



PORTINARO - CASALMONFERRATO

DE Tastenanschlag 2600

## KRUMIRI ROSSI, SÜSSE TRADITION

*Symbol von Casale Monferrato, seit 1878 ein Spitzenerzeugnis der italienischen Konditorkunst.*

Weichweizenmehl Typ 550, Butter, Zucker, frische Eier, reines Vanillin und vor allem kein Wasser. Die Einzigartigkeit der Krumiri Rossi aus Casale Monferrato beruht auf der traditionsbewussten Herstellung aus natürlichen Zutaten nach dem Originalrezept, das seit 1870 unverändert ist. Die echten Krumiri Rossi werden im Herzen der Stadt in der historischen Konditorei Portinaro in der Via Lanza 17 hergestellt und verpackt.

Genau wie einst erfolgt die Herstellung dieses duftenden Gebäcks ausschließlich in Handarbeit.

Der Ursprung der Krumiri Rossi ist irgendwo zwischen Geschichte und Legende zu suchen. Es scheint nämlich, als seien sie zufällig und aus einer Spielerei heraus entstanden. Es war das Jahr 1870: Eines Nachts nach einem Abend, den Domenico Rossi, Konditormeister aus Casale, wie üblich mit Freunden in einem Café verbracht hatte, schlug er vor, den Abend in seiner Backstube ausklingen zu lassen. Dort buk er aus einer geheimen Mischung aus Zutaten und einer Prise Magie die allerersten Krumiri. Man sagt, ihre gekrümmte Form sei ein Tribut an den Zwirbelbart des ital. Königs Vittorio Emanuele II. Diese süße Kreation wurde alsbald zum Symbol von Casale Monferrato und behauptete sich rasch unter den Spitzenerzeugnissen der italienischen Konditorkunst. Nach nur kurzer Zeit folgten erste Preise und Auszeichnungen. 1953 übernahm Ercole Portinaro den Betrieb von Domenico Rossi. Ihm folgte sein Sohn Romolo der die Krumiri Rossi auch außerhalb ihres Ursprungsgebietes bekannt machte, die daraufhin die Feinschmecker auf der ganzen Welt eroberten. Heute ist es Anna Maria Portinaro, Tochter von Romolo und Dorotea, welche die Tradition der Krumiri Rossi gut hütet und weiterführt.

Wie einst erfolgt die Herstellung der Krumiri Rossi auch heute noch ausschließlich in Handarbeit. Es ist ein einfaches, aber aufwendiges Verfahren, das Erfahrung und Leidenschaft erfordert. Die frischen Eier werden per Hand aufgeschlagen und mit Mehl, Butter, Zucker und Vanillin vermengt. Danach wird der Teig einen ganz Tag ruhen gelassen. Mit einem Spritzbeutel werden dann die charakteristischen geriffelten Teigstreifen geformt, die anschließend

**Portinaro & C. S.r.l.**

via Lanza, 17/19

15033 Casale Monferrato (AL)

tel. +39 0142.453030

C.F e RIVA 01551060062

[posta@krumirossi.it](mailto:posta@krumirossi.it)

[www.krumirossi.it](http://www.krumirossi.it)



1891

S.M. UMBERTO I° RE D'ITALIA



1887

S.A. IL DUCA D'AOSTA



1886

S.A. IL DUCA DI GENOVA

## PRESSEMITTEILUNG



PORTINARO - CASALMONFERRATO

per Hand in kleine Portionen geschnitten werden und denen wiederum in Handarbeit die originelle gekrümmte Form verliehen wird. Zum Abschluss werden sie im Ofen gebacken. Erst ab diesem Zeitpunkt kann man von Krumiri sprechen! Anschließend werden sie einzeln in die berühmten roten Blechdosen gelegt, in denen sie lange frisch bleiben und ihren Duft bewahren.

Diese Verpackungen erzählen auf elegante Weise und mit etwas Stolz

die Geschichte der großartigen Kreation von Domenico Rossi:

Denn auf dem unverwechselbaren Deckel thront sein Gesicht,

umgeben von den Wappen der königlichen Patente.



1891

S.M. UMBERTO I° RE D'ITALIA



1887

S.A. IL DUCA D'AOSTA



1886

S.A. IL DUCA DI GENOVA