

ANDRUTY KALISKIE ZAKŁAD CUKIERNICZY

Firma z wieloletnią tradycją istnieje od 1960 roku. Andruty Kaliskie były znane jeszcze przed wojną, po wojnie w latach 60-tych jedynymi producentami tych smakołyków w Kaliszu byli Maria i Stanisław Cichy. W tych latach 10 krążków owijano w papierową banderolę z pieczętką Firmową i pakowano w kartony zbiorcze. Andruty były wówczas sprzedawane w sklepikach tzw. prywatkach i w parku przy moście.

Dzisiaj andruty to już nie tylko wspomnienie z dzieciństwa, to marka, smak i tradycja. Do dzisiaj są ręcznie robione, wysoką precyzją i doświadczeniem cukierników. Andrut (dawniej Androt) uczestniczył w wielu historiach, opowiadanych przez dziadków swoim wnukom. Zamieszany był w niejedną historię miłosną – wiedzą o tym pewnie wasi rodzice. Wyrób andrutów kaliskich jest niemal rękodziełem. W obrębie jednego zakładu, przy zastosowaniu tych samych urządzeń i zachowując reżim technologiczny, powtarzalność w wyglądzie gotowego wyrobu jest trudna do uzyskania. Ręczny wypiek – absolutny brak automatyzacji – bezpośredni wpływ cukiernika na przebieg produkcji – powoduje, że andrut kaliski jest wyrobem specyficznym, jedynym i niepowtarzalnym. Praktycznie każdy opłatek jest inny, niepowtarzalny, jednak zachowuje wspólne cechy.

Dane kontaktowe:

- Zakład Cukierniczy Urszula Kinowska
- ul. Kopernika 15/1, 62-800 Kalisz
- Tel. 604 549 208
- e-mail: kontakt@andruty.eu
- www.andruty.eu