



PORTINARO - CASALMONFERRATO

DE Tastenanschlag 1300

## 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 der piemontesischen Kleinstadt und behauptete sich rasch unter den Spitzenerzeugnissen der italienischen Konditorkunst. Nach nur kurzer Zeit folgten erste Preise und Auszeichnungen. 1953 übernahm Familie Portinaro den Betrieb von Domenico Rossi, die das Originalrezept auch heute noch wohlbehütet aufbewahrt.

### 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