



Companie de Familie

Fondată în 1992



Fără Gluten • Fără Amidon • Fără MDM
Fără Soia • Fără Arome artificiale
Fără Monoglutamat de sodiu adăugat



Știi ce-i bun pentru familia ta!





Companie de Familie

Fondată în 1992

Cris-Tim, o poveste de succes

Cris-Tim înseamnă Cristina și Radu Timiș!

Înseamnă în primul rând iubirea din care se nasc toate creațiile frumoase și demne de succes!

Înseamnă integritate, pasiune, seriozitate, curaj, risc, determinare, implicare fără limite, dăruire, înseamnă căderi și ridicări, agonie și extaz, frică și confuzie, înseamnă învățare permanentă, flexibilitate, adaptabilitate, alegeri asumate și reală responsabilitate, decizii, înseamnă lecții de viață ...

Înseamnă o viață trăită la maxim și o companie construită și bazată pe valori autentice de la care nu am abdicat niciodată.

Ne-am dorit din toată inima, în tot ce facem, să fim oameni adevărați și să aducem valoare în viețile noastre și ale celor din jurul nostru.

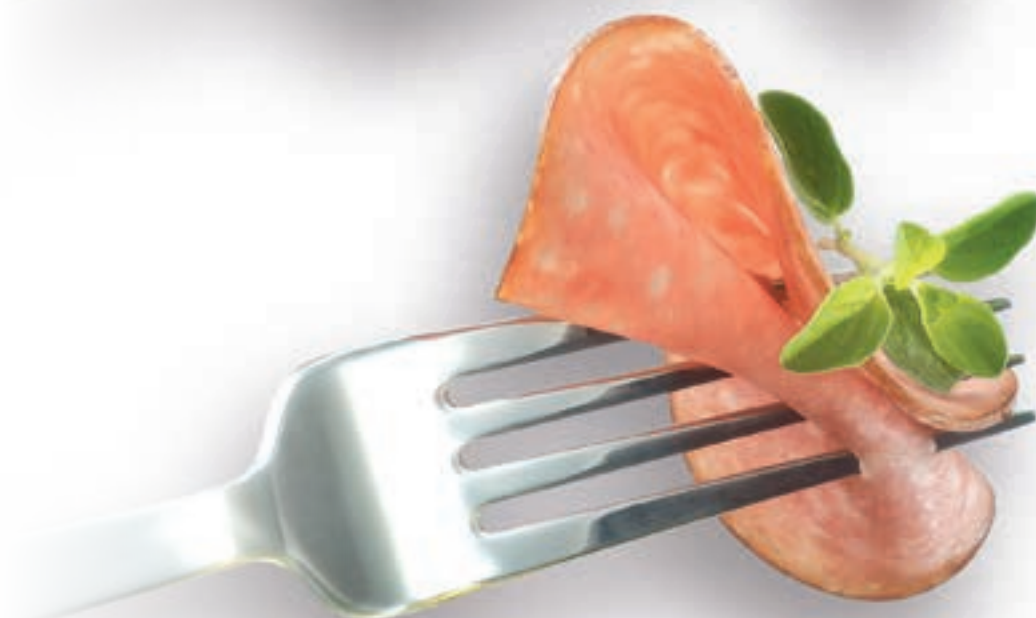
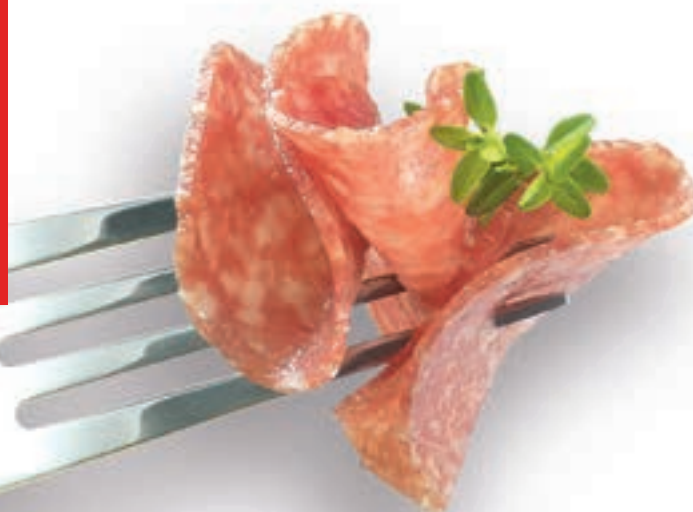
Rezultatele acestor 25 de ani de dedicare sacră unul față de celălalt, față de familia noastră specială, față de compania noastră, față de clienții și consumatorii noștri și față de tot ce ne înconjoară, înseamnă pentru noi adevărul succes!

Cristina și Radu Timiș

CRIS-TIM®

Companie de Familie

Fondată în 1992



Viziune

Să redefinim modul în care aducem bunăstare în viața consumatorului modern, promovând o alimentație variată și sănătoasă.

Misiune

Investim continuu în tehnologie, cercetare și inovație. Conectăm prin brandurile noastre comunitățile din jurul nostru la experiențe gastronomice unice, în care sănătatea, nutriția și gustul reprezintă bucuria de a mânca.

Valori

ATENȚIA FAȚĂ DE OAMENI	un loc unde oamenii lucrează cu bucurie și unde nevoile acestora sunt mereu prima grijă a companiei
CALITATE	să livrăm întotdeauna consumatorului, acelaș produs premium, de calitate superioară
TRADIȚIE	o companie de familie în slujba nevoilor și dorințelor consumatorilor noștri
INTEGRITATE	o cultură de companie în care scopul este să fim reali și etici în munca pe care o întreprindem, câștigând încrederea consumatorilor noștri
PASIUNE	dedicați trup și suflet pentru a putea fi un etalon de creativitate și a seta noi trenduri de consum
EXCELENȚĂ	ne setăm și atingem întotdeauna obiective ambițioase, astfel, în cadrul companiei noastre, excelența este o disciplină, dorindu-ne mereu să depășim așteptările clienților și consumatorilor noștri
PARTENERIAT	să co-cream valoare adăugată, alături de echipele noastre, pe tot lanțul de distribuție împreună cu partenerii noștri — furnizori și clienți deopotrivă



Companie de Familie

Fondată în 1992



Istoria Cris-Tim

Cris-Tim este o afacere construită cu pasiune de familia Timiș încă din 1992. Pornind de la un simplu chioșc cu alimente și dezvoltată prin munca, tenacitatea și seriozitatea soților Cristina și Radu Timiș, compania este acum unul dintre cei mai importanți producători de mezeluri din România, al cărui nume este însăși garanția calității produselor oferite.

- | | |
|---|---|
| <p>1992 • Primul chioșc Cris-Tim, de numai 12mp..</p> <p>1995 • Prima fabrică de mezeluri, cu o capacitate zilnică de 2 tone..</p> <p>1997 • O nouă fabrică, cu o capacitate zilnică mai mare: 20 t/zi.</p> <p>2000 • Inaugurăm Secția de Tranșare de la Filipeștii de Pădure.
• Deschidem și prima secție de producție a Fabricii Recunoștința, cu o capacitate de 40 t/zi.</p> <p>2002 • Anul celui mai vândut și apreciat salam din România: Salamul Săsesc.</p> <p>2002 • Construirea unității de producție pentru crud-uscate. Lansarea gamei de produse aferente. Deschidem primul depozit logistic din țară, în Iași.</p> <p>2003 • Ne mărim portofoliul cu noua gamă de produse crud-uscate.</p> <p>2004 • Deschidem prima fabrică de producție Catering-Ready Meal din București, sub brandul Bunătăți.</p> <p>2005 • Finalizăm proiectul Recunoștința, căruia i se adaugă două fabrici noi, în care se produc salamurile fiert afumate, șunca și specialitățile.</p> | <p>2006 • Deschidem depozitele logistice din Cluj și Mogoșoaia.
• Lansăm trei ambalaje inovatoare: Fresh Box, Ideal Pack și Safe Pack.</p> <p>2007 • Obținem prima certificare ISO 9001:2000/ HACCP și ISO 14001:2004.
• Deschidem cel de-al șaselea depozit logistic din țară, la Galați.</p> <p>2008 • Lansăm campania națională de vânzări „Fiecare zi are gustul său”.</p> |
|---|---|





- | | |
|---|--|
| <p>2009</p> <ul style="list-style-type: none"> • Primim pentru întâia oară premiul Trusted Brands. • Deschidem al nouălea depozit logistic, în Filipeștii de Pădure. <p>2010</p> <ul style="list-style-type: none"> • Primim prima certificare a sistemului de management al calității și siguranței alimentului ISO 22000:2005. • Obținem cel de-al doilea premiu Trusted Brands. <p>2011</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introducem în premieră pentru România Tehnologia de Înaltă Presiune, un proces de conservare a alimentelor 100% natural. • Suntem mândri de una dintre cele mai importante achiziții ale grupului, brand-ul Matache Măcelaru'. • Pentru al treilea an consecutiv, ni se oferă premiul Trusted Brands. <p>2012</p> <ul style="list-style-type: none"> • Introducem prima gamă de mezeluri fără E-uri și fără conservanți, Vitality. • Lansăm prima gamă de produse lactate, Mugura. • Primim cel de-al patrulea premiu Trusted Brands. | <p>2013</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lansăm campania „Cris-Tim îți hrănește visurile!” • Tradiția continuă: primim cel de-al cincelea premiu Trusted Brands. <p>2014</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lansăm noua gamă de mezeluri feliate Cris-Tim și Matache Măcelaru' și inaugurăm o nouă linie de ambalare. • Suntem onorați să primim pentru a șasea oară consecutiv titlul de „Trusted Brand”. <p>2015</p> <ul style="list-style-type: none"> • Construim secția de Salam de Sibiu în Filipeștii de Pădure și mărim capacitatea de producție a secției crud-uscate. • Primim pentru a șaptea oară consecutiv premiul Trusted Brands. <p>2016</p> <ul style="list-style-type: none"> • Deschidem cea de-a doua fabrică de producție catering – ready meal în Filipeștii de Pădure: gama grătare și bechamel. • Lansăm gama de produse Gostat și extindem gama Bunea Haiducul. <p>2017</p> <ul style="list-style-type: none"> • Lansăm campania „Eticheta Curată”. |
|---|--|





Companie de Familie

Fondată în 1992

Producție

Mezelurile Cris-Tim sunt produse în trei secții dedicate din cadrul fabricii Recunostința, localizată în Filipeștii de Pădure, județul Prahova. Aceste unități de producție sunt specializate în trei categorii de mezeluri: fiert-afumate, crud-uscate și specialități / șunci.

De asemenea, Cris-Tim are laborator propriu de analize, ceea ce permite testarea independentă a produselor.

Toate liniile de producție sunt aliniate la cele mai înalte standarde europene, iar unitatea de producție este una dintre cele mai importante investiții românești din zonă.



Certificări

CrisTim aplică cele mai exigente cerințe în toate aspectele care țin de activitatea de zi cu zi, cerințe stipulate în standardele internaționale:

- ISO 22000:2005
- IFS Food versiunea 6
- ISO 14001:2008
- OHAS 18001:2007.

Suntem onorați că am primit acreditarea **BSCI** care reprezintă un standard de responsabilitate socială.





Companie de Familie

Fondată în 1992

14

puncte
cash & carry

Distribuție

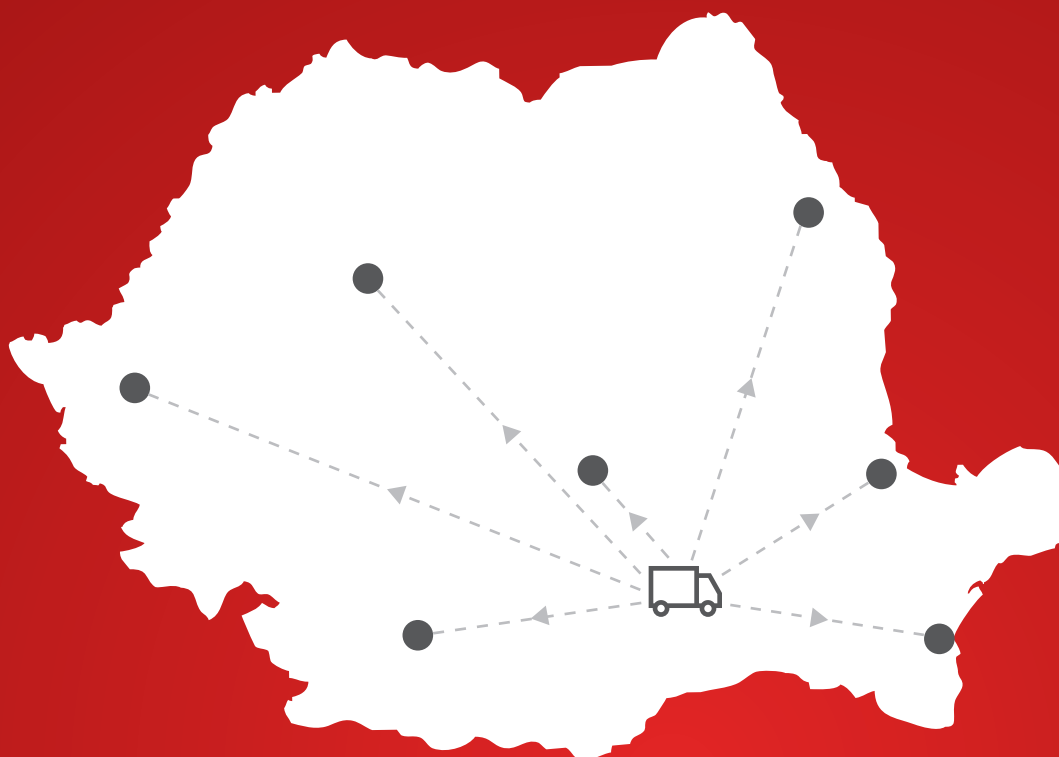
Compania are propria forță de vânzări, formată din profesioniști bine instruiți care gestionează de la cash&carry, hypermarket-uri și supermarket-uri, până la magazinele alimentare cele mai mici. Rețeaua proprie de distribuție permite companiei să controleze toate aspectele legate de cerințele igienico-sanitare din timpul transportului.

8

platforme
logistice

16

magazine
proprii



De asemenea, produsele sunt livrate către clienți în cele mai bune condiții prin intermediul a 8 platforme logistice naționale, situate în cele mai importante orașe: Brașov, București, Cluj-Napoca, Constanța, Craiova, Galați, Iași și Timișoara. Din centrele logistice, produsele ajung în peste 9000 de magazine tradiționale.

Cris-Tim distribuie produse și prin intermediul a 14 puncte de vânzare cash&carry naționale, 12 rețele de retail modern, precum și 11 magazine proprii.



15

țări
europene

Export

Cris-Tim exportă peste 70 de sortimente de mezeluri, de la salamuri fiert-afumate și crud-uscate, până la cremwursti, șunci și specialități. Produsele sunt disponibile în ambalaje și gramaje variate, potrivite oricărei ocazii.

În prezent, produsele Cris-Tim sunt exportate în 15 țări europene, fiind căutate atât de antreprenorii care se adresează românilor stabiliți în străinătate, dar obișnuiți cu gustul și calitatea produselor de acasă, cât și de cei care vor să le popularizeze în cadrul altor categorii de consumatori.

• AUSTRIA • BELGIA • CIPRU • DANEMARCA • FRANȚA • GERMANIA • GRECIA • ITALIA
• IRLANDA • LUXEMBURG • MAREA BRITANIE • MOLDOVA • OLANDA • SPANIA • SUECIA



Companie de Familie

Fondată în 1992

Tehnologie

Revoluție

în industria mezelurilor

Clean Label

Pentru că vrei să-i oferi familiei tale doar ce este mai bun, Cris-Tim este singura companie din România și din Europa care a reușit să elimine din toate produsele majoritatea aditivilor, îmbunătățind totodată rețeta produselor pe care le îndrăgești, lucru confirmat în cadrul conferinței „**Beneficiile microorganismelor pentru produsele din carne și pește, fermentate sau bioconservate**” care s-a desfășurat în septembrie 2017 la **CLERMONT-FERRAND – FRANȚA**. Acum, produsele Cris-Tim sunt preparate în mediu steril prin ozon și conservate natural prin tehnologia de înaltă presiune (HPP). Alături de aceste tehnologii inovatoare, **Marca Încrăderii** este garanția noastră că produsele au trecut cele mai riguroase teste.

Eticheta Curată este expresia tuturor acestor schimbări revoluționare aduse produselor noastre și anume:

- am redus numărul aditivilor (E-urilor);
- am eliminat glutenul și amidonul;
- am eliminat adaosul de soia;
- am eliminat și caragenanul și aromele artificiale;
- rețetele conțin mai multă carne și aminoacizi esențiali.





Fără Gluten • Fără Amidon • Fără MDM
Fără Soia • Fără Arome artificiale
Fără Monoglutamat de sodiu adăugat



The logo for Cris-Tim, featuring the company name in a bold, white, sans-serif font inside a red rectangular border with rounded corners.

Companie de Familie

Fondată în 1992

Tehnologie

Crește termenul
de valabilitate
al produselor
cu până la

300%

Tehnologia prin înaltă presiune este o inovație în industria alimentară care asigură distrugerea majorității bacteriilor fără a modifica proprietățile nutritive și organoleptice ale produselor.

Procesul presupune scufundarea în apă rece a produselor deja ambalate și etichetate și aplicarea unei presiuni de 6000 bari.

Cris-Tim este singura companie producătoare de mezeluri din România care a investit în acest sistem inovativ de protecție alimentară. Prin folosirea acestei tehnologii 100% naturale, care folosește apă presurizată, Cris-Tim asigură calitatea și siguranța fiecărui produs vândut.



Fără Gluten • Fără Amidon • Fără MDM
Fără Soia • Fără Arome artificiale
Fără Monoglutamat de sodiu adăugat

HPP

Tehnologia prin înaltă presiune

Pentru partenerii noștri, această tehnologie oferă:

- creșterea termenului de valabilitate al produselor cu până la 300% fără adăugarea de conservanți sau modificarea rețetei;
- păstrarea gustului și a aspectului produsului din momentul ambalării până când ajunge pe masa consumatorilor;
- simplificarea procesului de gestionare a stocurilor prin mărirea termenului de valabilitate.

Pentru consumatori, tehnologia prin înaltă presiune înseamnă:

- Produse proaspete, naturale și sigure care pot fi savurate mai mult timp;
- Valoare nutrițională crescută și mai puțini conservanți.





CRIS-TIM®

Companie de Familie

Fondată în 1992

Siguranța alimentară și mediu de producție

Acum, prin tratarea aerului cu ozon, avem un mediu sigur începând cu vestiarele unde oamenii intră în fabrici, cu materia primă, continuând pe tot parcursul ciclului de fabricație, până în depozitele logistice. Acest mediu îmbogățit cu ozon se regăsește în toate fabricile grupului Cris-Tim.



Cris-Tim pune accent pe protejarea mediului înconjurător. Una dintre investițiile importante în acest sens este stația modernă de epurare a apei folosite în procesul de fabricație. În urma tratării apei cu filtre din elemente naturale în stația de osmoză, apa devărsată respectă normele internaționale de încadrare în limitele impuse de poluare. Monitorizarea periodică și analizele efectuate în laboratorul propriu asigură încadrarea în normele impuse. În plus, am implementat o tehnologie de tratare a apei și aerului cu ozon, ozonul fiind cel mai curat (ecologic) oxidant și dezinfectant cunoscut. Această tehnologie contribuie la creșterea siguranței alimentare datorită capacității ozonului de a distruge microorganismele fără a adăuga substanțe chimice; în plus, ozonul nu este toxic sau cancerigen și în urma folosirii lui nu rezultă reziduuri sau subproduse toxice.

Astfel, această tehnologie are beneficii certe asupra:

- aerului (ozonul tratează și purifică aerul, dezodorizează și permite eliminarea mirosurilor neplăcute sau a încărcăturii bacteriologice din spațiile de lucru și de depozitare, iar după ce a acționat, se transformă din nou în oxigen);
- apei (ozonul realizează filtrarea și dezinfecția microbiologică a apei, descompune contaminanții organici și anorganici, distruge azotul și clorul care este cancerigen, rezultatul fiind o apă cu pH slab bazic 7,5-9).

În urma investițiilor în stațiile de epurare, apa tratată cu ozon se folosește pentru a curăța, dezinfecta, steriliza echipamentele, suprafețele de lucru și pardoseala, iar în stare gazoasă este considerant un bun conservant pentru materia primă ce intră în ciclul de fabricație sau pentru produsele realizate, contribuind la păstrarea calității acestora pe un termen mai îndelungat.



Companie de Familie

Fondată în 1992

Tehnologie

Ca răspuns al nevoii continue de dezvoltare, am realizat o nouă categorie de produse ambalate prin tehnica SKIN. Ambalarea inovatoare prin tehnica SKIN constă într-un film special care, printr-o depresiune de vacuum, se mulează perfect pe produs, rezultatul fiind un pachet perfect. Ambalarea este realizată în atmosferă protectoare ce asigură menținerea calității. Dacă nu sunt desfăcute, produsele se păstrează în siguranță la temperatura indicată, în limita termenului de valabilitate specificat pe ambalaj.

Tehnica SKIN este folosită pentru mezelurile feliate de la Cris-Tim. Produsele sunt prezente pe piață într-o gamă variată, luând în considerare preferințele consumatorilor. Astfel, le este oferită posibilitatea de a cumpăra produsele în cantitățile preferate - gramajul fiecărui plic reprezintă raportul cel mai bun între o porție satisfăcătoare și un preț convenabil.

O inovație în acest sens este trio-pack, pachetul de salamuri crud-uscate ce conține trei tipuri de produse - salam Sinaia, salam Chorizo și salam Potcoava, în porții de câte 50 grame fiecare și noul pachet Trio Pack Cremwursti din piept de pui de 300g.

Întreaga gamă de produse feliate Cris-Tim este disponibilă pe piață într-un ambalaj ușor de desfăcut



Fără Gluten • Fără Amidon • Fără MDM
Fără Soia • Fără Arome artificiale
Fără Monoglutamat de sodiu adăugat

Premieră în ambalare

și resigilat, cu o grafică modernă, care atrage atenția la raft. Pentru gamele Sibiu, Bunea Haiducul și Vitality a fost implementată o soluție de packaging premium: un plic de carton cu ștanță personalizată în care este introdus produsul vidat.

Noul ambalaj Easylid® asigură produselor din gama ready-meal, *Bunătați*, prospețimea și păstrarea proprietăților pe toată durata de valabilitate a produsului.

Cu Easylid® SEALPAC se stabilesc noi standarde în tehnologia de ambalare. Metoda de etanșare combină ambalarea în caserolă (cu capac) și sigilarea într-o singură operațiune, ceea ce determină cea mai înaltă eficiență în procesul de ambalare.



Companie de Familie

Fondată în 1992

Contact direct cu consumatori

Pentru a fi cât mai aproape de consumatorii noștri, suntem deschiși la comunicare directă. Practic, toate produsele Cris-Tim au inserat un QR code în care se pot afla direct de pe raft informații importante despre produs. Totodată, echipa noastră de specialiști răspunde în timp util tuturor solicitărilor consumatorilor noștri, atât telefonic cât și prin formularele electronice.



Fără Gluten • Fără Amidon • Fără MDM
Fără Soia • Fără Arome artificiale
Fără Monoglutamat de sodiu adăugat

În plus, pentru a garanta calitatea produselor noastre, Cris-Tim este prima companie din România care a primit acreditarea **Marca Încrăderii** oferită de InfoCons. Programul Marca Încrăderii face parte din campania de protejare și susținere a produselor și serviciilor de calitate, de activare a consumului curat, ecologic, civilizat.



tel. Infocons
021 9615

info@cristim.ro

[facebook.com/
cristimromania](https://facebook.com/cristimromania)



Companie de Familie

Fondată în 1992

Distincții

Cris-Tim a primit titlul de Trusted Brand în categoria produse din carne, în urma celui mai important studiu de piață asupra consumatorului în Europa, realizat de revista Reader's Digest în 15 țări, printre care și România. Acest titlu a fost acordat pentru a 7-a oară consecutiv în 2015.

Obiectivul studiului Trusted Brand este identificarea și premiarea mărcilor care au reușit să câștige încrederea europenilor.

De asemenea, Cris-Tim se păstrează pe locul 1 în cadrul categoriei produse din carne, în „Top 100 cele mai puternice branduri românești”, realizat de Unlock Market Research pentru revista Biz.

Un al doilea brand al companiei, Matache Măcelaru', ocupă în același top poziția 59. Studiul vizează măsurarea „puterii” mărcilor românești din perspectiva investiției de încredere și afectivitate care le este acordată de către consumatori (fără indici financiari/comerciali incluși).

Performanța mărcilor este măsurată în baza a patru indicatori:

- investiția de afectivitate în marcă
- puterea mărcii,
- gradul de utilizare
- notorietatea mărcii.



**CRIS-TIM ESTE BRANDUL DE MEZELURI
CU CEA MAI MARE
NOTORITATE
ÎN PIAȚĂ**

CONFORM ULTIMULUI STUDIU U&A
REALIZAT ÎMPREUNĂ CU MERCURY RESEARCH



CRIS-TIM®

Companie de Familie

Fondată în 1992

Mărcile





CRIS-TIM®

Companie de Familie

Fondată în 1992



Preparate din carne

Cris-Tim înseamnă preparate din carne, sănătoase și nutritive.

În fiecare zi suntem pe mesele a milioane de români. Gustul desăvârșit începe prin alegerile noastre - ingrediente gustoase, de top, pentru produse excelente.

La Cris-Tim rețetele sunt unice. Folosim materie primă de cea mai bună calitate, în proporțiile perfecte pentru ca produsele noastre să aibă gustul preferat de consumatori. În ani de cercetări, ne-am actualizat mezelurile ținând cont constant de preferințele consumatorilor, astfel încât textura, gustul, savoarea să fie proprii și ușor de recunoscut ca exponente ale calității desăvârșite. "Motorul" acestui proces complex este Fabrica Recunoștința, o unitate modernă de producție din Filipeștii de Pădure, județul Prahova.

Cris-Tim este singurul producător de mezeluri din România care utilizează Tehnologia prin Înaltă Presiune, o inovație în domeniul siguranței alimentului. Compania comercializează 250 de tipuri de produse, ceea ce este echivalent cu distribuția zilnică a peste 100 de tone de preparate. Gama de produse Cris-Tim include toate categoriile de mezeluri: de la salamuri fiert-afumate la mezelurile crud-uscate, specialități, șunci, cârnați, dar și produse vegetale.



CRIS-TIM®

Companie de Familie

Fondată în 1992



Salam Săseșc

produs din carne fiert și afumat





Salam Săsesc

În topul preferințelor românilor, încă din 2002.

Produsul de referință din gama salamurilor fiert-afumate Cris-Tim este Salamul Săsesc, unul dintre cele mai apreciate și cunoscute mezeluri, care se menține în topul preferințelor românilor din 2002. Apreciera se datorează formei speciale și gustului inconfundabil, delicat și perfect echilibrat.

Salamul Săsesc este realizat dintr-o combinație de carne porc și vită, aseasonată cu condimente naturale, ce îi conferă o savoare și o aromă deosebită. Pe lângă sortimentul original, gama s-a extins în 2005 cu două noi sortimente de produse: Salamul Săsesc Picant și Salamul Săsesc cu piper verde.

Salamul Săsesc este un produs protejat prin tehnologia de înaltă presiune, ce asigură păstrarea savorii, pentru un plus de calitate. Din 2016, Salamul Săsesc de la Cris-Tim și-a schimbat imaginea. Noua identitate vizuală a brand-ului construiește în jurul denumirii produsului și a rețetei sale originale o poveste fascinantă. Doar 6 sași de la Cris-Tim știu rețeta originală!

www.6sasi.ro



CRIS-TIM®

Companie de Familie

Fondată în 1992



Matache
REȚETE VECI DE MĂCELĂRIE,
FĂCUTE CU DIBĂCIE





Matache Măcelaru'

Rețete vechi de măcelărie, făcute cu dibăcie

Gama de produse Matache Măcelaru' transpune întreaga experiență culinară de la sfârșitul secolului al XIX-lea. Povestea Matache Măcelaru' începe tare demult, când clientela din București se perinda pe la prăvălie în căutarea unor specialități de măcelărie, făcute cu tâlc pentru consumațiuni alese și variate. Meșteșugul afumăturilor a fost păstrat în taină pentru a oferi cel mai de seamă aperitiv, bun de servit la orice ceas.

Delicatese de carne fragedă, cu îmbracățuri fine de piper alb, boia pișcăcioasă la limbă, rozmarin sfărâncios, sare bulgăraș - toate tănuite sub fum gros de fag, bucură sufletul și gustul într-o serveală de mare semnificațiune.

Consumatorii au de ales dintr-o varietate de produse, toate realizate după rețete delicioase inspirate de Matache:

- Mușchi țigănesc • Mușchi file • Cotlet haiducesc
- Șuncă Praga • Pastramă de porc • Pastrama de vită
- Jambon curcan • Ruladă de pui • Jambon de porc
- Șuncă țărănească • Salam de vară uscat

www.matachemacelaru.cristim.ro





Companie de Familie

Fondată în 1992

Salam de Sibiu



Salam de Sibiu

Gust deosebit dat de mucegaiul nobil

Salamul de Sibiu se află în portofoliul Cris-Tim din 2015. Este cel mai de seamă produs din categoria mezelurilor comercializate pe piața din România și în piața externă.

Salamul de Sibiu Cris-Tim face parte din categoria salamurilor crud-uscate cu mucegai, care în cursul procesului de tehnologie nu suferă tratamente termice (cum este fierberea) și este supus unui proces de maturare continuă cu o durată aproximativă de 70 zile.

Gustul deosebit și consistența se datorează combinației echilibrate de pulpă de porc cu condimente alese, a fumului de fag și a mucegaiului nobil la care este supus.

Produsele sunt comercializate în trei variante de gramaj: Salam Sibiu Cris-Tim necalibrat (aprox. 500 - 540 g), Salam Sibiu Cris-Tim 350 g și Salam Sibiu Cris-Tim 100 g.



CRIS-TIM®

Companie de Familie

Fondată în 1992



Bunea Haiducul

Bunătăți haiducești





Bunea Haiducul

Preparate din carne afumat-uscate

În spatele acestui brand reapar vremurile în care omul se delecta cu simplele plăceri ale vieții - iar Bunea Haiducul stârnește nostalgia acelor timpuri prin produse de cea mai bună calitate, ce păstrează autenticitatea bucătăriei românești.

Preparatele afumat-uscate din gama Bunea Haiducul sunt:

- Pastramă de vită
- Ceafă de porc
- Mușchi file de porc
- Pastramă de porc
- Piept de porc



CRIS-TIM®

Companie de Familie

Fondată în 1992

DELICII de pretutindeni

pornește într-o călătorie culinară
alături de gama crud-uscate de la Cris-Tim





Crud-Uscate

Produse nobile pentru gusturi alese

Salamurile crud-uscate sunt considerate cele mai nobile dintre mezeluri. Acest lucru se datorează faptului că au un gust deosebit, dar și pentru că au în mod special nevoie de grijă și atenție în fiecare etapă din procesul de preparare. Mezelurile crud-uscate Cris-Tim combină tradiția și tehnologia pentru realizarea de produse cu adevărat nobile.

Din gama de produse crud-uscate de la Cris-Tim fac parte opt tipuri de salamuri:

- Salam Sinaia • Salam Bănățean • Salam Potcoava
- Salam Napoli • Salam Pontic • Salam Chorizo
- Salam Ardelenesc • Salam Milano

Informații importante despre gama de produse crud-uscate de la Cris-Tim, alături de idei prețioase pentru servirea acestor bunătăți, pot fi găsite pe site-ul:

www.deliciidepretutinden.ro



CRIS-TIM®

Companie de Familie

Fondată în 1992





Gostat

Gustă o felie de nostalgie!

Cea mai nouă gamă de produse fiert-afumate din portofoliul Cris-Tim, gama Gostat surprinde prin gustul senzațional al produselor de altădată, realizate după rețete uitate ale anilor '60-'70 dar cu tehnologia de acum.

Gama Gostat bucură deopotrivă pe melancolici și pe cei care vor să guste produse originale făcute ca pe vremuri. În prim-plan este Salamul Gostat, salam cu multă carne de vită, cu un gust atent condimentat.

În gama de mezeluri Gostat mai pot fi savurate și alte cinci produse cu gusturi de mult uitate și reinventate acum de Cris-Tim într-o nouă manieră:

- Salam Victoria • Salam de vară uscat
- Parizer • Cremwursti polonezi.

www.gostat.cristim.ro



CRIS-TIM®

Companie de Familie

Fondată în 1992





Vitality

Prima gamă de preparate din carne din România, fără E-uri și fără conservanți

Vitality este gama de mezeluri fără conservanți și coloranți artificiali, gândită din dorința de a le oferi consumatorilor produse cât mai sigure și sănătoase. Gama Vitality oferă certitudinea unei alimentații sigure și echilibrate, fiind prima gamă de mezeluri fără E-uri și fără conservanți lansată în România (2012).

Produsele se adresează persoanelor preocupate de sănătatea lor, ce își doresc la fiecare masă produse naturale, gustoase și nutritive, care au la bază cele mai înalte standarde privind calitatea materiei prime.

Gama Vitality conține produse foliate și ambalate la o greutate optimă pentru consum, de 80 g: Șuncă de curcan și Mușchi file.



CRIS-TIM®

Companie de Familie

Fondată în 1992

Obrăjori



Delicios și hrănitor
m-am gândit pe viitor,
să mă fac aviator!

Deliciul celor mici!





Gama Pentru copii

Bun pentru pici, pitici sau voinici

Ambalate într-un pachet optim pentru consum și respectând normele de siguranță alimentară, produsele Obrăjori stârnesc imaginația și sunt pe gustul celom mai poficioși pici.

- fără gluten, amidon, soia, coloranți sintetici, monoglutamat de sodiu adăugat
- conținut redus de grăsimi și sare



The logo for Cris-Tim, featuring the brand name in a bold, white, sans-serif font with a registered trademark symbol, enclosed within a white rectangular border with rounded corners. The background of the entire page is a high-quality photograph of various cured meats. In the upper right, there is a large, golden-brown roasted pig's head. Below it, a large, thick slice of a cured meat roll is visible, showing a cross-section with layers of meat and a green herb filling. In the foreground, a white plate is filled with thin, overlapping slices of a light-colored cured meat, garnished with several halved cherry tomatoes and a small sprig of fresh green basil.

CRIS·TIM®

Companie de Familie

Fondată în 1992



Categoria **Specialități**

Delicioase pentru orice ocazie

Produse premium de cea mai bună calitate, specialitățile Cris-Tim sunt variate, consistente și gustoase, cu un conținut scăzut de grăsimi.

Cris-Tim pune la dispoziție specialități gustoase, perfecte pentru orice ocazie - fie că este vorba despre prepararea micului dejun, sau a unui platou festiv.

Produsele sunt realizate la cele mai înalte standarde de calitate date de modalitățile inovatoare de producție din fabricile Cris-Tim.

Cris-Tim propune rețete de specialități exact pe gustul românilor: bacon, costiță afumată extra, mușchi file afumat, mușchi Azuga, mușchi țigănesc, kaizer afumat, șuncuță țărănească afumată, tobă curcan.





CRIS-TIM®

Companie de Familie

Fondată în 1992



Categoria **Șuncă , și parizer**

Calitate și savoare pentru produse cu tradiție

Cu tradiție lungă în obișnuințele de consum ale românilor, sortimentele de șuncă și parizer de la Cris-Tim satisfac gusturi variate, plusând pe calitate și savoare.

Sortimente de șuncă savuroasă de la Cris-Tim:

- Șuncă Praga • Șuncă presată • Șuncă curcan
- Șuncă piept de pui Galinia.

Sortimente de parizer gustos de la Cris-Tim:

- Parizer țărănesc de porc • Parizer țărănesc cu pui
- Mini parizer de porc • Parizer cu pui
- Parizer cu șuncă • Parizer cu piept de pui Galinia.





CRIS-TIM®

Companie de Familie

Fondată în 1992



Categoria **Cârnați și cremwursti**

Ușor de gătit în orice împrejurare

Soluție pentru mesele rapide ale românilor, cârnații și cremwurstii de calitate nu lipsesc din produsele comercializate de Gris-Tim. Calitatea este dată tocmai din combinarea ingredientelor și a gusturilor pentru produse sățioase și gustoase.

Apreciați de consumatori pentru diversitate și pentru posibilitatea de a fi folosiți într-o mulțime de preparate sau consumați ca fel principal, cremwurstii și cârnații de la Gris-Tim sunt delicioși de gătit.



CRIS-TIM®

Companie de Familie

Fondată în 1992


EcoFerm



Ferma Cris-Tim

Un business integrat

EcoFerm, membră a grupului Cris-Tim, produce lactate deosebite. Plusvaloarea este dată de modalitatea în care acestea sunt produse, într-un sistem integrat. Ferma vegetală susține ferma de vaci, iar laptele este procesat într-o fabrică modernă, după rețete delicioase și sănătoase, într-o varietate savuroasă de produse: sana, iaurturi, chefir, lapte bătut, smântână.

În ferma vegetală sunt cultivate 800 de hectare de cereale pentru hrana vacilor. Tehnologia de prelucrare a solului, precum și utilajele folosite sunt moderne, iar cerealele și nutrețurile sunt păstrate în silozuri proprii ceea ce permite controlul riguros al calității.

De aici pleacă nutrienții necesari celor 500 de vaci de rasa Montbeliarde, recunoscute și apreciate la nivel mondial pentru cantitatea și calitatea laptelui lor, foarte bogat în proteine. Respectul față de animal este important pentru noi - în cadrul fermei, atenția și grija sunt pe primul loc.

Laptele bogat în proteine este transformat apoi în produse lactate savuroase în cadrul unei fabrici moderne inaugurate în 2012. Avem certitudinea calității tocmai pentru că știm cât este de hrănitoare mâncarea consumată de vacile din fermă și avem controlul procesării laptelui și a ambalării produselor finite la cele mai înalte standarde. EcoFerm înseamnă pe lângă ferma vegetală, cea de vaci și fabrica de lactate, culturi de viță de vie și un iaz piscicol.

CRIS-TIM®

Companie de Familie

Fondată în 1992

MUCURA





Lactate Mugura

Produse lactate savuroase din lapte proaspăt de la EcoFerm



Mugura este brand-ul de lactate Gris-Tim. Lactatele Mugura răsfășă consumatorii cu preparate naturale, din lapte bun și sigur. Alimentele complexe din lapte reprezintă o sursă importantă și sănătoasă de calciu și grăsimi benefice organismului.

Pentru o alimentație echilibrată, Mugura oferă o gamă variată de lactate proaspete sau fermentate, împreună cu siguranța consumului garantată de continua noastră preocupare și cercetare pentru a realiza produse noi, de o calitate superioară.

Niciun produs lactat nu este mai bun decât cel de la Mugura, întrucât provine de la vacile crescute în EcoFerm.

Gama de produse Mugura conține:

- Sana • lăurt cu fructe • lăurt • lăurt de băut
- lăurt grecesc • Lapte băut • Smântână
- Sana de băut



CRIS-TIM®

Companie de Familie

Fondată în 1992



Produse gata pregătite

Peste 150 de produse gata de servit.

Categoria de produse ready-meal sau produsele gata preparate sunt o alternativă pentru persoanele cu un stil de viață activ și care petrec puțin timp gătind.

Este ușor de ales dintr-o gamă variată de produse ce acoperă gusturi de la cele tradiționale și până la salate sau garnituri. Rețetele actuale păstrează ingredientele și modalitatea de preparare a produselor realizate în casă, prin procedee de frigere, coacere sau fierbere. Sistemul de ambalare și gramajul optim asigură păstrarea valorilor nutriționale și oferă porții de savoare și gust.

„Bunătați de la Cris-Tim” aduce pe mesele românilor mâncare gata pregătită, gustoasă și proaspătă. Consumatorii pot alege dintr-o listă variată de produse, de la salate, grătare, până la sarmale tradiționale sau supe. Gama de produse conține și rețete de post sau pentru vegetarieni.

Rețetele românești și internaționale după care au fost pregătite Bunătățile vor aduce savoare oricărei mese.



CRIS-TIM®

Companie de Familie

Fondată în 1992

CASA TIMIȘ

DEALU MARE - CEPTURA



Vinuri Casa Timiș

Excelență în vin



Primele documente scrise despre existența culturii viței de vie în această parte a țării datează din secolele XIV și XV. Despre podgoria Dealu Mare, hrisoavele străine spun că producea un vin “uleios” și “durabil”, asemănându-l cu cele mai bune vinuri produse în alte țări. Din documentele acelei epoci se pare că cel mai vestit centru viticol al podgoriei a fost “Cepturile”, mai târziu “Cepturi”, astăzi Ceptura.

Respectând tehnicile străvechi de plantare, am lăsat solul să se „odihnească” timp de șapte ani cultivând doar cereale, după care, specialiștii noștri au adus cei mai aleși butași de vie, din zone europene renumite. Astăzi, pe cele 40 hectare de vie suntem în al șaptelea an de producție a celor mai renumite soiuri precum patru clone de Cabernet Sauvignon, Fetească Neagră, Cabernet Franc, Fetească Albă, Tămâioasă Românească, Sauvignon Blank, Chardonnay, Muscat Ottonel.





Companie de Familie

Fondată în 1992



S.C. CRISTIM 2 PRODCOM S.R.L

Bd. Bucureștii Noi nr. 140, sector 1,
București, cod poștal 12367

+402120202001
+40212027400

www.cristim.ro
facebook.com/cristimromania

Știi ce-i bun pentru familia ta!