



CREA

Chi siamo



CREA Srl è un'azienda italiana nata nel 1978.

Importiamo materie prime di alta qualità con cui produciamo semilavorati di frutta secca, derivati del cacao e pregiatissimo cioccolato.

La profonda conoscenza nell'acquisto delle materie prime e la lunga esperienza nella loro lavorazione, unite alla flessibilità di un ciclo produttivo attentamente controllato, rende CREA un'azienda unica nel suo settore.

I nostri prodotti sono i naturali ingredienti per gelati, panettoni, cioccolato, biscotti, pasticceria e tutti i prodotti dolciari, sia industriali che artigianali.

Selezioniamo i fornitori di **frutta secca** visionando le migliori aziende del settore in tutto il mondo, in base ad accurati criteri di qualità e serietà.

Il controllo meticoloso di tutta la filiera produttiva e la flessibilità del processo di lavorazione sono alcuni fra gli elementi vincenti della nostra strategia aziendale basata su qualità, sicurezza e massima soddisfazione del cliente.

Così avviene anche per la produzione del finissimo **cioccolato** in gocce e delle masse di cacao, a partire dalla scrupolosa selezione delle fave direttamente nei luoghi di origine, con il successivo e meticoloso controllo della torrefazione per esaltarne le diverse caratteristiche organolettiche.

Con questo approccio e con un grande rispetto degli ingredienti CREA ha voluto innovarsi e sperimentare una propria produzione di tavolette di cioccolato di prima qualità e rendendo reale il progetto a cui tanti aspirano, *la Bean to Bar*.

Ci piace raccontare agli amanti delle cose buone la genesi delle nostre specialità che nascono dall'unione di uno dei frutti più pregiati del nostro territorio, la *Nocciola Piemonte IGP*, alle gustose fave di cacao provenienti dalle migliori zone di produzione del mondo.

La linea professionale dell'azienda si concentra su quattro punti focali:

- Investimenti continui in tecnologia e processi produttivi, come testimonia lo stabilimento nuovo e all'avanguardia sito in Cervasca (Cuneo). Edificato su un'area produttiva di 12.000 mq e dotato delle più attuali tecnologie di produzione e tracciabilità, il laboratorio permette di gestire allergeni e produzioni speciali, minimizzando la contaminazione crociata (latte/fondente, biologico/convenzionale, differenti tipi di frutta secca, area dedicata alla produzione arachide).
- Indipendenza tecnologica: produzione propria dei semilavorati del cacao, bean to chocolate e della frutta secca in modo da controllare ogni passaggio della lavorazione ed offrire prodotti a regola d'arte.
- Test e monitoraggi spontanei: continui controlli chimici, fisici, microbiologici, organolettici ed igienico-sanitari a garanzia della sicurezza alimentare, della qualità organolettica e sicurezza ambientale.
- Massima Conformità ai più rigidi standard internazionali: controllo dell'ambiente, del processo produttivo e del personale.

I NOSTRI STABILIMENTI

Sede legale e stabilimento produttivo:

Via Cuneo 114, 12010 Cervasca (CN) -Italy

- ❖ Uffici
- ❖ Showroom
- ❖ Magazzino a temperatura controllata
- ❖ Reparto produttivo per la frutta secca
- ❖ Reparto produttivo dedicato per l'arachide
- ❖ Linea produttiva di micronizzazione (LiCap)
- ❖ Reparto produttivo per il cioccolato (raffinazione e modellaggio)

Reparto cioccolato:

Via I Maggio 4, 12010 Cervasca (CN) -Italy

- ❖ Debatterizzazione, tostatura, granellatura delle fave di cacao
- ❖ Produzione delle masse di cacao pre-raffinate
- ❖ Linea produttiva per modellaggio cioccolato

Magazzino materie prime:

Via I Maggio 4, 12010 Cervasca (CN) -Italy

- ❖ Magazzino a temperatura controllata



Frutta Secca

I nostri impianti, messi a punto dopo anni di esperienza, sono tecnicamente all'avanguardia e seguono perfettamente i dati impostati di temperatura, quantità e velocità di lavorazione, sotto il continuo controllo di operatori specializzati.

La tostatura avviene in tunnel o in forni rotativi ai fini di garantire la migliore cottura in base alle specifiche richieste.

Le strutture sono totalmente in acciaio inox, con nastro di trasporto interno adattabile al prodotto. La lavorazione avviene ad aria, in tre sezioni differenziate: essiccazione, tostatura e raffreddamento, per un migliore trattamento termico del prodotto.

Il controllo elettronico e la registrazione automatica di tutti i parametri di funzionamento consentono la massima versatilità e la miglior qualità del prodotto finale.

- ❖ Nocciola Piemonte I.G.P.
- ❖ Nocciole
- ❖ Mandorle
- ❖ Pistacchi
- ❖ Noci
- ❖ Arachidi (la lavorazione avviene in uno stabilimento dedicato al fine di evitare cross-contamination)

I clienti possono decidere di personalizzare i prodotti a seconda delle proprie necessità:

- ❖ Diversi gradi di tostatura
- ❖ Paste di frutta secca
- ❖ Farine e granelle



Derivati del Cacao

Nel nuovissimo stabilimento di Cervasca, dotato di impianti di ultima generazione completamente computerizzati, affiancati dall'esperienza e dalla sapiente lavorazione artigianale e tradizionale che caratterizza il ciclo produttivo del cioccolato, ci dedichiamo esclusivamente alla produzione dei derivati di cacao.

Le fave di cacao sono importate da aziende selezionate di primaria importanza e riconosciuta eccellenza.

Fermentate e ben essiccate, le fave, provenienti dalla regione di coltivazione, prima di passare alla lavorazione vera e propria, vengono attentamente pulite e selezionate per poi essere inviate all'impianto di tostatura.

La torrefazione mediante forno rotativo è una fase fondamentale nel ciclo di lavorazione del cacao: l'importanza di questa fase risiede nel mantenere ed esaltare le caratteristiche aromatiche di ogni varietà di cacao e fornisce inoltre un'importante abbattimento dell'umidità iniziale.

La scelta della tecnologia di processo e l'accuratezza operativa sono alcuni elementi caratterizzanti la nostra azienda, ideati e ricercati per accrescere la qualità di ogni nostro prodotto.



Cioccolato Fondente

La nostra produzione può davvero soddisfare ogni esigenza, oltre al profilo di gusto, potrete scegliere tra diverse origini e percentuali di cacao.

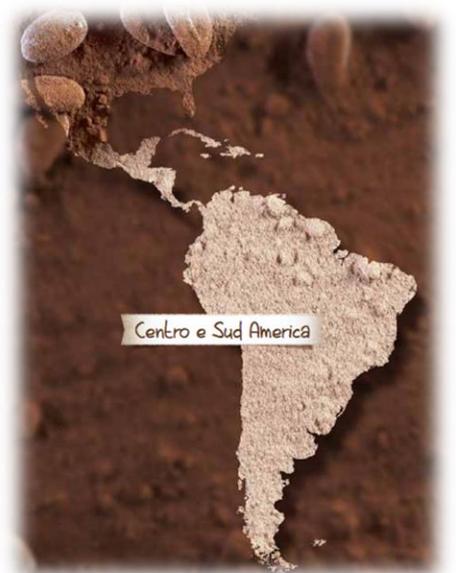
Ogni nostra ricetta è unica e speciale, caratterizzata da una forte personalità, dal gusto e dalla qualità che da sempre contraddistinguono il nostro cioccolato.

Il processo di preparazione del cioccolato inizia con la miscelazione degli ingredienti, pasta di cacao, zucchero, burro di cacao deodorizzato, lecitina e vaniglia naturale; successivamente la miscela ottenuta viene raffinata in un mulino al fine di ottenere una granulometria di 20 μ .

Il cioccolato ottenuto viene poi concato e temperato ed è pronto per il modellaggio per la vendita del prodotto solido.

Scegliamo le migliori e più aromatiche origini di fave di cacao per produrre la miglior massa di cacao e i migliori cioccolati fondenti:

- ❖ Africa
- ❖ Ecuador
- ❖ Perù
- ❖ Madagascar
- ❖ Venezuela
- ❖ Repubblica Dominicana
- ❖ ...e molte altre!



Cioccolato al Latte

Come per il fondente anche nel cioccolato al latte mettiamo a disposizione dei nostri Clienti una vasta gamma di profili di gusto, sapore di cacao più pronunciato, sapore delicato e cremoso con note caramellate.

Il cioccolato al latte Crea è composto da pasta di cacao di nostra produzione, zucchero, latte in polvere, burro di cacao deodorizzato, lecitina e vaniglia naturale.

L'accuratezza ed il monitoraggio costante di tutto il ciclo produttivo ci consentono di realizzare un cioccolato versatile, che si possa adattare a qualsiasi utilizzo e per qualsiasi tipologia di produzione.

Il gusto e la grande lavorabilità del nostro cioccolato lo rendono affidabile e adatto a qualsiasi impiego.

Cioccolato Bianco

Il cioccolato bianco Crea, per mantenere la massima naturalezza ed il migliore gusto, è realizzato selezionando con cura ogni singolo ingrediente: lo zucchero, il burro di cacao deodorizzato, il latte in polvere di altissima qualità, la lecitina ed un tocco di vaniglia naturale.

Una grande peculiarità firmata Crea è una particolare ricetta per il cioccolato bianco, grazie all'attento studio e la selezione degli ingredienti, abbiamo ideato una ricetta di cioccolato bianco con panna, ottenuto dall'accurata miscelazione degli ingredienti tradizionali del cioccolato bianco con la sapiente aggiunta di panna in polvere.

Realizziamo così un cioccolato bianco dal gusto ancora più vellutato e cremoso.



Prodotto Finito

dalla fava di cacao al cioccolato & alla tavoletta

CREA Srl è una delle pochissime aziende italiane che può vantare una produzione dalla fava di cacao al cioccolato.

Questa tipologia di produzione permette al produttore di seguire e controllare ciascun passaggio produttivo, a partire dalla fava di cacao.

In questo modo è possibile controllare la provenienza di ciascun ingrediente, in modo da poter realizzare un cioccolato monorigine unico, che metta in risalto ed esalti la complessità e l'unicità di ogni cacao.

Seguendo questa filosofia, tutte le tavolette monorigini Crea possono essere definite Bean-to-Bar.



Cerca il logo sul retro dell'incarto!



Tavolette di cioccolato

CREA ha una propria linea produttiva di tavolette di cioccolato, la cui linea comprende:

- ❖ Tavoletta di cioccolato bianco
- ❖ Tavoletta di cioccolato bianco con caramello
- ❖ Tavoletta di cioccolato al latte
- ❖ Tavoletta di cioccolato al latte con nocciole TGT
- ❖ Tavoletta di cioccolato al latte con mandorle
- ❖ Tavoletta di cioccolato al latte con pistacchi
- ❖ Tavoletta di cioccolato fondente 60% (blend Africa)
- ❖ Sei uniche tavolette di cioccolato fondente monorigine bean-to-bar (*Ecuador, Perù, Madagascar, Venezuela, Repubblica Dominicana*)

Tavolette di cioccolato – 100g



Dragées

I dragées di CREA sono una vera esplosione di gusto, l'armonia tra il cuore croccante e le coperture di finissimo cioccolato al latte, bianco o fondente:

- ❖ Nocciola ricoperta da cioccolato bianco con caramello
- ❖ Nocciola ricoperta da cioccolato Ruby
- ❖ Nocciola ricoperta da cioccolato al latte
- ❖ Nocciola ricoperta da cioccolato fondente
- ❖ Arancia candita ricoperta da cioccolato fondente
- ❖ Limone candito ricoperto da cioccolato al latte
- ❖ Uvetta ricoperta da cioccolato al latte
- ❖ Caffè ricoperto da cioccolato fondente



Armonie

Le Armonie CREA sono delle piccole praline prodotte con i nostri finissimi cioccolati al latte e fondenti e contenenti anime cremose di diversi gusti.

Offrono una piacevole sensazione, soddisfacente, elegante e armoniosa: tutto ciò che ci si aspetta da un momento di assoluto relax.

Le Armonie di cioccolato possono essere gustate in qualsiasi momento della giornata, da soli o in compagnia, per assaporare il gusto del cioccolato fondente o al latte combinati con le nocciole.



Classificazione della Crea

- ❖ Leader in Piemonte nella produzione di Nocciole
- ❖ Seconda compagnia produttrice di frutta secca in Italia
- ❖ Una delle poche aziende italiane che producono il proprio cioccolato partendo dalla fava di cacao: Bean to Chocolate

Le certificazioni

Certificazioni aziendali



Certificazioni di prodotto

