Parmigiano Reggiano D.O.P. e pecorino, pinoli e aglio.

Esattamente come il Pesto dovrebbe essere fatto secondo la tradizione Ligure.



Per produrre il nostro pesto ed il nostro olio infuso al basilico utilizziamo esclusivamente basilico fresco.

Durante la stagione di raccolta, le foglie di basilico fresco sono consegnate presso lo stabilimento a distanza di poche ore dalla raccolta nei campi.

Il basilico viene attentamente lavato ed è poi sottoposto ad un particolare trattamento volto a trasformarlo in semilavorato di basilico. Tale semilavorato, è realizzato secondo una collaudata ricetta, frutto di anni di lavoro e prove.

Il basilico così ottenuto è poi utilizzato sia per l'infusione del basilico che per la produzione del nostro miglior Pesto alla Genovese.



Abbiamo forti **partnership** con importanti distributori ed insegne della distribuzione, in collaborazione con i quali confezioniamo i nostri migliori prodotti a marchio privato.

Vantiamo una vasta **esperienza** nel soddisfare le richieste dei nostri clienti, comprendendo le loro necessità in termini di prodotti, qualità, packaging e prezzo.



Il nostro **team di professionisti** ha quotidianamente a che fare con richieste di personalizzazione di prodotti esistenti o di sviluppo di articoli ex-novo.

Orientamento all'**innovazione** ed esperienza ci permettono di garantire ai nostri partners un servizio sempre all'altezza delle proprie aspettative.



CRESPI S.r.l.

Sede legale

Viale Bianca Maria, 35 – 20122 Milano – Italia

Stabilimento produttivo ed uffici

Strada Isola 9 – 18034 Ceriana (IM) – Italia

Tel.: +39 0184 551013

Fax: +39 0184 551518

E-mail: info@oliocrespi.it

www.oliocrespi.it

