

Velkommen til Gastro Import

Her finder du alle de praktiske oplysninger, som du kan få brug for som kunde hos Gastro Import ApS

BESTILLING

Bestil døgnet rundt på:

Webshop: www.gastro-import.dk

Telefon: +45 4847 5511

Mail: dialog@gastro-import.com

LEVERING

Levering sker altid med køletransport i henhold til vores transportørs ruter; spørg din salgsrepræsentant, hvad der gør sig gældende for lige netop dig.

Minimumsbestillingen for gratis levering beregnes i forhold til landsdel. Opfylder man ikke minimumskravet, pålægges et fragtgebyr.

BETALINGSBETINGELSER

10 dage (eller efter aftale)

Rentesats referencesats på + 2 procent

REKLAMATION

Er varen tydeligt beskadiget ved levering, skal det bemærkes på fragtbrev, før dette underskrives. Hvis noget er itu eller beskadiget, skal vi meddeles om dette på leveringsdagen.

WEBSHOP & HJEMMESIDE

Find vores webshop og seneste nyheder på www.gastro-import.dk.
Kontakt din salgsrepræsentant eller kontoret for login-detajler.

Der tages forbehold for prisændringer og trykfejl i kataloget.

INDHOLD

CHARCUTERI.....4

Lufttørret skinke.....	5
Mortadella, porchetta og kogt skinke.....	10
Lufttørret pølse.....	11
Fersk pølse.....	24
Speck, lardo, pancetta, coppa, bresaola mm.....	27
Skiveskåret.....	33
Fjerkræ.....	36
Paté, rilette, foie gras mm.....	38

MEJERI.....42

Komælksost.....	43
Gedeost.....	62
Fåreost.....	67
Blandingsost.....	73
Blåskimmel.....	75
Mozzarella og friskost.....	80
Yoghurt.....	88
Smør.....	90

FRA HAVET.....91

Muslinger og blæksprutte.....	92
Ansjoser.....	95
Konserves.....	96
Specialiteter.....	100
Suppe, bisque og caviar.....	101

OLIE & EDDIKE.....102

Olivenolie.....	103
Early Harvest olivenolie.....	108
Olivenolie med smag og trøffelolie.....	109
Andre olier.....	113
Balsamico.....	114
Vineddike.....	117
Sherryeddike.....	119

OLIVEN & GRØNTSAGER.....120

Oliven.....	121
Artiskok og aubergine.....	126
Løg, svampe og babyferskener.....	127
Kapers.....	128
Peberfrugt mm.....	129
Cornichons mm.....	131
Tomatprodukter.....	133

KOLONIALVARER.....135

Pasta, ris og mel.....	136
Krydderier og salt.....	143
Trøffelprodukter.....	146
Sennep, pesto og tapenade.....	148
Suppe.....	152
Specialiteter.....	153
Marmelade, kompot og mostarda.....	154
Gelé, frugt og honning.....	158
Sauce og dressing.....	160
Chips, snacks og nødder.....	161
Grissini og kikks.....	168
Kage og sødt.....	170



CHARCUTERI

.G

CHARCUTERI

LUFTTØRRET SKINKE



48
LUFTTØRRET SKINKE MEC BLOK
4,5 KG

”Prosciutto crudo” - lufttørret skinke - skåret i blok fra Quinta Stagione i Parma. MEC-betegnelsen indikerer, at det er skinke af EU-oprindelse, der lufttørres i Italien. Den har en modningstid på omkring 8 måneder, hvor den når at udvikle ret så fine nuancer, der er med til at gøre den til en rigtig fin skinke til prisen.



50
LUFTTØRRET SKINKE MEC HEL
5 KG

Hel udbenet MEC-skinke med en modningstid på omkring 8 måneder. MEC-betegnelsen indikerer, at det er skinke af EU-oprindelse, som så lufttørres i Italien. En flot lufttørret skinke til prisen med fine nuancer og aromaer. Et udmærket alternativ til fx Parmaskinke og San Daniele.



90
LUFTTØRRET SKINKE MEC KVART
1,2 KG

”Prosciutto crudo” - lufttørret skinke - skåret i kvart fra Quinta Stagione i Parma. MEC-betegnelsen indikerer, at det er skinke af EU-oprindelse, der lufttørres i Italien. Den har en modningstid på omkring 9 måneder og ganske udmærkede nuancer og aromaer, som er med til at gøre den til en rigtig fin lufttørret skinke til prisen.



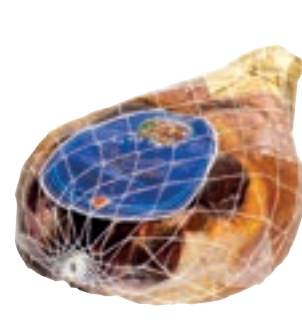
52
PARMASKINKE DOP QUINTA
7 KG

Ægte Parmaskinke fra Quinta Stagione. Den er udbenet og lufttørret på klassisk vis i minimum 15 måneder. Vægten kan variere en smule, men ligger på 6-7 kg. Skinkerne fra Quinta Stagione fremstilles på en af Italiens mest moderne fabrikker.



56
SAN DANIELE SKINKE DOP
7 KG

San Daniele er en af Italiens bedste skinker på niveau med de bedste Parmaskinker. Denne er udbenet og modnet i 12 måneder i områdets blanding af hav- og bjergluft. Landsbyen af samme navn er hjemsted for produktionen, der er underlagt stram kontrol, som man kender det fra Parmesan og Parmaskinke. San Daniele presses, og det giver dem den særlige blød- og mørhed samt en forfinet sødme.



59
PARMASKINKE DOP LA TORRE
7 KG

Udbenet Parmaskinke fra La Torre i Langhirano lige uden for Parma, som har specialiseret sig i at producere Prosciutto di Parma DOP i mere end 60 år. De følger selvsagt de stramme krav, der er udstukket til fremstillingen af Parmaskinke af det officielle konsortium. Skinken har en modningstid på minimum 15 måneder.



CHARCUTERI

LUFTTØRRET SKINKE



60
PARMASKINKE DOP RULIANO
7 KG

Ruliano er et familieføretagende i Riano i hjertet af Parma-provinsen. Giuseppe sønnen Daniele varetager produktionen af de 70.000 skinker, der produceres årligt. Af mange anset som den bedste Parmaskinke overhovedet. Denne 24-måneders er det ypperste fra Ruliano; den er nænsomt håndsaltet, og smagen er helt uovertruffen.



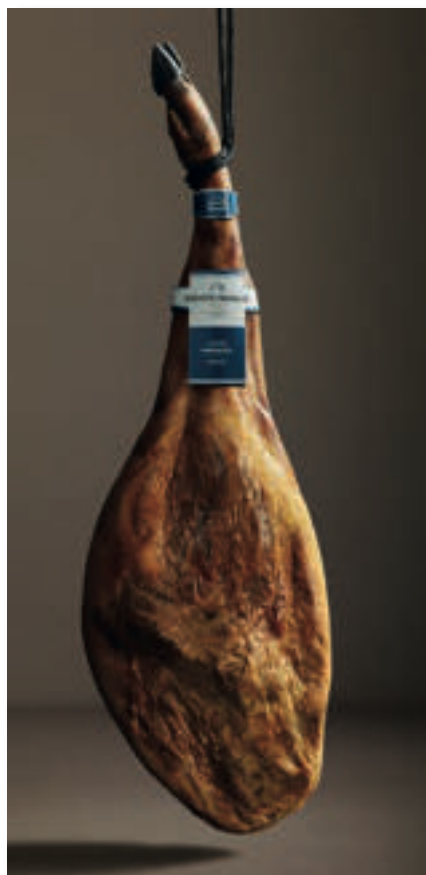
80
PROSCIUTTO TOSCANO
8 KG

Prosciutto Toscano er en lufttørret skinke, der krydres noget kraftigere med lokale krydderier end, hvad man kender fra Parma og San Daniele. Denne er udbenet og har en modningstid på minimum 10 måneder og er krydret med godt med peber. Producenten Saponi della Valdichiana bruger kun lokale dyr fra nærområdet og traditionel fremstilling ved hjælp af bl.a. langtidstørning og brændeovn.



450
LUFTTØRRET FIOCCO VALTELLINA
2 KG

Fiocco er italiensk og betyder bl.a. sløjfe eller knude. Ordet refererer til formen på skinken, der skæres fra den inderste del - fra hjertet - af den udbenede skinke. Den er lufttørret i 4-6 måneder i Valtellina i alperne på grænsen til Schweiz, hvor producenten Mottolini holder til. Et udsøgt område kendt for sine unikke lufttørrede produkter. Smagen er delikat og let sødlig.



2176
PARMASKINKE DOP GRAN RISERVA
8 KG

30-måneders Gran Riserva Parmaskinke med mild og afrundet smag fra Zuarina i Langhirano - en lille kommune i Parma-provinsen og et særligt sted, hvor de rette vinde mødes og blæser aromaer fra havet og pinje- og kastanje træer med sig. Her har Zuarina produceret Parmaskinke siden 1860. Skinken her er "addobbo", der betyder, at den ikke er presset. Den er selvfølgelig uden tilsætningsstoffer mv.



2092
LUFTTØRRET SKINKE VAL LIMENTRA
8,5 KG

Fremragende lufttørret skinke, der er modnet i minimum 18 måneder efter toscanske traditioner hos Savigni i Norditalien midt mellem Bologna og Firenze. Val di Limentra er et naturskønt område med noget nær perfekte forudsætninger for lufttørning af kød, og netop mikroklimaet her giver denne skinke en helt unik smag.



CHARCUTERI

LUFTTØRRET SKINKE



E45
MANGALICA UDBENET

4 KG

Unik på alle måder. Lige så fremragende smagen er, lige så utrolig er historien om den uldne ungarske gris, der deler gener med de spanske sortfodssvin. Monte Nevado spillede en stor rolle i racens overlevelse og er førende inden for Mangalica-produktion. Denne er udbenet og har modnet i 28 måneder. Stor smag, som man kender fra sortfodsskinke, men mildere og lidt mere afstemt.



E46
MANGALICA MED BEN

7,5 KG

Mangalica er en helt særlig ungarsk svinerace, der faktisk er beslægtet med de spanske sortfodssvin. Dens kød er unikt, bl.a. pga. fedtmarmorering, da det er en robust race bygget til de barske ungarske vintre. Racen var på randen til at uddø, men blev reddet af spanske skinkeproducenter, der satte ind på at redde den. Skinken er modnet i 22 måneder og er helt uden nitritter og nitrater.



E50
SERRANO ORO UDBENET

5 KG

Udbenet serranoskinke fra Segovias højslette i Castilla y León nordvest for Madrid. Jamones Segovia og Monte Nevado står bag denne Serrano Oro - 'oro' betyder guld på spansk - der saltes og lufttørres på traditionel spansk vis, inden den modnes i minimum 12 måneder men ofte op til 15 måneder. En topskinke fra en af Spaniens allerbedste producenter.



E52
SERRANO ORO MED BEN

7 KG

Top-serranoskinke på ben fra Segovias højslette i Castilla y León nordvest for Madrid. Jamones Segovia og Monte Nevado står bag denne Serrano Oro, 'oro' betyder guld på spansk, der saltes og lufttørres på traditionel spansk vis, inden den modnes i minimum 12 måneder men ofte op til 15 måneder. En topskinke fra en af Spaniens topproducenter.



E53
GRAN SERRANO UDBENET

8,5 KG

Serranoskinke fra øverste hylde hos topproducenten Monte Nevado. Saltning og lufttørring efter traditionelle spanske forskrifter og efterfølgende modning i minimum 24 måneder i den skønne luft i højsletterne i Segovia, hvorefter den til slut udbenes. Høj kvalitet og stor smag.



E54
GRAN SERRANO MED BEN

7 KG

Serranoskinke på ben fra topproducenten Jamones Segovia og Monte Nevado, der holder til i højsletten nordvest for Madrid i Castilla y León, hvor skinkerne nænsomt saltes, lufttørres og modnes. Denne "Gran" Serrano er minimum modnet i 16 måneder, og smagen har stor karakter og kraft kombineret med delikat konsistens og fin afstemthed.



CHARCUTERI

LUFTTØRRET SKINKE



E55
IBERICO BELLOTA

4,5 KG

Pata Negra Iberico Bellota fra Jamones Segovia. Sortfodsgrisen er den ukronede konge af spansk skinke, og dens unikke smag og konsistens skyldes bl.a. den fase, der kaldes *La Montañera*, hvor grisene trasker frit rundt og mæsker sig i nedfaldne agern (bellota på spansk) på *La Dehesa* (højsletten). Gennemsnitlig modningstid på 36 måneder og er derefter udbenet.



E56
IBERICO BELLOTA MED BEN

7 KG

Flot sortfodsskinke på ben fra Monte Nevado i Segovia. 24 måneders modning og ren Iberico Bellota og en ultimativ smagsoplevelse, hvor de intense, nuancerede smage og den rige fedme og fyldige konsistens sammen går op i en højere enhed. Monte Nevados motto "el jamón en su momento perfecto", som betyder noget i retning af 'skinken i sit perfekte øjeblik', skinner tydeligt igennem i denne skinke.



E57
SERRANO I BLOK

5 KG

15-måneders Serranoskinke, udbenet og skåret i blok, så den er lige til at gå til. Serranoskinken her kommer fra Embutidos La Hoguera i Soria i det nordlige Spanien. Den har betegnelsen "Añejo", hvilket betyder, at den har noget tid på bagen, og det refererer til skinkens modningstid på 15 måneder.



E66
IBERICO BELLOTA 5J

3,5 KG

5 Jotas er et af de mest anerkendte firmaer indenfor produktion af Iberico Bellota sortfodsskinke. Familiefirmaet har produceret skinker i mere end 125 år, og der bruges 100 procent ren Iberico-skinke fra Jabugo-området, som mæsker sig i agern under Montañera-perioden. Intens duft og smag. Skal stå ved stuetemperatur mindst 1 time inden servering. Skinken er modnet i minimum 24 mdr.



E618
IBERICO BELLOTA CAPA NEGRA

4 KG

Capa Negra-firmaet har sin besætning af Iberico Bellota-grise i "skinkeområdet" Jabugo. Den verdensberømte 3-stjernede Michelin kok Martín Berasategui har sværget til denne sortfodsskinke i mange år. Modningstiden varierer afhængigt af vægten, men ligger mellem 28 og 42 måneder, hvorefter den til slut udbenes.



E2024
IBERICO BELLOTA ØKO

5 KG

Økologisk sortfodsskinke fra Señorío de Montanera, der har jord og sletter i Extremadura og Andalusien, hvor deres 100 procent Iberico Bellota-grise trasker rundt og mæsker sig i nedfaldne agern i Montañera-perioden. Skinkerne saltes i 10 til 20 dage og tørres i 90 dage, hvorefter de modnes i specielle kamre i mindst 24 måneder. Skinkens duft og smag er helt unik med delikate noter af nødder og masser af umami.



CHARCUTERI

LUFTTØRRET SKINKE



E2081
LUFTTØRRET SKINKE TERUEL DOP
5,5 KG

Lufttørret skinke fra Teruel øst for Madrid, der er kendt for sine fremragende skinker. Denne fremragende skinke har en modningstid på 30 måneder og er lavet på 50 procent Duroc-gris. Det er familiefirmaet Jamones Pastor, der gennem fem generationer har produceret topskinker uden nogen former for tilsætningsstoffer, som står bag denne fremragende skinke.



F230
LUFTTØRRET SKINKE BAYONNE IGP
3 KG

Bayonne er Frankrigs mest velrenommerede skinke og stammer fra byen af samme navn i landets sydvestlige hjørne mellem Atlanterhavet og Pyrenæerne. Bayonne-skinke er IGP-beskyttet og kan kun fremstilles inden for det særligt specificerede område. Skinken her er skåret i halv og har modnet i 12 måneder. Fra slagteriet Mayté, der ligger en time øst for Bayonne og Biarritz i baskerlandet.



F232
LUFTTØRRET SKINKE BAYONNE IGP
5-6 KG

Bayonne er Frankrigs mest velrenommerede skinke og stammer fra byen af samme navn i landets sydvestlige hjørne mellem Atlanterhavet og Pyrenæerne. Bayonne-skinke er IGP-beskyttet og kan kun fremstilles inden for det særligt specificerede område. Skinken her er modnet i 12 måneder og kommer fra slagteriet Mayté, der ligger en time øst for Bayonne og Biarritz i baskerlandet.



CHARCUTERI

MORTADELLA, PORCHETTA & KOGT SKINKE



91
MORTADELLA

3 KG

Den klassiske italienske kødpølse fra Bologna med de karakteristiske stykker af svinefedt og pistacienødder. Mortadella er en af de mest traditionelle italienske charcuteri-specialiteter og gør sig perfekt som antipasti, på pizza eller i panini. Produktet er glutenfrit.



399
PORCHETTA DEL MONTE

4 KG

Porchetta "del Monte" - fra bjerget - fra bjergene omkring Valdichiana, hvor det lille traditionsrige slagteri Sapori della Valdichiana holder til. Nøje tilsmagt med salt, peber, fennikel og hvidløg og langtidsgrillet over træ efter gamle traditioner, så kødet bevarer alle smagsnuancerne.



93
KOGT SKINKE SUA ALTEZZA

8 KG

Prosciutto cotto fra IBIS - en kogt, udbenet skinke med et minimum af fedt på ydersiden. Skinken har ligget i et mildt pres, så de store skivers form bliver rektangulære. En god og karakterfuld skinke.



96
KOGT SKINKE RUSTICHELLO

3,5 KG

Rustichello fra Lenti er en herlig skinke, der efter nænsom kogning også kommer en tur på grillen for at få sin dybe smag og duft. Den er lavet af hele svinelår, der er krydret med naturlige aromastoffer, og indeholder hverken gluten eller fosfater.



390
KOGT SKINKE CUOR DI GUSTO

8 KG

Lenti i den norditalienske gastro-region Piemonte anses for at være en af de bedste producenter af *prosciutto cotto*, som de har specialiseret sig i siden 1935. "Datidens passion, fremtidens teknologi" lyder deres slogan, og det indkapsler fint, hvad Lenti er for et firma. Deres Cuor di Gusto her har et lavt saltindhold og en virkelig dejlig smag.



395
KOGT SKINKE MONTORSI BLASI

8 KG

Prosciutto cotto; italiensk kogt skinke uden gluten og uden mælk. Produceret på italiensk vis af svinekød af EU-oprindelse. Alt i alt en rigtig fin skinke til prisen.



CHARCUTERI

LUFTTØRRET PØLSE



2
SALAME PAESANO PICCANTE
2,5 KG

En større udgave af vores Napoli Forte peperonipølse. God varme fra paprikaen og behagelig mellemfast konsistens. En alsidig klassiker fra FINI Negroni i San Martino Buon Albergo i Verona-provinsen.



3
SALAME CACCIATORE CAMPAGNOLO
150 G

En lille finthakket svineködspølse med peberstykker og en mild, men fyldig kødsmag. Konsistensen er mellemfast og skærevenlig uden at blive for fast. Mildt krydret, så smagen af den rene råvare træder flot frem. Fra FINI Negroni i Verona.



5
SALAME RUSTICO
800 G

Navnet siger næsten det hele; en rustik salami, der er klassisk grovhakket og krydret med krydderurter og hvidvin. Ren, afstemt kødsmag og god fast konsistens. Fra huset Negroni i Verona-provinsen i den italienske gastronomi-højborg omkring Bologna og Parma.



1
SALSICCIA NAPOLI FORTE
600 G

Det første produkt Gastro Import nogensinde tog hjem var denne Salsiccia Napoli Forte - en grovhakket og let røget peperoni i hestesko. En klassisk og smagfuld pølse af svineköd, som er fast uden at være hård i sin konsistens. En alsidig italiensk klassiker fra FINI Negroni i San Martino Buon Albergo i Verona-provinsen.



11
SALSICCIA NAPOLI PICCANTE
500 G

Krydret peperonipølse lavet efter napolitanske traditioner på grovhakket, let krydret svineköd. Den er modnet i ca. 40 dage og krydret med chili og varme krydderier, som skaber en dejlig harmoni mellem duft og smag. Kan bruges både varm - på pizza eller stegt fx - eller i sin rene form. Fra IBIS i Parma.



2182
SALSICCIA STAGIONATA AF VILDSVIN
5 KG

En lille lufttørret salsiccia fra toscanske Saporì della Valdichiana. Der er brugt 60 procent vildsvin i fremstillingen af de små pølser, hvilket giver en herlig dyb kødsmag. De små salsicce kommer sammenbundet på snor, pakket løst i en kasse af 5 kilo.



CHARCUTERI

LUFTTØRRET PØLSE



6
SALAME SPIANATA ROMANA

1,7 KG

Spianata betyder fladtrykt på italiensk og refererer selvfølgelig til formen på denne romerske salami lavet på svinekød og tilsat nogle store flotte tern af lardo. Pølsen er smagt til med peber og krydderurter mm. og har en flot kraftig smag.



7
SALAME NAPOLI DOLCE

1,1 KG

En blidere udgave af vores Napoli Forte - *forte* betyder stærk, og *dolce* betyder sød. Napoli dolce er en større kødfuld salami, der smager friskt og rent af godt kød og gode råvarer.



8
SALAME MILANO FINI

3 KG

Salame Milano er en af de mest velkendte italienske pølser overhovedet bl.a. pga. sin alsidighed og sin karakteristiske men milde smag og kryddring. I Italien finder man den både som antipasti og i panini mm. Den er relativt fint- til mellemfint hakket, og kødsma-gen træder fint frem. Denne Salame Milano er fra FINI Negrini i Verona.



2031
SALAME IL GOLOSO MED HVIDLØG
2,5 KG

Hvidløgssalami fra Saperi della Valdichiana i Toscana, der laver nogle af de allerfineste lufttørrede pølser i hele Italien på rene, naturlige råvarer og udelukkende lokale dyr. Denne fremragende salami er smagt til med hvidløg efter klassisk toscansk opskrift og modnes i 8 uger.



12
SALAME VENTRICINA
2,8 KG

Ventricina er en spicy italiensk salami, som man i Italien både møder i sin rene form som antipasti samt på pizza og i panini. Den er groft hakket og har en flot karakteristisk fedtmarmorering og varm rød farve. Smagen er varm og pikant med behagelig syre. Fremstillet efter gamle syditalienske traditioner og modnet i 2 måneder. Fra IBIS i Parma.



13
SALAME FELINO
800 G

Felino er en dejlig specialitet fra huset IBIS i Parma. En relativt grovhakket salami, der er modnet i vin i ca. 50 dage, og som har sit navn fra den lille by af samme navn i Emilia-Romagna. Den laves i naturlig tarm, hvilket gør, at den kan være bredere i den ene ende. En mild og harmonisk pølse, der også kaldes "kongen af salami".



CHARCUTERI

LUFTTØRRET PØLSE



82
SALAME FINOCCHIONA IGP

700 G

Toscansk salami når det er allerbedst. Delikat pølse smagt til med både fennikelfrø og fennikelblomst, inden den modnes i minimum 30 dage. Det er Saperi della Valdichiana, der startede som en lille slagterbutik på det lokale torv i Monte San Savino i 1960, som har produceret denne salami. Saperi della Valdichiana er indbegrebet af god kvalitet og lokal italiensk charme og håndværk.



19
SALAME SPIANATA ROMANA

2 KG

Spianata betyder fladtrykt og hentyder til formen på denne karakteristiske italienske salami her i den romerske variant på magert, mildt krydret svinekød og rene stykker af lardo, der giver pølsen dybde, karakter og spændende nuancer.



20
SALAME BRICOLONA

180 G

Lille grovhakket toscansk salami, der er krydret med vilde fennikelfrø og peberkorn, som giver pølsen en karakteristisk og raffineret smag. Konsistensen er fast til halvfast, og pølsen er en af vores mest efterspurgte. Fra Gelli Salumi i Firenze, Toscana.



31
SALAME FINOCCHIONA IGP

2 KG

Finocchiona IGP fra Gelli Salumi i Firenze, Toscana. Forrygende fennikelsalami smagt til med vilde fennikelfrø og peberkorn. Pølsen er typisk for Toscana-egnen og smager ganske fantastisk, hvilket også er årsag til, at den er en af vores mest populære pølser. Her i en størrelse på to kilo.



32
SALAME FINOCCHIONA IGP

1 KG

Finocchiona IGP fra Gelli Salumi i Firenze, Toscana. Forrygende fennikelsalami smagt til med vilde fennikelfrø og peberkorn. Pølsen er typisk for Toscana-egnen og smager ganske fantastisk, hvilket også er årsag til, at den er en af vores mest populære pølser. Her i en størrelse på et kilo.



33
SALAMI AF VILDSVIN

500 G

Spændende italiensk salamispecialitet lavet på 60 procent vildsvin. Der er brugt vilde toscanske vildsvin, og det bærer smagen faktisk præg af - den er ren, dyb, kraftig og kødfuld og mildt krydret. *Salame di Cinghiale* hedder den på italiensk, og det er Gelli Salumi i Firenze, der har produceret den. Konsistensen er fast og kødfuld.



CHARCUTERI

LUFTTØRRET PØLSE



41
SALAMI MED TRØFFEL

450 G

Salumificio Cima i den lille landsby Cimaferle i Piemonte er berømte for deres fremragende trøffelpølse, der den dag i dag laves efter velbevaret familieopskrift. Kombinationen af rene trøffelstykker og svinekød af høj kvalitet løfter denne trøffelsalami op på et niveau, hvor kun ganske få trøffelpølser kan være med. Intens smag og eftersmag uden at blive altoverdøvende.



43
SALAME NOSTRANO

2,5 KG

Nostrano betyder noget i retning af 'vores egen' og refererer til en lokal og traditionel følelse. Det er en let krydret, mellemhakket salami med en lille smule behagelig syrlighed. Salame Nostrano har en modningstid på 2 måneder og kommer fra huset IBIS i Parma. Diameteren måler ca. 8 cm.



44
SALAME MILANO

3 KG

Den klassiske, velkendte salame Milano, her fra IBIS i Parma. Det er en finthakket, let krydret, velbalanceret salami med stor alsidighed. Modnet i 2 måneder og en diameter på ca. 10 cm.



45
SALAME UNGHERESE

3 KG

Ungherese er en finthakket salami, der er røget efter gamle traditioner og modnet i 2 måneder. Den kaldes også vintersalami af nogle og stammer helt tilbage fra det Østrig-Ungarske rige, hvoraf navnet også kommer. God balance mellem krydderier og røg. Fra IBIS i Parma.



46
SALAME NAPOLI

2 KG

Salame Napoli er en grovhakket salami med oprindelse i Campania-regionen i det sydvestlige Italien, hvor Napoli er hovedby. Den er modnet i min. 2 måneder og smagt til med varme krydderier. Den har et fint strejf af røg og en lav syrlighed.



47
SALAMI MED TRØFFEL MINI
230 G

Dejlig lille salami fra landsbyen Cimaferle i Piemonte. Slagteriet Cima har opnået stor berømmelse og anerkendelse for deres trøffelsalami, hvor svinekødet nøje udvælges fra lokale opdrættere. Smag og eftersmag er intens, men behagelig. Pølsen smages til med reelle stykker af sort trøffel, og pølsens konsistens er fast og delikat. Salamien modnes i 90 dage.



CHARCUTERI

LUFTTØRRET PØLSE



2172
'NDUJA DI SPILINGA

90 G

Salumificio Monteporo blev skabt af brødrene Pugliesi, fordi de ønskede at producere den traditionelle 'Nduja. Den har fået DOP-mærket 'di Spilinga'; byen i Monte Poro-bjergene, hvor 'Nduja kendes fra. 'Nduja laves af blandet svinekød fra skulder, lår, bryst og hoved, som mikses med både mild og stærk peperoncino-chili i slutfasen. Her i et fint lille 90-grams glas.



265
SALAME SPIANATA CALABRA

1,6 KG

Spianata Calabra Piccante; en karakteristisk "fladtrykt" salami fra Calabrien i det sydlige Italien, hvor man har tradition for at krydre sine pølser lidt kraftigere end i Norditalien. Og som "piccante" antyder er denne ingen undtagelse - den har en meget fin balance i sin varme krydring, der aldrig bliver overdøvende.



427
'NDUJA DI SPILINGA

800 G

Salumificio Monteporo blev skabt af brødrene Pugliesi, fordi de ønskede at producere den traditionelle 'Nduja. Den har fået DOP-mærket 'di Spilinga'; byen i Monte Poro-bjergene, hvor 'Nduja kendes fra. 'Nduja laves af blandet svinekød fra skulder, lår, bryst og hoved, som mikses med både mild og stærk peperoncino-chili i slutfasen.



2036
SALAMINO MED FENNIKEL
160 G

Sbriciolona fra det lille traditionsrige toscanske familiefirma Saporì della Valdichiana. *Sbriciolona* er en fennikelsalami, og denne variant fra Valdichiana er krydret med vilde fennikelfrø og fremstillet på traditionel toscansk manér.



2037
SALAMINO MED HVIDLØG
160 G

Salamino all'aglio; en lille hvidløgssalami fra Toscana og familiefirmaet Saporì della Valdichiana, der fremstiller nogle fremragende italienske specialiteter efter klassisk toscansk tradition. Man bruger udelukkende lokale dyr og indfødte racer - herunder Cinta Senese (DOP) og Chianina (IGP), der regnes for nogle af de bedste svin i Italien.



2038
SALAMINO MED TRØFFEL
160 G

Italien, salami og trøffel er uløseligt forbundet, og denne *salamino al tartufo* fra Saporì della Valdichiana i Toscana er smagt til med trøffel, lidt hvidløg, salt og peber; alt sammen i harmonisk samspil. Det familiedrevne slagteri bruger kun lokale dyr og traditionelt toscansk håndværk i fremstillingen af deres fantastiske produkter.



CHARCUTERI

LUFTTØRRET PØLSE



2039
SALAMINO MED CHILI

160 G

Salamino piccante fra det familiedrevne Saponi della Valdichiana i det toscanske bakkelandskab i Valdichiana-dalen. Svin af højeste kvalitet smagt til med krydder, varm chili, der giver pølsen et halvstærkt pikant strejf. Familieslagteriet bruger kun lokale dyr og traditionelle toscanske fremstillingsmetoder.



2040
SALAMINO MED VALNØD

160 G

Salamino alle noci - lille lufttørret pølse med små stykker af valnød, der tilfører dybde og et strejf af bittersødme til den i forvejen delikate smag af rene råvarer og kød af høj kvalitet. Producenten i Toscana hos familiefirmaet Saponi della Valdichiana, der udelukkende benytter lokalt dyreopdræt og klassiske toscanske fremstillingsmetoder.



18
SALAME TOSCANO CINTA ØKO

4 KG

En fremragende salami lavet på de fine toscanske Cinta Senese-svin efter klassiske toscanske traditioner. Cinta Senese har haft DOP-status siden 2006 og regnes som nogle af de fineste svin til bl.a. lufttørret charcuteri. Det er huset Savigni i Piemonte, der står bag pølsen her, som kendetegnes ved sin dybe og rene kødsmag kryddret med peberkorn og en smuk dybrøde farve.



2087
SALAME PROSCIUTTO ØKO

500 G

Familien Savigni i Toscana er verdensberømte for deres økologiske landbrug og fantastiske produkter. Denne salami på skinkekød er ingen undtagelse - fremragende, dyb og ren kødsmag smagt til bl.a. med hvid peber. 60 dages modning og håndlavet på klassisk Savigni-façon.



2088
SALAMI AF VILDSVIN ØKO

2 KG

Salame di Cinghiale fra toscanske Savigni, der laver nogle af de bedste slagtervarer i Italien. Store dele af deres produktion er økologisk og håndlavet. Denne salame er lavet på 50 procent vildsvin og 50 procent gris, som smages til med rødvin, lidt hvidløg, enebær, laurbær og nelliker - smagfuldt og balanceret. Vildsvinet er ikke fra økologisk, men resten er.



2091
SALAME FINOCCHIONA CINTA ØKO

2,5 KG

Finocchiona fra Savigni i Toscana kryddret med bl.a. fennikelfrø og peberkorn. Pølsen laves på Cinta Senese (DOP); en særlig race og noget af det ypperste inden for italiensk charcuteri. Familien Savigni er økologiske opdrættere af Cinta Senese og producerer af noget af det bedste charcuteri på markedet. De står selv for hele processen lige fra opdræt, til slagteri, til modning og egne slagterbutikker.



CHARCUTERI

LUFTTØRRET PØLSE



E1
CHORIZO COLLAR FORT

280 G

Den klassiske chorizo; gluten- og laktosefri, fast i sin konsistens uden at blive hård, krydret med lidt hvidløg og den klassiske spanske pimentón, der giver pølsen varme og karakter. "Collar" betyder krave eller halskæde på spansk og hentyder til den typiske U-form, som denne type chorizo ofte har. Fra La Hoguera syd for Logroño i det nordlige Spanien.



E2
CHORIZO CULAR

1,9 KG

Denne chorizo fra Embutidos Domingo Ortiz i La Rioja er grovhakket og stærkt krydret med den klassiske spanske paprika pimentón. Den har en diameter på ca. 7 cm og er lidt blødere i konsistensen end den mindre klassiske chorizo.



E3
CHORIZO PAMPLONA

1,5 KG

Finthakket chorizo Pamplona fra Embutidos Domingo Ortiz i La Rioja. Pølsen er opkaldt efter byen Pamplona i regionen Navarra, hvor den er fast inventar på tapasbarerne. Denne chorizo Pamplona har en diameter på ca. 8 cm.



E5
FUET VELA

160 G

Lille lufttørret pølse med ujævn overflade og snøret med snor fra Domingo Ortiz i La Rioja. Hakket kød af høj kvalitet, god krydring og en fin afstemt smag, hvor kødets kvalitet fremhæves. Modnings- og tørringsprocessen har fremhævet den fine og karakteristiske smag. Klassisk katalansk specialitet, der er god til tapas med et glas vin i hånden - og meget andet!



E10
SALCHICHÓN TIERRAS ALTAS

200 G

En specialitet fra La Hoguera syd for Logroño i La Rioja. Denne salchichón er lavet på Duroc-gris og smagt til med bl.a. sherry, som er med til at give den sin særlige karakter og smag. Den er modnet i ca. 40 dage i højlandet omkring i La Rioja. Tages ud af emballagen ca. 10-15 minutter før servering.



E11
CHORIZO CLÁSICO

2,5 KG

Chorizo "natural" fra chorizo-legenden Alejandro i La Rioja. Kødfuld (158 gram pr. 100 gram færdigt produkt) og lige tilpas krydret med den typiske pimentón og en smule hvidløg, og helt uden farve- og konserveringsmidler. Hele Alejandros produktion er så naturlig som muligt; grisene går frit omkring, og alle råvarer er helt naturlige.



CHARCUTERI

LUFTTØRRET PØLSE



E12
CHORIZO MAGNO

1 KG

Rustik grovhakket chorizo af det bedste svinekød fra chorizo-kongen Alejandro smagt til med spansk pimentón og en smule hvidløg. God, fast konsistens og helt uden farve- og tilsætningsstoffer. Fremragende aromatisk smag og kødfuld oplevelse. Der bruges 158 gram kød pr. 100 gram færdigvare.



E13
CHORIZO TRONCAL

1,2 KG

Specialitet fra Pamplona - her fra Embutidos Alejandro i La Rioja, der er verdensberømte for deres håndlavede chorizoer. En finthakket chorizo med pimentón og hvidløg, der er helt uden farve- og konserveringsstoffer. Smagen er let sødlig, og konsistensen fast. Man bruger 158 gram kød pr. 100 gram færdigt produkt.



E14
CHORIZO SARTA PICANTE

200 G

Klassisk chorizo fra Embutidos Alejandro i La Rioja, der laver nogle af verdens bedste chorizoer. Denne Sarta Picante er varmt krydret med den velkendte spanske pimentón i den "stærke" udgave. Som altid med Alejandros produkter er der udelukkende brugt naturlige råvarer og ingen farve- eller konserveringsmidler. Grisene lever et dejligt liv med god foder og fuld frihed, og det smages.



E18
CHORIZO TIERRAS ALTAS
200 G

Chorizo-specialitet lavet på Duroc-gris fra La Hoguera i La Rioja. "Tierras Altas" betyder højlandet på spansk, og det er præcist her i højlandet ved Logroño, at denne chorizo fremstilles og lufttørres i 40 dage. En velsmagende chorizo med den fine afstemte tilsmagning af røget paprika og lidt hvidløg, som kendetegner en klassisk chorizo.



E40
SOBRASSADA CASERA
400 G

Specialitet fra Mallorca, her fra huset Munar, der har eksisteret siden 1942. En blød nærmest smørbar pølse lavet på hvid gris og krydret med pikant spansk paprika. "Casera" betyder 'hjemmelavet' på spansk, og denne sobrassada er en ægte traditionelt fremstillet variant lavet efter husets egen familieopskrift.



E161
FUET NATUREL
200 G

Fuet er en catalansk specialitet - en tynd lufttørret pølse med en fast, tør konsistens. Denne er naturel og kun ganske mildt krydret med salt og peber, så den rene kødsmag træder flot frem. Produceret i Val de Bianya hos Casaponsa, som ligger i Girona-provinsen i Catalonien.



CHARCUTERI

LUFTTØRRET PØLSE



E613
CHORIZO IBERICO CAPA NEGRA
1 KG

Sortfods-chorizo fra Capa Negra i Huelva-provinsen i det sydvestlige Spanien. Flot, mørkerød i farven og formidabel i smagen. Capa Negra har deres egen besætning af Iberico Bellota-svin i Jabugo, der er berømt for netop sine sortfodssvin. Chorizoen er grovhakket og perfekt krydret med den klassiske spanske pimentón. Den 3-stjernede Michelin kok Martín Berasategui sværger bl.a. til denne



E2048
SALCHICHÓN IBERICO ØKO
1 KG

Salchichón lavet på økologisk kød fra Ibérico Bellota-sortfodsgrise, der har levet frit af agern i Montanera-perioden. Økologisk opdræt fra Señorío de Montanera i Extremadura. Pølsen er smagt tilpas og mildt til med salt, peber og muskatnød, og kødets høje kvalitet skinner igennem.



E2026
CHORIZO VELA IBERICO ØKO
250 G

Sortfodschorizo fra Señorío de Montanera i Extremadura, der er en af ganske få økologiske producenter af sortfodscharcuteri. Denne chorizo er lavet på 100 procent rene og økologiske Iberico Bellota-grise uden nogen form for tilsætnings- eller farvestoffer. Den er smagt til på klassisk chorizo-manér med spansk pimentón samt dehydreret hvidløg.



E2028
MORCILLA IBERICO BELLOTA
450 G

Lufttørret blodpølse fra Señorío de Montanera i Extremadura lavet på Ibérico Bellota-sortfodsgris og smagt til med pimentón og hvidløg. Pølsen modnes i 2-3 måneder og er både gluten- og laktosefri.



E2043
CHORIZO CULAR IBERICO ØKO
1 KG

Chorizo Cular er en type af chorizo, som typisk laves på sortfodsgris og har en specifik længde og diameter. Denne Chorizo Cular kommer fra Señorío de Montanera, der er en af ganske få økologiske producenter af sortfod. Chorizoen er mild med en tydelig smag af den røgede spanske paprika, pimentón.



E2072
MORCÓN DE BELLOTA IBERICO
1 KG

I princippet en chorizo, men i en større tarm, så kødet er grovere og mere reelt. Denne morcón fra Señorío de Montanera i Extremadura er lavet på 100 procent Iberico Bellota sortfodssvin.



CHARCUTERI

LUFTTØRRET PØLSE

GRIGNOTONS FRA BROCELIANDE



F38
SAUCISSE MINI PROVENÇAL
500 G

De små *Grignotons* - franske minipølser - er en herlig snack, og her er pølserne krydret og overtrukket med lokale provençalske krydderier, der i den grad smager af Sydfrankrig.

Ca. 75 stk. pr. pose.



F34
SAUCISSE MINI PARMESAN
500 G

Små lufttørrede pølser, der er rullet i Parmigiano Reggiano. *Grignotons*, som de hedder på fransk, betyder snack eller nipper, og det er netop, hvad denne lille pølse er. En lille umami-bombe, hvor kød og ost supplerer hinanden på harmonisk vis. Lufttørret efter gamle franske traditioner hos Broceliande.

Ca. 75 stk. pr. pose.



F36
SAUCISSE MINI CHORIZO
500 G

De gamle franske traditioner for tørrede pølser og de bedste spanske traditioner for chorizo-fremstilling forenet i en meget harmonisk smagende lille snackpølse fra franske Broceliande - en af landets førende pølsemagere.

Ca. 75 stk. pr. pose.



F37
SAUCISSE MINI NATUREL
500 G

Franske snackpølser fra Broceliande, en af Frankrigs førende pølsemagere. De små lufttørrede, kødfulde pølser er i en lige for sig, når det kommer til smag og kvalitet. Her i en "naturel" variant, der kun er mildt tilsmagt, så den rene smag af kvalitetskød træder frem.

Ca. 75 stk. pr. pose.



CHARCUTERI

LUFTTØRRET PØLSE



F2010
SAUCISSON KARL JOHAN
250 G

Saucisson Sec aux Cèpes er en finthakket, lufttørret pølse lavet på fransk svinekød (*certifié le Porc Français*) og smagt til med franske Karl Johan-svampe - "cèpes" på fransk. Svampene er med til at fremhæve den lækre kødsmag. Vaskeægte fransk håndværk fra Teyssier Salaisons i Ardèche.



F390
SAUCISSON BÂTON IGP L'ARDECHE
200 G

En klassisk fransk *saucisson sec* fra Teyssier Salaisons syd for Lyon i regionen Rhône-Alpes. Pølsen er lavet på 100 procent fransk kød af høj kvalitet og er IGP-certificeret. "Bâton" betyder 'stok' på fransk og refererer til formen på pølsen. Familien Teyssier startede deres produktion af charcuteri helt tilbage i 1871 og er beliggende midt i naturparken Monts d'Ardèche.



F392
SAUCISSON NYONS OLIVEN
230 G

Ardèche er et departement i de franske Rhône-Alper, og det var her, midt i naturparken Monts d'Ardèche, at familien Teyssier grundlagde deres charcuteri-produktion tilbage i 1871. Denne saucisson er smagt til med sorte Nyons oliven, som tilfører dybde og lidt sødme til smagen. Der er brugt 132 gram kød til 100 gram af det færdige produkt.



F396
SAUCISSON PIMENT D'ESPELETTE
250 G

Klassisk fransk lufttørret pølse fra Teyssier Salaisons - familiefirmaet fra 1871 i naturparken Monts d'Ardèche. Pølsen er smagt til med Piment d'Espelette, som giver et pikant strejf, der supplerer den rene kødsmag på elegant vis. Der bruges 143 gram kød til 100 gram af pølsen, som er tørret i 5-6 uger i 1136 meters højde.



SAUCISSON AUX CÈPES FRA TEYSSIER

CHARCUTERI

LUFTTØRRET PØLSE



F485
SAUCISSE SECHE

250 G

Klassisk fransk lufttørret pølse fra Broceliande. Pølsen er relativt grov i kødet uden dog at være helt grovhakket, og krydringen er mild og klassisk. Der er brugt 180 gram kød til 100 gram af det færdige produkt. Pølsen kan med fordel tages ud 20 minutter før servering.



F486
SAUCISSON SEC

250 G

Helt klassisk fransk lufttørret pølse, der er grovhakket, kødfuld og smagt til med stor præcision fra Broceliande. Man bruger 162 gram kød til 100 gram af selve færdigproduktet, og pølsen kan med fordel tages ud 20 minutter før servering.



F487
SAUCISSON SEC MINI

100 G

Små lufttørrede *saucissons secs* snackpølser fra Broceliande. Pølserne er meget kødfulde, da man bruger 187 gram svinekød pr. 100 gram af det færdige produkt. Krydringen er mild og afstemt, og den klassiske franske smag af "tørhed" og rene råvarer spiller flot sammen.



F2062
SAUCISSON SEC

200 G

Vanlig høj kvalitet fra franske Broceliande, der er velkendte for deres klassiske franske charcuteri. Pølsen her har en fantastisk ren og behagelig kødsmag suppleret af den typiske aroma fra saucisson sec.



MERE CHARCUTERI PÅ NÆSTE SIDE

CHARCUTERI

LUFTTØRRET PØLSE



PAVÉ NATURE FRA BROCELIANDE



F33
SALAMI ROSETTE DE LYON
2,4 KG

Rosette de Lyon er et navn og et produkt, der vækker genklang i hele det gastronomiske landskab, når man taler om charcuteri. En lufttørret, kødfuld pølse lavet på gris og modnet i 50 dage. Denne Rosette de Lyon er produceret af en af Frankrigs førende pølsemagere, Broceliande. Den er mildt krydret, og de rene kødsmag vidner om råvarer af høj kvalitet.



F2064
SALAMI PAVÉ NATURE
2,5 KG

Klassisk fransk halvmåneformet salami, der kendes som Pavé på fransk. Denne er fra Broceliande, der kendes for deres klassiske franske charcuteri af høje kvalitet. Den er lufttørret på klassisk vis, mildt krydret og smagt til med bl.a. en smule rødvin. Der er brugt 130 gram kød pr. 100 gram færdigt produkt, som er hakket halvfint.



F2079
SALAMI JESUS
640 G

Fra vores producent Mayte i Baskerlandet, produceret og tørret i Frankrig af udelukkende Franske grise. Jesus er en speciel form og tradition i det franske charcuteri. Denne vejer omkring 640 g og smager bare af mere.



CHARCUTERI

FERSKE PØLSER & KØD



2094
SALSICCIA MED SALVIE
300 G

Salsiccia krydret med aromatisk salvie fra familiefirmaet Lovison, der drives af 4. generation siden grundlæggelsen i 1903. Produceret på lokalt kvæg fra Friuli max 20 km fra produktionsstedet. Kødet bearbejdes altid inden for to timer fra slagtning, så råvarerne er helt friske. Ren og naturlig i smagen med et perfekt afstemt strejf af salvie.



2095
SALSICCIA MED TRØFFEL
300 G

Trøffelsalsiccia til grillen, pastaen eller pizzaen mm. fra familiefirmaet Lovison, der drives af 4. generation siden grundlæggelsen i 1903. Alle laves på lokalt kvæg fra Friuli max 20 km fra produktionsstedet og højest to timer efter slagtning.



2096
SALSICCIA CLASSICA
300 G

Klassisk salsiccia fra Lovison-familien, der har eksisteret siden 1903. Alt kød kommer fra Friuli max 20 km fra produktionsstedet og bearbejdes senest to timer efter slagtning. Dyrene fodres udelukkende efter velfærdsregler med korn og grønt fra markerne, og de gamle traditioner om håndarbejde opretholdes stadig. Steg eller grill den - enten hel eller i stykker - eller brug farsen i en ragù.



2097
SALSICCIA PICCANTE
300 G

Pikant salsiccia krydret med chili fra familiefirmaet Lovison, der i dag drives af 4. generation. Alt kød kommer fra Friuli inden for 20 km fra produktionsstedet og bearbejdes senest 2 timer efter slagtning. Dyrene lever efter gældende velfærdsregler og spiser korn og grønt fra markerne, altimens de gamle håndværkstraditioner holdes i hævd.



2098
SALSICCIA MED HVIDLØG
300 G

Salsiccia smagt til med mild hvidløg fra familiefirmaet Lovison i Friuli. Alt kød kommer fra lokalt kvæg max 20 km fra produktionsstedet og bearbejdes senest 2 timer efter slagtning. Dyrene opdrættes med respekt og efter gældende velfærdsregler. De fodres med korn og grønt fra markerne, og det traditionelle håndværk holdes i hævd.



2099
SALSICCIA MED FENNIKEL
300 G

Klassisk italiensk salsiccia smagt til med fennikel. Familiefirmaet Lovison drives i dag af 4. generation siden grundlæggelsen, og alt kød kommer fra lokalt kvæg max 20 km fra produktionsstedet. Det bearbejdes inden for 2 timer efter slagtning, og dyrene opdrættes med respekt og fodres med korn og grønt fra markerne. Traditionelt håndværk af højeste kvalitet.



CHARCUTERI

FERSKE PØLSER & KØD



2111
SALSICCIAKØD
500 G

Den originale opskrift fra Lovison på det kød, der også bruges i deres friske og velsmagende salsicciapølser. Farsen her er fremragende til ragù, bolognese, *polpette*, pizza eller hvis man selv vil prøve kræfter med at lave salsiccia. Alt Lovisons kød kommer fra lokale dyr fra Friuli max 20 km fra produktionsstedet og bearbejdes senest to timer efter slagtning.



E15
CHORIZO PUCHERO
225 G

Chorizo Puchero er velegnet til både kogning, stegning og grill og gør sig godt bl.a. i paella. Den er krydret på klassisk vis med den spanske røgede paprik pimentón, og som alle Alejandros produkter er den helt uden konserverings- og farvestoffer. Der anvendes 142 gram svinekød af bedste kvalitet pr. 100 gram færdigt produkt.



E16
CHORIZO FRESCO JULIA
440 G

Hos Embutidos Sra. Julia i chorizo-regionen La Rioja er det tredje generation, der driver virksomheden, men det er stadig bedstemor Julia, der er firmaets ansigt og image udadtil. Deres Chorizo Fresco er som navnet antyder "frisk" forstået på den måde, at den skal tilberedes, fx ved stegning eller kogning. Spanierne selv ynder at koge chorizo i vin. Traditionelt krydret, kødfuld og rene råvarer.



E24
CHORIZO FRESCO MINI
1,5 KG

Gluten- og laktosefri mini-chorizo fra en af de bedste chorizomagere, Juan Flores i Navarra. Pølserne i mini-format er velegnede til alle former for tapas, brunch, receptioner m.m., og de kan både koges, steges eller grilles. Pimentón giver den unikke smag og den smukke farve. Stor smag i lille indpakning. Pakken indeholder ca. 110 til 120 stk.



E142
CHISTORRA
200 G

Chistorraen fra Alejandro er lavet på Duroc-gris blandet med Landrás. Alejandro har sit eget opdræt og vælger de bedste stykker kød til produktionen. Balancen mellem kødets fine smag, pimentónen og saltet er uovertruffen. Fra chorizo-højborgen Rioja i Navarra. Bruges til grill, stegning eller kogning. Der anvendes 120 gram kød pr. 100 gram færdigvare.



CHARCUTERI

FERSKE PØLSER & KØD



E143
CHORIZO BARBACOA

250 G

Barbacoa betyder grill på spansk, og denne pølse er specielt lavet til grill eller stegning. Alejandro's grise går frit hele deres liv, og det smages på kødets kvalitet og friskhed. Embutidos Alejandro er kendt som en af verdens absolut bedste chorizomagere og holder selvfølgelig til i Logroño, Rioja. Der anvendes 120 gram kød pr. 100 gram færdigvare.



E144
CHISTORRA PICANTE

200 G

Som navnet antyder; en spicy chistorra, som er lavet på Duroc-gris blandet med Landrás af chorizokongen Alejandro. Embutidos Alejandro har sit eget opdræt af grise, der går frit omkring og lever deres bedste liv på højsletterne i Rioja. Chistorra er en længere, tyndere variant af den velkendte chorizo - denne er krydret med stærk pimentón.



E150
CHORIZO OREADO

250 G

Alejandro i Rioja er en af de bedste *chorizeros* i Spanien og verden. Hos Embutidos Alejandro ønsker man at bevare alt så naturligt som muligt, så der bruges hverken konservering, farve eller andre tilsætningsstoffer. *Oreado* betyder, at den er ganske let lufttørret, men stadig bør tilberedes som en chorizo *fresco*. Fremragende chorizo, ganske enkelt.



E241
CHISTORRA JUAN FLORES

1 KG

Chistorra - eller *Txistorra* på den lokale baskiske dialekt - er en spansk specialitet, der bruges som den er, eller for at give smag i sammenkogte retter. Fra Juan Flores, der er en af de dygtigste producenter af chorizo fra Arbizu i den spanske Navarra-provins. Der er ingen tilsætningsstoffer, ingen gluten eller mælkederivater i produktet - kun svin, pimentón, hvidløg og salt.



E2065
CHORIZO OREADO

250 G

Chorizo Oreado fra Embutidos Juan Flores, en af Spaniens bedste *chorizeros*, der er specielt fremstillet til Gastro Import. Chorizo Oreado er en chorizo, der kun er ganske let lufttørret, og derfor stadig skal tilberedes ved stegning eller kogning. Kødfuld og smagfuld - en chorizo fra øverste hylde.



E2066
LONGANIZA

250 G

Longaniza "blanca" fra Juan Flores i Navarra. Longanizaen minder om en chorizo, men i denne *blanca*-version er mere ren i smagen og typisk krydret med bare salt, peber og lidt hvidløg, og ikke med den karakteristiske pimentón, der kendetegner chorizoen. Juan Flores har stolte traditioner for at lave klassiske pølse-specialiteter.



CHARCUTERI

LARDO & PANCETTA



14
CREMA DI LARDO ØKO
500 G

En cremet variant af den italienske delikatess-klassiker lardo, som er lavet på fedt fra grise og smagt til med salt, peber og lidt urter. Denne crema di lardo er lavet på Cinta Senese-grise - den særligt delikate toscanske grisrace - og er produceret af øko-slagteriet Savigni i bjergkæden Appenninerne i Norditalien. Brug den fx som smagsgiver eller på et ristet brød.



16
LARDO DI CINTA SENESE ØKO
1 KG

Den norditalienske specialitet lardo er uundværlig i det italienske køkken, hvor det både bruges som antipasti i papirtynde skiver eller som smagsgiver "smeltet" på panden, i saucen, suppen mm. Denne økologiske lardo er lavet på Cinta Senese-svin, den særlige toscanske race, og kommer fra Savigni.



78
LARDO CONTADINO
2,5 KG

Lækker lombardisk lardo fra Venegoni i den lille kommune Boffalora sopra Ticino lige vest for Milano. Tørsaltet i 6 måneder og lækre noter af vin, krydderurter og aromatiske bær. *Contadino* betyder landmand på italiensk, og denne "landlige" lardo rummer god aroma samt masser af sødme, dybde og intensitet.



77
PANCETTA I TRÆRAMME
3 KG

Blød og lækker pancetta, der ligger i spænd i træramme. Pancettaen er fra Salumificio Venegoni i Lombardiet, der er kendt for deres unikke krydringer og smagsnuancer, og denne specialitet er ingen undtagelse. Lækker sødme kombineret med krydderurter, rødvin og den delikate "kældermodnede" smag.



330
PANCETTA NOSTRALE
1,5 KG

Fladpresset stykke af svinebryst fra Gelli Salumi lige syd for Firenze. Denne pancetta er ikke krydret med den velkendte pebrede overflade, men produktet indeholder stadig peber. Smagen er ren og behageligt krydret. *Nostrale* betyder 'vores egen' på italiensk og bruges til at beskrive ting og produkter af særlig rustik folkelighed. Tørringstiden er på 20 til 30 dage, og produktet er glutenfrit.



396
PANCETTA KOGT OG RØGET
1,5 KG

Bacon på italiensk fra Lenti i Piemonte. Særligt udvalgte stykker af mere mager pancetta, der koges og rygges; lidt som vi kender det fra vores egen danske bacon. Smagen er ekstremt unik og delikat med dejlige dybe nuancer og en afstemt smag af røgsmag. Vægten varierer fra 1,2 kg til 2 kg, og produktet er helt uden gluten.



CHARCUTERI

PANCETTA, COPPA & CAPOCOLLO



439

PANCETTA COTENNA RULLET

3,25 KG

Pancetta "cotenna" fra Cima på grænsen mellem Piemonte og Ligurien. *Cotenna* betyder 'skorpe' på italiensk, og denne rullede, håndbundede pancetta kommer med "sværene" på. Fremragende både som antipasti sin rene form eller stegt i carbonara fx.



75

PANCETTA GRAN COPPATA

5 KG

Pancetta og coppa i smuk forening, hvor man har rullet de to stykker af hhv. brystflæsk og svinenakke sammen inden modning. En alsidig delikatesse, der både kan bruges i sin rene form som tyndtskåret antipasti, i sandwich eller skåret i tern og stegt - fx i pasta. Dyb, nuanceret og fyldig ren smag - fantastisk produkt.



83

PANCETTA GRAN COPPATA HALV

2,5 KG

Pancetta og coppa i smuk forening, hvor man har rullet de to stykker af hhv. brystflæsk og svinenakke sammen inden modning. En alsidig delikatesse, der både kan bruges i sin rene form som tyndtskåret antipasti, i sandwich eller skåret i tern og stegt - fx i pasta. Dyb, nuanceret og fyldig ren smag - fantastisk produkt. Her i halv størrelse på 2,5 kg.



74

COPPA ANTICO

2 KG

Krydret og lufttørret svinenakke efter gammel familieopskrift fra Venegoni lige uden for Milano. De udvalgte stykker af nakkefilet marineres i rødvin med krydderier, snøres sammen og modnes ved lufttørring. Den dybe smag af modnet kød, hvor fedt, kød, salt og vin træder frem i harmoni gør denne Coppa til noget helt særligt.



81

CAPOCOLLO

2 KG

Capocollo er den toscanske variant af coppa. Det er grisens nakkefilet, der saltes og hænges til tørring i ca. 7 dage, hvorefter det krydres og tørres yderligere i minimum 90 dage. Den toscanske variant har lidt mere peber i sin krydding. En ægte delikatesse fra Saporì della Valdichiana i Toscana, der tilbereder efter klassiske toscanske traditioner ved hjælp af langtidstørring og brændeovne.



332

COPPA DI PARMA RISERVA

1,9 KG

Coppa di Parma adskiller sig fra andre slags Coppa på den måde, at man bruger kødet fra grise, der normalt bruges til Parmaskinke. Den er lufttørret i minimum 12 måneder hos Ferrari Cav. Bruno i Parma-provinsen, hvor 3. generation fører det traditionelle håndværk videre. Helt særlig coppa af højeste kvalitet!



CHARCUTERI

CAPOCOLLO, SPECK, GUANCIALE & MANZO



2089
CAPOCOLLO CINTA SENESE ØKO

1,6 KG

Traditionel toscansk specialitet også kendt som coppa. Typisk har capocollo dog et kraftigere strejf af grovkværnet peber end coppa. Man bruger grisens nakkefilet til coppa og capocollo, og denne fra økologiske Savigni i Toscana er lavet på Cinta Senese-svin. Cinta Senese-racen lever frit og er en af de mest velsmagende med sit mørke marmorerede kød.



73
SPECK A META

2,5 KG

Speck er yderstykket af skinken, som behandles på "tyrolsk" vis, hvor det modnes i havsalt og krydderier - bl.a. de karakteristiske enebær - hvorefter det langtidsryges ved max 20° med aromaerne fra enebær- eller pinjetræ. Til slut lufttørres den under kølige forhold i op til et halvt år. Konsistensen er fast men mør og med et ganske tyndt fedtlag.



451
SPECK VALTELLINA

2 KG

Valtellina-dalen i nærheden af den schweiziske grænse er et meget smukt område, hvor den rene luft har været med til at gøre områdets lufttørrede produkter verdenskendte. Speck er lettere røget, magert skinkekød. Formen er firkantet og det gør kødet nemt at arbejde med. Smagen er delikat med antydning af røg. Fra Mottolini lige ved grænsen mellem Schweiz og Italien.



84
GOTA
1,5 KG

Gota - eller *guanciale* - er lufttørret svinekæbe, der er saltet og modnet i minimum 60 dage hos Saporì della Valdichiana - det legendariske toscanske slagteri, der laver nogle af de bedste italienske lufttørrede specialiteter efter gamle toscanske traditioner. *Gota* er et andet ord fra toscansk dialekt for *guanciale*.



388
GUANCIALE CINTA SENESE ØKO
1,5 KG

Cinta Senese-grisen anses som det ypperste svinekød i Italien, og denne økologiske guanciale er lavet på netop den race hos det økologiske familieslagteri Savigni. *Guanciale* er lufttørrede svinekæber og fungerer helt exceptionelt som smagsgiver med sin dybe, kødfulde, krydrede smag.



397
MANZO RØGET OKSEKØD
2,5 KG

Manzo betyder kort og godt oksekød på italiensk, og dette let krydrede og røgede okseinderlår fra Lenti i Piemonte er perfekt til bl.a. carpaccio. Den er uden gluten og laktose, og vægten kan variere fra 2 til 3 kg.



CHARCUTERI

BRESAOLA & LOMBO



70
BRESAOLA

3 KG

Okseinderlår krydret med salt, peber og klassiske krydderier og herefter tørret i kølige bjerghuler. Smuk dybrød farve og mager med fin struktur og en intens kødsmag. Den strenge modningsproces er afgørende for den karakteristiske smag, og typisk smider kødet helt op til 40 procent af vægten under modningen.



71
BRESAOLA (HALV)

1,5 KG

Halv bresaola af okseinderlår krydret med salt, peber og klassiske krydderier og herefter tørret i kølige bjerghuler. Smuk dybrød farve og mager med fin struktur og en intens kødsmag. Den strenge modningsproces er afgørende for den karakteristiske smag, og typisk smider kødet helt op til 40 procent af vægten under modningen.



76
BRESAOLA AF VILDSVIN

1,6 KG

Bresaola di Cinghiale - fremragende toscansk vildsvinebresaola, der er krydret med salt og peber og efterfølgende hængt til tørring i ca. 40 dage i kølige bjerghuler hos Gelli Salumi. Magert og vanvittigt smagfuldt!



453
BRESAOLA VALTELLINA IGP

3 KG

Valtellina-dalen i nærheden af den schweiziske grænse er et naturskønt område, hvor den sprøde bjergluft har været med til at gøre nogle af områdets lufttørrede produkter verdenskendte. Denne fremragende bresaola af okseinderlår lufttørres i Valtellina-dalen i 1 til 2 måneder efter alle IGP-regulativerne hos Mottolini.



458
BRESAOLA BIO VALTELLINA ØKO

1,5 KG

Økologisk udgave af Mottolini-slagteriets fantastiske bresaola, der er lufttørret i 1 til 2 måneder i den naturskønne Valtellina-dal på grænsen til Schweiz; et område der er verdenskendt for sine lufttørrede produkter pga. den friske bjergluft.



85
LOMBO

1,5 KG

Lombo er en toscansk specialitet lavet af svinefilet, der først tørres og saltes i 7 dages tid, hvorefter den modnes i 90 dage yderligere. Vores lombo er fra Saporì della Valdichiana - det traditionsrige toscanske slagteri, der laver håndværk efter gamle forskrifter.



CHARCUTERI

LONZINO & LOMO



2090
LONZINO SAMBUCANO ØKO
1,2 KG

Lufttørret økologisk svinefilet lavet på de særlige toscanske Cinta Senese-svin, der er berømte for deres unikke smag. Familien Savigni opdrætter, slagter og modner selv - indbegrebet af fra jord til bord-tanken.



E70
LOMO CABECERO
1 KG

Cabecero de Lomo er relativt ukendt specialitet, men minder om den klassiske lomo, der er lavet på grisens svinefilet. *Cabecero* betyder egentlig senegeavl og er taget fra nakkefileten samt den forreste del af svinekammen, der så smages til med lidt hvidløg og den klassiske røgede spanske paprika pimentón. Produceret af La Hoguera i byen Soria i Castilla y León.



E71
LOMO EMBUCHADO
1,7 KG

Lufttørret mager svinefilet fra La Hoguera i Castilla y León. Tilsmagt på klassisk vis med pimentón og hvidløg og modnet i 75 til 90 dage. *Embuchado* betyder 'fyldt' på spansk, da man stopper det marinerede saltede kød i naturlig svinetarm, hvorefter lomoen tørres.



CHARCUTERI

CECINA DE LEÓN & LOMO



E76

CECINA DE LEÓN IGP 12 MDR.

2,35 KG

Cecina de León er en helt enestående spansk specialitet af tørret oksekød, som er egetræsroget i 20-25 dage. Denne specialitet har været kendt i flere århundreder, og ordet *cecina* kommer fra det latinske 'siccus', der betyder tørret. Kødet kommer fra okseinderlår og -klump. Modningstid på minimum 12 måneder hos Nieto, der laver den bedste cecina på markedet.



E762

CECINA DE LEÓN IGP 7 MDR.

1,5 KG

Cecina med 7 måneders modningstid fra Cecinas Nieto i det nordvestlige hjørne af Spanien, der i vores optik er førende inden for denne spanske delikatesse, som består af røget okseinderlår og okseklump. Smagen, konsistensen og strukturen er ganske enkelt unik, og Cecina de León er noget af det ypperste inden for spansk charcuteri.



E450

LOMO MANGALICA

1,4 KG

Den unikke svinerace Mangalica har noget af det mest delikate kød, og denne lomo er ganske enkelt fremragende. Lomo betyder egentlig mørbrad på spansk, men det er faktisk det stykke filet, der sidder på svinekammen. Dyb og delikat smag fra den nænsomme lufttørring på 70 dage hos Monte Nevado, der var med til at redde Mangalicagrisene fra at uddø.



CECINA DE LEÓN IGP FRA NIETO

CHARCUTERI

SKIVESKÅRET CHARCUTERI



34
SKIVESKÅRET FENNIKELSALAMI
400 G

Grovhakket, velmodnet toscansk fennikelsalami fra Gelli Salumi i Firenze. De vilde fennikelfrø og den pikante peber giver pølsen en delikat, raffineret smag.



35
SKIVESKÅRET BRESAOLA
500 G

Den klassiske bresaola skåret i fine skiver. Det lufttørrede og krydrede okseinderlår har en dejlig dyb og ren kødsmag, der suppleres af den karakteristiske kryddring. Kan med fordel tages ud ca. 30 minutter før brug. En pakke indeholder ca. 55-60 skiver.



36
SKIVESKÅRET VENTRICINA
500 G

Den italienske Salame Ventricina er en pikant klassiker over hele støvlelandet, hvor den bruges både som antipasti, på pizza og til panini mv. En pakke indeholder ca. 45 skiver.



37
SKIVESKÅRET SALAME NAPOLI
500 G

Mellem- til grovhakket salami fra Campania-regionen, hvor Napoli er hovedby - deraf navnet. Denne salame er en vaskeægte klassiker, der med sin afstemte smag af kød, krydderier og et strejf af røg behager de fleste. En pakke indeholder ca. 65 skiver.



39
SKIVESKÅRET SALAME MILANO
500 G

Den milanesiske salami er en traditionel del af det italienske lufttørrede pølse-sortiment. Den er mellemhakket i sin tekstur og har en god afstemt smag af kød, krydderi og røg. Finere hakket end sin napolitanske fætter salame Napoli, men stadig med tydelige fedtstykker. En pakke indeholder 40-45 skiver.



66
SKIVESKÅRET LUFTTØRRET SKINKE
500 G

Vores MEC *prosciutto crudo* i skiver. MEC er en betegnelse for skinke lavet på dyr af EU-oprindelse og lufttørret i Italien. Modningstiden er på cirka 8 måneder, og smag og konsistens god og fin. En glimrende skinke til stort set alle formål.



CHARCUTERI

SKIVESKÅRET CHARCUTERI



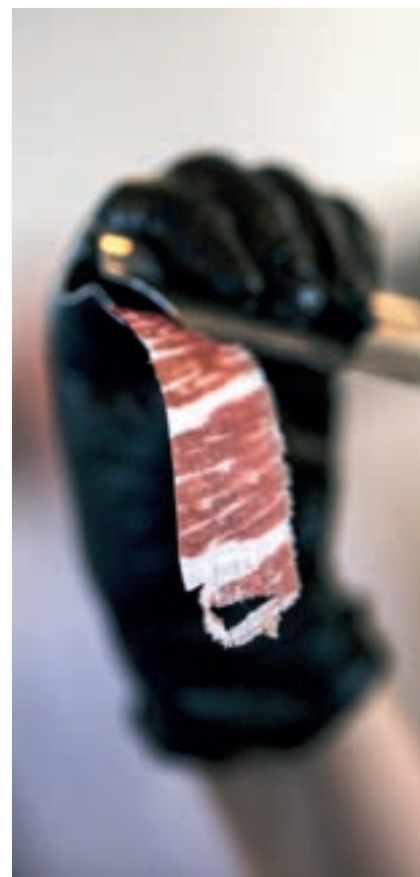
2138
SKIVESKÅRET PARMASKINKE DOP
90 G

Skiveskåret Parmaskinke (DOP) fra Zuarina i parmaskinkebyen over dem alle, Langhirano i Parma i provinsen Emilia-Romagna. 24 måneders modning og intet andet end rent svinekød og en smule salt - ingen tilsætnings- eller konserveringsstoffer.



2173
SKIVESKÅRET SPECK ØKO
80 G

Speck er skinkens yderstykke, som behandles efter klassisk tyrolsk tradition, hvor kødet først lagres i havsalt, enebær, peber, muskat, laurbær mv. og efterfølgende rygges ved max 20 grader i adskillige dage sammen med enebær- eller pinjetræ, som afgiver yderligere aromaer til kødet. Til slut modnes stykket under kølige forhold i 6 måneder.



E20
SKIVESKÅRET CHORIZO CULAR
500 G

Grovhakked chorizo, der er pikant krydret med den varme spanske paprika pimentón. Smag og konsistens er fyldig, karakterfuld og rummer adskillige anvendelsesmuligheder. Rustikt udtryk og klassisk smag fra Embutidos Domingo Ortiz i La Rioja.



E148
SKIVESKÅRET CHORIZO TRONCAL
100 G

Finthakked chorizo troncal fra chori-zokongen Alejandro i La Rioja. Pølsen finthakked og krydret med paprika og hvidløg. En smuk mørk, delikat håndlavet chorizo uden farve og konservering, som vi kender det fra Alejandros produkter. Konsistensen er dejlig fast og kødfuld med en delikat afstemt sødme. Grisene er egen avl og lever frit. Der anvendes 158 gram kød pr. 100 gram færdigt produkt.



E149
SKIVESKÅRET CHORIZO MAGNO
100 G

Chorizo Magno er et af Alejandros mest ikoniske produkter - en rustik grovhakked håndlavet chorizo af det bedste svinekød fra egen fritgående avl, smagt til med pimentón og hvidløg. Meget fast konsistens og helt uden tilsætningsstoffer. Aromatisk, nuanceret smag og duft. Der er anvendt 158 gram kød pr. 100 gram færdigt produkt.



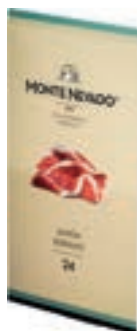
CHARCUTERI

SKIVESKÅRET CHARCUTERI



E58
SKIVESKÅRET SERRANO
85 G

Man kan ikke sige Spanien uden at sige serranoskinke, og denne variant er skåret i skiver efter saltning, lufttørring og modning i cirka 12 måneder hos den verdensberømte producent Jamones Segovia.



E455
SKIVESKÅRET SERRANO 24 MDR.
85 G

Serranoskinken er en af grundstenene i det spanske køkken, og denne skiveskårede variant kommer fra en af Spaniens topproducenter Monte Nevado, der holder til på højsletten i Segovia uden for Madrid. Skinkerne modnes i 24 måneder, inden de skæres i fine skiver. Der er 6 skiver i en pakke.



E580
SKIVESKÅRET SERRANO
500 G

Serranoskinke fra Monte Nevado i nærheden af Segovia, der er kendt som arnestedet og det helt rigtige sted, når man taler spansk lufttørret skinke. Serranoen saltes, lufttørres og modnes så i ca. 10 måneder. Der er ca. 25 skiver i en pakke.



E581
SKIVESKÅRET SERRANO DUROC
500 G

Serranoskinke fra La Hoguera lavet på den berømte Duroc-gris og modnet i 15 til 18 måneder. Duroc-grisen er en race, der giver mere fedtmarmorering end de gængse griseracer. Holdbarheden efter åbning er på 5 dage, og en pakke indeholder ca. 30 skiver.



E453
SKIVESKÅRET MANGALICA
500 G

Den mærkværdige og unikke griserace Mangalica har noget af det mest delikate kød overhovedet - bl.a. pga. sin fedtmarmorering, der minder om sortfodssvinenes. De to racer deler også blodbane og i vores optik er Mangalica-skinken noget af det ypperste inden for lufttørret charcuteri. Dybden, nuancerne og konsistensen er kort og godt fantastisk.



E454
SKIVESKÅRET MANGALICA
85 G

Mangalica er en enestående skinke, og historien om racen er noget af et eventyr, hvor producenten Monte Nevado spiller hovedrollen: I 1990'erne er de med til at redde racen fra udryddelse og ender med at gøre den til en af de bedste skinker i verden. Mangalica-svinene opdrættes og lever på normal vis i Ungarn, og fragtes herefter til Spanien og tørres efter tålmodig Monte Nevado-tradition.



CHARCUTERI

FJERKRÆ



97
KALKUNBRYST OVNSTEGT
3 KG

Store kalkunstykker af bryst, som marineres med vin og krydderurter og langtidsovnsteges i net. Den langsomme tilberedning i net giver en karakterfuld smag og holder kalkunen saftig og mør. så den kan skæres i pæne store runde skiver.



366
KALKUN GRILLET
4,5 KG

Italiensk kalkun fra Torino-egnen i Piemonte, hvor huset Lenti holder til. *Tacchino arrosto* hedder det på italiensk - kalkunen grilles i vakuum, så den beholder al sin saft og kraft. Et alsidigt stykke reel kalkun, der kan bruges både varmt og koldt.



E31
SALCHICHÓN AF KALKUN
2 KG

Fremragende catalansk specialitet, hvor man har blandet det magre kalkunkød med lidt andefedt og andekød i denne lufttørrede salchichón-pølse fra Sant Dalmai i Girona.



E32
CHORIZO AF KALKUN
1,3 KG

Et fremragende og spændende alternativ til den typiske spanske chorizo. Her er den lavet på kalkunkød, som man spæder op med både andekød og andefedt, så den får en dejlig afrundet dybde i smagen, inden man krydrer med bl.a. paprika, som man kender det fra de klassiske chorizoer. Udover at være velsmagende, er det også et magert alternativ med sine kun 15 procent fedt.



CHARCUTERI

FJERKRÆ



F250
RØGET ANDEBRYST IGP
300 G

Helt røget *Magret de Canard*, IGP SUD OUEST-certificeret fra Clos Saint Sozy, der har specialiseret sig i ande- og fjerkræprodukter i mere end fire årtier. Det røgede andebryst er tørret og røget efter traditionelle metoder, bl.a. ved hjælp af bøgeflis.



F251
SKIVESKÅRET RØGET ANDEBRYST
80 G

Røget *Magret de Canard* i skiver fra Clos Saint Sozy i det sydvestlige Frankrig. Produktet her er også IGP SUD OUEST-certificeret for garanteret oprindelse fra denne vel- og anerkendte del af Frankrig. Kan med fordel opbevares ved stuetemperatur en halv time før servering. Tidligere guldmedaljevinder ved Salon de l'Agriculture.



F252
CONFIT DE CANARD 1 STK.
180 G

Confiteret andelår fra Clos Saint Sozy i det sydvestlige Frankrig (IGP). Dyb, ren velsmag og en specialitet fra egnen. Låret er tilberedt i eget fedt, og skal bare varmes op inden servering. Der er et enkelt lår i en pakke.



F253
CONFIT DE CANARD 4 STK.
770 G

Confiterede andelår fra Clos Saint Sozy i det sydvestlige Frankrig (IGP). Dyb, ren velsmag og en specialitet fra egnen. Lårene er tilberedt i eget fedt, og skal bare varmes op inden servering. Der er 4 lår i en pakke.



CHARCUTERI

PATÉ, RILLETTE, FOIE GRAS MM.



F210
PATÉ DE CAMPAGNE
1,5 KG

Specialitet fra Bretagne og huset Guyader, der specialiserer sig i paté, terrin og rillette mv. - klassiske franske "landlige" retter. Som navnet antyder er Pate de Campagne en "landpaté"; rustik, kødfuld og lavet på friske råvarer uden tilsætningsstoffer eller konserveringsmidler. Den er bagt i en gammeldags bagerovn, som gør den yderligere autentisk i sit udtryk.



F216
PATÉ DE PORC AUX CÈPES
1,6 KG

Paté lavet på fritgående grise af højeste kvalitet fra Sud Ouest-regionen. Grisene får ordentligt naturligt foder og ingen former for genmanipulerede korn, antibiotika eller væksthæmmende medikamenter. Patéen er glutenfri, grovhakket og smagt til med Karl Johan-svampe - en delikatesse fra Pyrenæerne og producenten Orochat.



F556
PATÉ DE CAMPAGNE
250 G

Den franske landpaté - paté de campagne - er en ægte klassiker; en grovhakket paté lavet på gris efter gamle lokale traditioner. Kommer i en lille foliebakke, så den kan gå direkte i ovnen, men den kan også nydes, som den er. Fra Teyssier Salaisons i Ardèche.



F211
TERRINE AF ANDELEVER
1,25 KG

Fin og cremet terrine med mager andelever, som vendes i en god Monbazillac-dessertvin. Det tynde lag sky på toppen af terrinen er smagt til med sort peber, som giver et pikant strejf. En specialitet fra Guyader i Bretagne, som laver herlige varianter af klassiske franske terriner, rilletter og paté-specialiteter.



F212
PATÉ CONFIT AUX 3 FOIES
3,2 KG

Spændende confit-paté lavet på tre forskellige slags lever fra hhv. svin, kylling og and. Det giver en helt unik dybde i smagen, som er ren og kødfuld. Der bruges hverken konserveringsmidler eller tilsætningsstoffer.



F2014
RILLETTE AF GÅS
1 KG

Gåserillette i sin rene form - 100 procent gåsekød blandet med gåsefedt smagt til med salt og peber. Dejlig dybde i smagen og fuldfed konsistens, så man får fornemmelsen af det ægte franske landkøkken.



CHARCUTERI

PATÉ, RILLETTE, FOIE GRAS MM.



F218
TERRINE AF VILDT OG TYTTEBÆR
1,6 KG

Traditionel terrine fra producenten Orochat ved Pyrenæerne lavet på gris, vildt og kyllingelever efter klassisk tradition og smagt til med ribsgelé og tyttebær. Prøv den evt. sammen med Espelette-marmelade; en anden specialitet fra Sud Ouest-egnen.



F231
TERRINE AF FASAN
1,6 KG

En specialitet fra Baskerlandet og Pyrenæerne og fra producenten Orochat. Herlig rustik fasanterrine med Jurançon-vin og rosiner. En dejlig afstemt smagsoplevelse med tydelig balance mellem ingredienserne. Kan indeholde hagl.



F224
RILLETTE AF AND OG FOIE GRAS
180 G

En genial lille rilette lavet på and og andefedt og derudover tilsat 20 procent foie gras, der runder smagen elegant af. Rilette er i virkeligheden en form for konserveringsmetode, hvor kødet langtidstilberedes - typisk i eget fedt - og herefter opbevares i en lufttæt beholder. Fra Clos Saint Sozy i den franske Sud Ouest-provins.



F336
RILLETTE AF AND MED GUERANDE
110 G

Rilette af and smagt til med det berømte Guérande-salt. Uden tilsætning, og en klassiker fra det franske landkøkken, hvor anden koges til den falder fra hinanden og blandes med andefedt - oprindeligt en måde at konservere kødet på. Den lille specialitet er fra Clos Saint Sozy i det sydvestlige hjørne af Frankrig, Sud Ouest-regionen, der er berømt for sin gastronomi.



F235
FOIE GRAS TERRINE
900 G

Terrine af ande-foie gras fra Clos Saint Sozy i Sud Ouest-provinsen i Frankrig, der er kendt for sin gastronomi og særligt terriner, rilletter mv., der stammer fra det franske bondekøkken. Denne terrine er lavet med 30 procent hele stykker foie gras og smagt til med armagnac, som det hører sig til. Tages ud cirka 15 minutter før servering.



F223
FOIE GRAS TERRINE IGP
1 KG

Hel terrine af foie gras på 100 procent lokal andelever og smagt til med Guérande-salt. IGP-certificeret fra Sud Ouest; gastrohjørnet af Frankrig. Bør tages ud ca. 15 minutter før servering. Fra Clos Saint Sozy, der bl.a. er specialiseret i klassiske fjerkræ-delikatesser.



CHARCUTERI

PATÉ, RILLETTE, FOIE GRAS MM.



F260
FOIE GRAS GUERANDE
110 G

Klassisk foie gras-terriner i mini-størrelse på 110 gram fra Clos Saint Sozy i Sud Ouest-regionen, der er lidt af et gastronomisk skatkammer, som bl.a. er kendt for sin foie gras. Denne er smagt til med Armagnac, som det hører sig til, samt den berømte Guerande-salt, som er 100 procent naturlig og ren.



F261
FOIE GRAS FIGEN
110 G

Delikat lille foie gras-terriner i mini-størrelse på 110 gram fra Clos Saint Sozy i Sud Ouest-regionen, der er lidt af et gastronomisk skatkammer, som bl.a. er kendt for sin foie gras. Denne er smagt til med Armagnac - selvfølgelig - samt et fint lille strejf af figen, der spiller perfekt sammen med fedmen og sødmen i foie grasen.



F263
FOIE GRAS ESPELETTE
110 G

Spændende lille foie gras-terriner i mini-størrelse på 110 gram fra Clos Saint Sozy i Sud Ouest-regionen, der er lidt af et gastronomisk skatkammer, som bl.a. er kendt for sin foie gras. Denne er smagt til med Armagnac på klassisk vis samt med et pikant strejf af piment d'Espelette.



F225
FOIE GRAS AF AND IGP
65 G

IGP-certificeret foie gras fra Sud Ouest, den gastronomiske region i det sydvestlige hjørne af Frankrig og producenten Clos Saint Sozy, der laver delikatesser og specialiteter fra egnen. Deres produkter er uden tilsætningsstoffer og konserveringsmidler. Dåsen kan med fordel lægges i varmt vand inden åbning, så den bliver lettere at få ud.



F226
FOIE GRAS AF AND IGP
100 G

IGP-certificeret foie gras fra Sud Ouest, den gastronomiske region i det sydvestlige hjørne af Frankrig og producenten Clos Saint Sozy, der laver delikatesser og specialiteter fra egnen. Deres produkter er uden tilsætningsstoffer og konserveringsmidler. Dåsen kan med fordel lægges i varmt vand inden åbning, så den bliver lettere at få ud.



F227
FOIE GRAS AF GÅS
65 G

Nogle anser gåse-foie gras for at være den rigtige foie gras. I vores optik er de begge to bare fremragende produkter. Gås, salt, peber, sukker og Armagnac er indholdet i denne gåse-variant fra Clos Saint Sozy i det sydvestlige hjørne af Frankrig, Sud Ouest-regionen, der er lidt af en gastronomisk højborg. Dåsen kan med fordel lægges i varmt vand inden åbning, så den bliver lettere at få ud.



CHARCUTERI

PATÉ, RILLETTE, FOIE GRAS MM.



F228
FOIE GRAS AF GÅS
100 G

Nogle anser gåse-foie gras for at være den rigtige foie gras. I vores optik er de begge to bare fremragende produkter. Gås, salt, peber, sukker og Armagnac er indholdet i denne gåse-variant fra Clos Saint Sozy i det sydvestlige hjørne af Frankrig, Sud Ouest-regionen, der er lidt af en gastronomisk højborg. Dåsen kan med fordel lægges i varmt vand inden åbning, så den bliver lettere at få ud.



F254
FOIE GRAS DUO
80 G

To stk. klassisk foie gras á 40 gram stykket fra Clos Saint Sozy i det sydvestlige hjørne af Frankrig. Sud Ouest-regionen er berømt bl.a. for sin foie gras. Den er smagt til med Armagnac, som det hører sig til, og er perfekt fx til Tournedos Rossini.



F208
ANDEMOUSSE MONBAZILLAC
820 G

Blød og lækker andemousse med fine stykker af andelever. Selve moussen er smagt til med Monbazillac, der er en hvid fransk dessertvin, og i geléen på toppen er der brugt Sauternes. En elegant mousse med karakterfuld smag og delikat konsistens. Fra Guyader i Bretagne.





MEJERI

.G

MEJERI

KOMÆLKSTOST



104
CAMEMBERT DI BUFALA
300 G

Enestående hvidskimmelost lavet på bøffelmælk fra Piemonte. Bøffelmælken gør, at osten er kridhvid både indeni og udenpå, og dens cremede konsistens er ganske uovertruffen. Lader man den stå lidt ude ved stuetemperatur, bliver den næsten flydende i sin kerne. Vanvittig delikat, super ren og blød smag fra mejeriet Castagna.



118
TALEGGIO PÅ RÅMÆLK DOP
2 KG

Delikat Taleggio fra Valle Taleggio i Bergamo-området lavet på råmælk fra ko. Den modnes i ca. 40 dage og rummer adskillige nuancer i smagen, hvor den bevæger sig fra sødlig til pikant - en herlig cremet og nuanceret ost.



121
TALEGGIO GOURMET DOP
2 KG

Taleggio rødkitost fra Val Taleggio, som produceres i Po-dalen. Modnet i 30-35 dage og vasket i salt. Ostemageren Arrigoni fra Val Taleggio laver generelt nogle af Italiens bedste Taleggioer. Den rødorange overflade, lyse kerne, skærefaste konsistens men cremede følelse samt den lette sødme og flotte delikate syrlighed gør denne Taleggio Gourmet uovertruffen.



122
TALEGGIO DOP ØKO
2 KG

CasArrigoni er yderst stolte af deres økologiske Taleggio. Der er tale om en gourmet-rødkitost på komælk med en lagring på 45-60 dage. Oprindeligt en vinterost fra Val Taleggio nær Milano, som nu produceres i hele Po-dalen. Skorpen har en tendens til at danne skimmel. Den er under skorpen strågul og blød, mens kernen er hvid og fast. Cremet, fed, sød og syrlig. Økologisk og suveræn.



144
TARTÚ TALEGGIO TRØFFEL DOP
110 G

Fra huset CasArrigoni nord for Bergamo, der laver nogle af de ypperste taleggio-oste på markedet. Tartú er en taleggio tilsat trøffel - reelle trøffelstykker fra den sorte sommerstrøffel. Et unik produkt, hvor mælk og trøffel går op i en højere enhed.



124
IL PIZZINO
550 G

Il Pizzino er en blød, cremet ost, der laves på pasteuriseret komælk. Navnet kommer fra en af de ældste byer i Val Taleggio. Modningen på minimum 40 dage er med til at præge både udseende og smag, der gør osten til helt sin egen. Opbevares på køl og tages ud ca. 20 minutter før servering.



MEJERI

KOMÆLKSSOST



100
PARMIGIANO REGGIANO 30 DOP
ØKO

2,5 KG

Sant'Anna laver økologisk Parmesan fra øverste hylde. De er sågar overgået til at være fuldt ud selvforsynende gennem hele deres produktionsapparat med bl.a. egne marker og dyr og eget mejeri. Deres Parmigiano Reggiano DOP modnes i mindst 30 måneder og har en helt utrolig balance i smagen samtidig med, at de forskellige nuancer fremhæves tydeligt.



101
PARMIGIANO REGGIANO 22 DOP

2 KG

Den ægte Parmesan; Parmigiano Reggiano DOP. Navnet er beskyttet, og osten fremstilles udelukkende i et klart defineret område mellem Parma og Bologna af råmælk fra lokale køer, som kun må fodres med græs og hø. Osten laves stadig ved håndkraft under den største kontrol og overvågning. Denne er modnet i mindst 22 måneder.



102
PARMIGIANO REGGIANO 24 DOP

40 KG

Helt hjul af ægte Parmigiano Reggiano DOP med 24 måneders modning. Navnet er beskyttet, og osten fremstilles udelukkende i et klart defineret område mellem Parma og Bologna af råmælk fra lokale køer, som kun må fodres med græs og hø. Osten laves stadig ved håndkraft under den største kontrol og overvågning.



103
PARMIGIANO REGGIANO 22 DOP
150 G

Ægte Parmesanost med modningstid på minimum 22 måneder. Navnet er varemærkebeskyttet, og osten fremstilles i et klart defineret område mellem Parma og Bologna på råmælk fra lokale køer, som kun fodres med græs og hø. Osten laves stadig ved håndkraft under den største kontrol og overvågning. Spises som den er, i brud, flager eller revet over pasta.



105
PARMIGIANO REGGIANO 24 ØKO
2,3 KG

Sant'Anna laver økologisk Parmesan fra øverste hylde. De kører selv hele deres produktion fra ende til anden - fra mark og mælk til mejeri og emballage. Denne Parmigiano Reggiano DOP har en modningstid på mindst 24 måneder og har en unik fyldig og nuanceret smag og struktur.



2083
PARMIGIANO REGGIANO 12 DOP
2 KG

Ung og frisk DOP-parmesan, der har en mere mælkeagtig smag end de normalt lidt ældre parmesanoste, da den kun er modnet i 12 måneder, som er den korteste modning, der kræves for at blive godkendt som parmesan. Det er sjældent, at man sender osten videre så tidligt i modningsstadiet, men den kan bære det og er et spændende alternativ til den klassiske.



MEJERI

KOMÆLKSOST



108
PARMIGIANO REGGIANO SCAGLIE
1 KG

Parmigiano Reggiano høvlet i flager - *scaglie* betyder flager på italiensk. Kun den rene ost, ingen skorper. Det betyder et minimum af spild, i forhold til hvis man selv river sin ost. Fremstillet på upasteuriseret komælk.



109
PARMIGIANO REGGIANO REVET
1 KG

Friskrevet luksusblending med blandt andet Parmigiano Reggiano, hvor duft, smag og konsistens er, som var den netop revet på det fine jern nu og her. Glimrende til gratinering, pastaretter og salater. Fremstillet på pasteuriseret komælk.



106
GRANA PADANO 10-12 DOP
4,5 KG

Grana Padano er en herlig komælksost med fine krystaller i teksturen og god umami i smagen; lidt som man kender det fra Parmesan. Den har lange traditioner bag sig og produceres i samme region som Parmigiano Reggiano, men er ikke underlagt helt de samme krav og restriktioner. Denne Grana er modnet i minimum 10 måneder.



107
MONTE VECCHIO
5 KG

Fra Piemonte og det traditionsrige mejerihus Castagna har vi denne fremragende komælksost. Den modnes i 6 til 8 måneder og har en tekstur og dyb smag, der minder om langtidslagret bjergost - *Monte Vecchio* betyder også det gamle bjerg på italiensk. Dens struktur og konsistens er knasende og lige tilpas salt og med en nærmest karamelliseret smag, der gør den helt og aldeles unik og lækker.



135
ROCCOLO
2,4 KG

Roccoco er en komælksost fra CasArigoni i Valtaleggio med en karakteristisk cylinderform. Osten modnes langsomt og omhyggeligt i 4 til 6 måneder på træhylder i kældre med mikroorganismer, som giver osten dens rige aroma og farve. Osten er blødest under skorpen og mere fast i midten. En ost med en cremet pikant smag.



151
TOMA VALSESIA
2,5 KG

Toma er en fællesbetegnelse for norditalienske gårdoste - ofte fra Piemonte og Lombardiet. Man kan stadig finde de håndlavede gårdoste trods stigende industrialisering, og vi har valgt Toma Valsesia fra Casearia Carpenado i Lombardiet. Det er en fastost lavet på komælk med delikat og let syrlig smag. Mælken er udelukkende fra dyr, der græsser i Valsesia-dalen.



MEJERI

KOMÆLKSOST



154
SAN ANDREA

1,5 KG

En pragtfuld skærefast bjergost lavet på komælk fra de italienske Dolomitter. Den er fremstillet af det familiedrevne mejeri La Casearia Carpenado, hvor den er lagret i 6 måneder og udvikler sig til en homogen og kraftig ost med masser af karakter.



155
TAVOLIERE

1,5 KG

En ægte lokal Veneto-specialitet fra familiemejeriet La Casearia Carpenado. En mild og delikat ost med en modningstid på 8 uger og noter af smør og yoghurt samt lidt tomat omkring skorpen. Man bruger kun mælk fra en enkelt besætning - det giver en renere og dybere mælkesmag - og skorpens får sin farve efter at være blevet gnubbet ind i olivenolie og tomat.



164
UBRIACO AL PROSECCO DOC

1,5 KG

Ekstraordinær specialitet fra La Casearia Carpenado. Navnet kommer af, at osten er lagret i netop den boblende italienske vin. En gammel metode helt tilbage fra 1. verdenskrig, som familien Carpenado holder i hævd. Friske citrusnoter fra vinen blandet med den delikate frugt- og grøntsagsduft fra egnens lokale mælk, gør denne ost til noget helt unikt.



166
UBRIACO ALL'AMARONE VALPOLI.
2 KG

En hyldest til Veneto-regionen, hvor La Casearia Carpenado har hjemme. Usædvanlig spændende specialitet, hvor osten modnes i Amaronevin, der ligeledes stammer fra Veneto. Man bruger en halvmodnet Monteveronese d'Alleva komælksost, som så modnes i den berømte rødvin.



361
BRISCOLA AL RABOSO ØKO
1 KG

Fast skæreost lavet af økologisk komælk, der lagres i Raboso-rødvin. En spændende ost med en kraftig og fyldig smag, hvor man tydeligt ser og smager rødvinens indflydelse på osten. Briscola er opkaldt efter et traditionelt italiensk kortspil, hvor man nippede Raboso mellem partierne i spillet. Endnu en spændende hyldest fra La Casearia Carpenado til venetiansk og italiensk kultur og tradition.



320
SCAMORZA RØGET
1,9 KG

Scamorza er en typisk syditaliensk komælksost, der er mild i smagen og har konsistens som en fast mozzarella. Denne røgede variant giver et spændende pift og kan bruges både i sin rene form eller opvarmet, fx på pizza. CasArrigoni står bag denne variant.



MEJERI

KOMÆLKSOST



130
PROVOLONE DOP

900 G

Producenten Auricchio, et navn der er synonym med Provolone, holder til i Po-dalen i Norditalien. Ostemassen varmes op til smeltepunktet, så den danner tråde, som så spindes om sig selv og giver osten sin runde form. Dette er en Provolone Dolce, der har lagret i kun en måned, så det er en ung variant med en mild smag og fin sødme.



132
PROVOLONE PICCANTE DOP

6 KG

Osten fremstilles ved at ostemassen varmes op til den smelter og danner tråde, som så spindes om sig selv. Provolone er fremstillet af komælk og har en fyldig, skarp og krydret smag. Den er en glimrende bordost og god som smelteost. Denne Provolone Piccante er lagret i minimum 6 måneder.



2082
PROVOLONE DOP I FORM

150 G

En dejlig Provolone Dolce i fin form, så den kan bages i ovnen. Provolone er en idéel smelteost, som er delikat, mild og cremet fx at og dyppe charcuteri, brød eller grønt i. Gennaro Auricchio og firmaet Auricchio har været synonym med Provolone siden 1877.



BLANDEDE GODTER FRA CASARRIGONI

MEJERI

KOMÆLKSOST



E101
MAHON EXTRA
2,4 KG

Traditionel komælksost fra øen Menorca, hvor hovedbyen hedder Mahon. Denne Mahon Extra er lagret i mindst 5 måneder, og smagen er nuanceret og fyldig med en behagelig fedme. Skorpens rødorange farve kommer oprindeligt af, at ostens overflade smøres med olivenolie og paprika. Menorcas malkekøer er kendte for at være af særlig høj kvalitet pga. øens unikke mikroklima.



E308
MAHON
200 G

Den lokale traditionelle Mahon-ost fra øen Menorca. Opkaldt efter øens hovedby af samme navn og lavet på komælk fra øens egne køer, der er nogle af de mest bedste malkekøer pga. øens særlige mikroklima, der giver dyrene optimale levevilkår, hvilket smages tydeligt i osten. Denne Mahon på 200 gram er lagret i minimum 5 måneder, formpresset og flot orange. Fyldig, nuanceret smag og dejlig fedme.



E105
SAN SIMÓN
1 KG

Den sand håndværksost fra Villalba i Galicien. Området er berømt for sin komælk af fineste kvalitet, og San Simón laves netop på komælk fra egnen efter gamle metoder. Den lagres oppe under taget, så røgen fra ildstedet siver op og giver osten nogle fine røgede noter, der supplerer den flødeagtige let syrlige smag, som også kendetegner osten. Modnet 45 til 60 dage.



E126
LOS CAMEROS KOMÆLK
3,4 KG

Halvfast komælksost uden skorpe fra Lacteos Martínez i La Rioja, der producerer nogle af Spaniens bedste oste. Denne er særligt velegnet til morgenbordet, sandwich og toast. Modningstiden er på ca. 3 uger, og smagen er lækker, blød og mælket med en behagelig og delikat aroma. Flot bleg elfenbensfarve, og en dejlig kompakt tekstur uden huller.



MAHON - MENORCAS STOLTHED

MEJERI

KOMÆLKSSOST



F100
BRIE DE MEAUX AOP
3 KG

Nok Frankrigs mest berømte ost, og det siger ikke så lidt! I nu tre generationer har familien Dongé holdt den særlige Brie de Meaux-tradition i live. Nøje udvalgt råmælk, nænsom modning og tradition er hemmelighederne bag den udsøgte brie. Med sin hvide farve og rødlige nuancer samt sin bløde cremede konsistens og områdets specielle smag har den opnået verdensberømmelse.



F344
BRIE DE MEAUX RENARD GILLARD
3 KG

Den berømte Brie de Meaux fra Renard Gillard, der er en af de få Brie de Meaux AOP-producenter. Fremstilling, besætning og dyrenes foder adskiller de forskellige producenter fra hinanden, og Renard Gillards Brie de Meaux er en fremragende halvmodnet brie med masser af karakter.



F179
BRIE ROYAL MED TRØFFEL
975 G

Renard Gillard er bl.a. kendt for sin fremragende Brie de Meaux, men denne Brie Royal er endnu en signatur-ost fra det traditionsrige mejeri, der har produceret klassiske oste siden 1886. Det der gør denne råmælksbrie "royal" er selvfølgelig, at den er tilsat trøfler. En ekstremt delikat smagsoplevelse.



F171
CREMEUX DE BOURGOGNE
200 G

Cremeux de Bourgogne er en triple-creme, som den kendte Brillat Savarin, men hvor den er tilsat trøfler. Ostens ekstremt flødeagtige smag og konsistens kombineret med de afstemte nuancer af trøffel, der langsomt træder frem i smagen, gør Cremeux de Bourgogne til en ægte genistreg. Specialitet fra Delin-mejeriet i Côte d'Or i Bourgogne.



F549
CREMEUX MED TRØFFEL
100 G

Denne fantastiske variant af en Cremeux de Bourgogne tager udgangspunkt i favoritten Brillat Savarin, som så deles på langs og tilføjes et lag hakkede sommertrøfler blandet med olivenolie og aromastoffer. Det giver en helt fantastisk cremet og velsmagende ost med balancerede smage og nuancer og fantastisk tekstur. Fra Fromagerie Jacques Delin i Bourgogne.



BRIE DE MEAUX FRA DONGÉ

MEJERI

KOMÆLKSOST



F170
BRILLAT SAVARIN MINI
200 G

Fromagerie Jacques Delin fra Bourgogne er berømt og elsket for sin Brillat Savarin - den enestående triple crème komælksost, der henrykker enhver osteelsker. Her i en mini-variant på 200 gram, og som sin storebror udvikles den hele tiden i smag og konsistens. Fremstillet af pasteuriseret komælk og tilsat fløde, så den bliver ekstra cremet.



F175
BRILLAT SAVARIN
500 G

Den verdensberømte Brillat Savarin fra Jacques Delin i Bourgogne. Osten har sit navn fra den franske gastronom af samme navn, der i 1826 udgav den gastronomiske bibel *Smagens Fysiologi*. En blødmødet flødecremet komælksost, der smager af rent håndværk og nydelse. Mælkede noter af nødder samt et mildt strejf af syre og en ufattelig cremet konsistens, gør denne ost ekstraordinær udover det sædvanlige!



F546
BRILLAT SAVARIN ØKO
200 G

Philippe Delin er 3. generation af Delin-mejeriet og produktionen af deres Brillat Savarin, og han har taget initiativ til denne økologiske variant af den bredt elskede favoritost. Der er fortsat tale om en triple crème, og den unikke og delikate blødhed og markante rene mælkede smag med noter af nødder og mild syre går igen i denne økologiske version.



F150
CAMEMBERT AOC
250 G

Mikrofiltreret camembert produceret hos Isigny Sainte Mère på mælk fra lokale køer fra Normandiet. En typisk håndværks-Camembert lavet med tradition og følelse, som adskiller sig fra de industrielle produkter, der er mere kendte. Blød og cremet i konsistens, lækker og rig i smag med masser af nuancer og en flot vedvarende eftersmag.



F321
CAMEMBERT ØKO
250 G

Økologisk råmælks-Camembert fra Isigny Sainte Mère i Normandiet. Dens modningstid er på 16 dage, og konsistensen er blød og cremet, mens smagen rummer godt med dybde og et væld af nuancer.



F2075
CÔTE D'OR LE FROMAGE
150 G

Côte d'Or "Le Fromage" er en nyudviklet ost fra 2020 fra det franske mejeri Fromagerie Delin i Bourgogne. Den produceres i Nuits-Saint-Georges udelukkende på lokal mælk fra Côte d'Or. Osten vaskes i hånden under opbevaring, og under skorpen skjuler der sig en delikat cremet ost med et fast og smuldrende hjerte. Intens aroma og vidunderlig smag med en nærmest smeltende struktur!



MEJERI

KOMÆLKSSOST



F99
COULOMMIERS
450 G

Coulommiers minder om brie, men er langt mindre kendt, selvom den er blevet produceret i længere tid. Den er mindre og lidt tykkere end brie, og smagen er mere nøddeagtig. Men de gode brie-egenskaber; den smøragtige farve og smidige tekstur, går igen i Coulommiers. Vores er fra Dongé er håndlavet på upasteuriseret råmælk og har den dybde, som de industrielt fremstillede varianter mangler.



F164
ST MARCELLIN À LA LYONNAISE
80 G

Lille ko-ost med stor personlighed. Saint Marcellin er fra Dauphine-området i Rhône-Alpes. En råmælksost, der rummer adskillige nuancer både i smag og konsistens. "A la Lyonnaise" refererer til, at den modnes lige så længe, som det tog at fragte den fra Lyon til Paris tilbage i tiden. Den kommer i en flot lille keramisk krukke og er fra Vercors ved Grenoble.



F538
MONT D'OR MINI
350 G

Sæson fra midt i september indtil påske. Osten kaldes også *Vacherin* i daglig tale - *vache* betyder ko på fransk - og den er lavet af råmælk fra ko og sælges i små træforme, hvor den modner videre. Den har en let rynket overflade og en dejlig cremet konsistens med mange smagsnuancer. Vores ost er fra bjerget Mont d'Or, og den fremstilles i kobberkar efter gamle traditioner.



MEJERI

KOMÆLKSOST



F2049
LE MONTBÉLIARD
200 G

Montbéliard er både navnet på mejeriet og osten her; en rødkit med mælkede noter og dejlig tekstur. Det er også navnet på en kvægrace fra Franche-Comté, og osten her er lavet udelukkende på mælk fra egen besætning af Montbéliard-køer. Fromagerie de Montbéliard laver traditionelle lokale oste som Morbier, Montbéliard, Raclette og Tomme.



F162
REBLOCHON FERMIER AOC
450 G

Reblochon er en traditionel rødkitost på komælk fra Savoie i de franske alper. Den lagres i naturlige grotter i 1000 til 1800 meters højde, og der produceres ca. 17000 tons om året. Ud af dem laves kun 3000 *fermier*, hvor resten er *fruitier*. Forskellen er, at *fermier* laves af råmælk fra en enkelt gårds bestand, mens *fruitier* er råmælk fra flere gårde. Denne løb med sølv ved Mondial du Fromage 2021.



F180
MUNSTER I ÆSKE
125 G

Dejlig komælksost med den karakteristiske Munster-smag. Denne er en pasteuriseret udgave og kommer fra Val de Weiss i hjertet af Munster-distriktet i nærheden af Strasbourg. Den har en gul, næsten rødlig, overflade og en cremet konsistens med syrlige undertoner. En flot og velsmagende rødkit.



F182
MUNSTER RÅMÆLK
800 G

Upasteuriseret Munster lavet på råmælk. Munster stammer fra Val de Weiss i hjertet af Munster-distriktet i nærheden af Strasbourg. Dens overflade er smuk orange, konsistensen er cremet og smagen behagelig mælket med de velkendte syrlige undertoner.



F315
LANGRES AOC
180 G

Rødkitost opkaldt efter byen Langres i regionen Champagne-Ardenne i det nordøstlige Frankrig. Langres har været AOC-beskyttet siden 1991. Modningen varierer fra producent til producent, men denne er modnet i ca. 6 uger. Den er cylinderformet med en karakteristisk nedsunken top. Spændende, anderledes og smagsrig med god salt.



F533
EPOISSES GERMAIN AOP
250 G

"Sélection cremier" betyder i Frankrig, at det er ostehandlerens valg - altså en rigtig ost for kendere. Epoisses er en cremet rødkit fra Germain-mejeriet, som har høstet adskillige medaljer ved diverse smagninger og konkurrencer. Den er modnet i den lokale druelikør Marc de Bourgogne i 3-5 uger, som er med til at give osten sin frugtige, men afbalancerede smag typisk for denne type ost.



MEJERI

KOMÆLKSOST



F110
COMTÉ EXTRA ST. ANTOINE
3 KG

Comté er nok en af Frankrigs mest berømte fastoste, som med finesse og dybe smagsnuancer henrykker en bred skare af osteelskere. Den denne variant fra Comté-kongen Marcel Petite i jurabjergene er opkaldt efter St. Antoine-fortet og modnes i grotterne under fortet. Den er lavet på råmælk og modnes langsomt i 10 til 14 måneder og er selvfølgelig AOP-certificeret.



F111
COMTÉ EXTRA +16 MDR.
2,5 G

En helt særlig Comté på råmælk, der under langsom modning i grotterne under St. Antoine-fortet i minimum 16 måneder får sin helt egen særlige nuancerede smag, der adskiller sig fra andre mere klassiske Comté-oste. Finessen og dybden i smagen er noget for sig, og osten er selvfølgelig AOP-mærket. En sjælden ost, der laves i begrænset produktion fra Comté-legenden Marcel Petite.



F113
MORBIER EXTRA
6,5 KG

En nytænkning af Morbier-osten fra Marcel Petite i de franske Jurabjerge på grænsen til Schweiz. En 4-måneders ekstra modnet version af Morbier, hvor græs, nødder og mælk træder frem i smagen i fin harmoni og med en delikat dybde og lang flot eftersmag. Morbier laves på råmælk og har en fyldig konsistens, karakterfuld smag, omend mild, og så selvfølgelig den karakteristiske sorte stribe i midten.



F130
MORBIER AOP
7 KG

Opkaldt efter den lille landsby af samme navn i provinsen Franche-Comté. Morbier har en karakteristisk sort stribe i midten, der oprindeligt stammede fra tidligere tiders fremstilling med brug af aske. Idag er den sorte rand et vegetabilsk produkt kun til pynt. Osten modnes i minimum 2 måneder og har en skøn fed konsistens og en fin mild smag med karakter. Fra det lokale Montbeliard-mejeri.



MEJERI

KOMÆLKSOST



F138
TOMME DE SAVOIE IGP
1,5 KG

Måske den mest berømte af de 8 beskyttede Savoie-oste! I århundreder har familier fra Savoie brugt fløden fra den lokale til at lave smør, og resten af mælken blev så brugt til at lave Tomme de Savoie! Fast men cremet fornemmelse og animalske noter i smagen, der spænder fra mild til kraftig alt afhængig af lagringen. Denne har en lagringstid på 15 uger og er fra Haute Savoie.



F137
BEAUFORT D'ALPAGE AOP
3,5 KG

Beaufort er en bjergost fra Savoie-regionen. Den laves i en sommerudgave, *été*, en vinterudgave, *hiver*, samt i den *alpage*-variant, der laves i højderne og skifter farve i takt med sæsonen. Den har en fantastisk aroma, og man fornemmer tydeligt blomsterne, græsset og urterne fra græsgangene i bjergene, hvor køerne græsser. Den er fremstillet på råmælk og er lagret på bøgetræfader i minimum 5 måneder.



F152
SAINT PAULIN
1,8 KG

Specialitet fra Normandiet, der oprindeligt blev lavet af Trappist-munkene. Den er cremet, mild og halvbld. Her i en råmælksversion, der blev præsenteret første gang i 1990. Osten er blevet præmieret et hav af gange gennem årene og er en smagfuld, sødlig, let salt ost fra mejeriet Isigny Sainte-Mère.



F174
RACLETTE DE SAVOIE IGP
2,5 KG

Raclette betyder at skrabe, og denne ost fra Savoyen er perfekt til netop raclette, da den smelter nemt og har en herlig mælket og cremet smag og fornemmelse, som gør sig fremragende til raclette-tilbehøret. Den smager også glimrende, som den er, og kan sagtens bruges som "almindelig" ost uden at smelte den. Fra Paccard Joseph tæt ved Mont Blanc.



F135
CRU DE SAVOIE
5 KG

Da franskmændene tabte rettighederne til at kalde Gruyere ved navn til schweizerne forsvandt traditionen og den franske udgave af osten heldigvis ikke. Den hedder nu Cru de Savoie og fremstilles fortsat på råmælk fra lokale alpekøer i Savoyen. Farven er smuk elfenbensfarvet med et lyst gulligt skær, og konsistensen er fast. Den har en dejlig rund smag og en flot eftersmag af nødder. Lagret i minimum 4 måneder.



F136
EMMENTAL DE SAVOIE
5 KG

Når Emmental produceres på råmælk som denne, får den betegnelsen Grand Cru. Til slut i lagringsfasen overføres ostene til en kælder med 60 procents fugtighed, som omdannes til ilt, der så danner de karakteristiske huller i osten. Vi har valgt denne Savoie-variant, som har en dejlig smag med sødlige undertoner. Den samlede modningstid er på minimum 5 måneder.



MEJERI

KOMÆLKSOST



F190
CANTAL ENTRE-DEUX AOP
2 KG

Cantal på råmælk fra Auvergne-regionen. En hel ost vejer 40 kg, og for at blive AOP-certificeret skal den overholde de præcise mål. For at forme den korrekt lægges den i et klæde og presses i en form, indtil formen er fuldendt. Modnes i minimum 90 dage og med den typiske nuancerede smag af bjergost fra Auvergne. Lettere frugtlig i smagen med noter af hasselnødder. Fra mejeriet Paul Dischamp.



F191
SAINT-NECTAIRE FERMIER AOP
1,6 KG

Saint-Nectaire er et produkt af sit miljø. Dens historie går tilbage til det 17. århundrede, og den laves i det græsklædte vulkanområde omkring Pays des Monts-Dore i Auvergne. *Fermier* betyder, at den er lavet lokalt på gården i modsætning til de industrielt fremstillede. AOP fermier er den fineste betegnelse for osten, der modnes i minimum 6 uger. Cremet og med smag og noter af nødder, hør og kælder.



F591
MEULE DES ALPES
3,75 KG

En traditionel alpeost fra Jura-området i Frankrig tæt ved den schweiziske grænse. Den er modnet i minimum 6 måneder og har den helt specielle smag af nødder og smør, som andre oste fra området. Det er familien Monnin, der har stolte traditioner inden for ostehåndværket, som står bag denne Meule des Alpes.



F2052
TOMME DE MONTAGNE PRESTIGE
3 KG

AOP-mærket Tomme de Montagne Prestige fra Auvergne-regionen. Hemmeligheden bag denne tomme er mælken, som kommer fra køer, der har græsset i bjergene i over 700 meters højde. Man smager tydeligt græsset og urterne i osten, som får lov at modne i minimum 6 uger. Autentisk ost med tydelig smag af terroir.



MEJERI

KOMÆLKSSOST



DK190
HVID SØNDERHAVEN 55+
2 KG

Sønderhaven havde eget mejeri i Vendsyssel allerede i 1800-tallet, og i 2007 genoptog man den gamle tradition med kun at bruge mælk fra egne køer til osteproduktionen. Hvid Sønderhaven er en hvidskimmelost med en let aromatisk smag, der udvikler sig forholdsvis hurtigt. Den er modnet i minimum 5 uger, og gårdmælken giver osten sin helt særlige smag.



DK191
RØD SØNDERHAVEN 55+
1,3 KG

En blød kraftigt smagende rødkitost, der minder om den franske Altesse. Osten bliver vendt hver dag i ca. 14 dage, hvorefter den får sin karakteristiske gulerodsfarve på skorpen, som absolut kan og bør spises. Osten har fået ilt, mens den fyldtes i formene, og som sædvanlig med Sønderhavens oste, er den lavet på frisk mælk fra egen gård med det oprindelige fedtindhold.



DK2007
RØD SØNDERHAVEN
150 G

Kile af Rød Sønderhaven. En blød kraftigt smagende rødkitost, der minder om den franske Altesse. Osten bliver vendt hver dag, hvorefter den får sin karakteristiske gulerodsfarve på skorpen, som absolut kan og bør spises. Osten har fået ilt, mens den fyldtes i formene, og som sædvanlig med Sønderhavens oste, er den lavet på frisk mælk fra egen gård med det oprindelige fedtindhold.



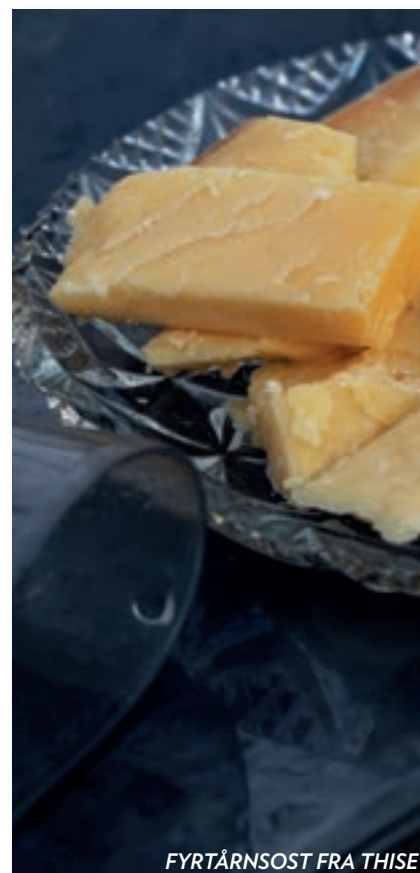
DK2006
FYRTÅRNSOST ØKO
6,8 KG

Hel økologisk Fyrtårnsost fra Thise. En ekstra lagret Vesterhavssost, der har fået lov til at modne i minimum et år ved Bovbjerg Fyr ud til Vesterhavet. Fyrtårnsost udvælges særligt blandt de bedste Vesterhavssoste af ostemesteren, der sørger for, at de modner videre. Normal Vesterhavssost har en modningstid på ca. 6 måneder, og mælken til osten kommer fra lokale Thise-landmænd.



DK2009
FYRTÅRNSOST ØKO
1,7 KG

Kvart økologisk Fyrtårnsost fra Thise. Fyrtårnsosten er en ekstra lagret Vesterhavssost, der udvælges blandt de bedste Vesterhavssoste og så får lov til at modne videre, så den får sin ekstra lagrede smag og fornemmelse. Normal Vesterhavssost har en lagringstid på ca. 6 måneder, hvor Fyrtårnsosten ligger på modningshylden i et helt år. Mælken kommer fra lokale landmænd i området omkring Bovbjerg fyr.



FYRTÅRNSOST FRA THISE

MEJERI

KOMÆLKSSOST



DK170
VESTERHAVSSOST ØKO
1,5 KG

Modnet i minimum 26 uger så langt mod vest man kan komme med Bovbjerg Fyr og det frådende Vesterhav som nærmeste naboer. Syv økologiske Thise-landmænd, som alle bor i nærheden af Bovbjerg, leverer mælken til Vesterhavssosten, som lagres i den saltholdige havluft. Struktur og smag bærer præg af modningen og giver den sin helt unikke smag. En dansk osteklassiker!



DK178
HEL VESTERHAVSSOST ØKO
6,5 KG

Helt hjul Vesterhavssost. Modnet i minimum 26 uger så langt mod vest man kan komme med Bovbjerg Fyr og det frådende Vesterhav som nærmeste naboer. Syv økologiske Thise-landmænd, som alle bor i nærheden af Bovbjerg, leverer mælken til Vesterhavssosten, som lagres i den saltholdige havluft. Struktur og smag bærer præg af modningen og giver den sin helt unikke smag. En dansk osteklassiker!



DK171
GRUBEOST ØKO
2 KG

Thises Grubeost er overfladebehandlet med rødskitkultur og modnet i 20 uger, hvoraf mindst de 5 uger er i kalkgruber - deraf navnet. Kalkgruberne ligger ved Daugbjerg i nærheden af Viborg i Jylland. Skorpen er spiselig, og osten er mild og aromatisk med en afbalanceret kitsmag, der bærer tydeligt præg af lagringsstedet og ostens terroir.



DK2013
FULDMÅNEOST ØKO
7,5 KG

Thises Fuldmåneost produceres 12 gange om året i døgn med fuldmåne. Den lagres i Hjerm Kalkgrube, hvor den undervejs i de 10 måneder udvikler en smuk og rustik overflade med ujævnheder, der minder om et månelandskab. Herlig duft af ammoniak, dyr, fugtig kælder og friske svampe fra skorpen samt nødder og smør i smagen og en skarp syrlighed som flot kontrast til ostens fedme.



DK177
THYBO ØKO
1,5 KG

Mælken kommer fra de lokale Thise-landmænd i Thy, og præcis som i gamle dage er saltet håndæltet ind i ostemassen. Osten er fast og krystalliseret, og smagen markant med en nærmest sødlig eftersmag. En nutidig genskabelse af en Thy-klassiker, der er modnet i 8 måneder og her skåret i kvart.



DK192
COMENDANTE SØNDERHAVEN 45+
2 KG

Comendanten er en fast ost, der har sin egen verden. Skorpen får lov til at udvikle sig uden forarbejdning. Comendante er en ost med naturlig skorpe, hvor revner kan forekomme, da det er en ægte håndværksost. Comendanten er altid mindst 25 uger gammel og er på grænsen til at krystallisere. Den får et meget tørt og rustikt udseende og ændrer karakter med alderen.



MEJERI

KOMÆLKSSOST



GB121
CHEDDAR FARMHOUSE
2 KG

Klassisk engelsk Farmhouse Cheddar fra Ford Farm Cheesemakers i Dorset i det sydlige England, der er hjemstedet for den oprindelige Cheddar. Den er lagret i 6 måneder og forseglet i sort voks, der beskytter osten mod uønsket skimmel mv. samt holder på ostens fugt. Herlig cremet fornemmelse og delikate nuancer af bl.a. nødder samt et let bittert strejf. En fremragende ægte Cheddar!



GB108
CHEDDAR EXTRA BLACK BOB MINI
200 G

Lille fin håndlavet cheddar, der er ekstra modnet i ca. 4 måneder. Den ekstra tid på modningshylden giver den en flot dyb og karakteristisk cheddar-smag. The Cheshire Cheese Company i det centrale England ved nationalparken Peak District har produceret osten, og de er bl.a. Veg-Soc-krediterede, hvilket gør deres oste velegnede for vegetarer også.



GB2000
CHEDDAR EXTRA ØKO
2,5 KG

Økologisk hvid cheddar, der er modnet mellem 6 til 9 måneder. I begyndelsen har den en sødlig, cremet og nøddeagtig smag, hvorefter den bliver stærkere og får en længere eftersmag med enkelte syrlige noter i slutfasen.



GB2012
CHEDDAR EXTRA
2,5 KG

Vores hvide cheddar er modnet i 6 til 9 måneder. I begyndelsen har den en sødlig og nøddeagtig smag, hvorefter den bliver stærkere og får en længere eftersmag med enkelte syrlige noter i slutfasen. En cremet og vanvittig lækker cheddar!



GB2019
CHEDDAR EXTRA BLACK BOB 2 ÅR
2 KG

Den legendariske *Black Bob Extra Mature* hvide cheddar fra Cheshire Cheese Company i Macclesfield lige syd for Manchester - et mejeri berømt for sine sublime cheddaroste. Tilpas sødme og med den helt rette syre, som en ægte cheddar skal have til at spille op mod de cremede nøddenoter.



I257
IRSK CHEDDAR EXTRA
2,5 KG

Denne irske hvide cheddar er modnet i 6 til 9 måneder, og aroma og smag er ganske uovertruffen. Den vanedannende smag holder længe i munden og nuancerne er dybe og elegante. Smukt irsk ostehåndværk, når det er bedst, fra Dale Farm Ltd., der har eksisteret i mere end 60 år.



MEJERI

KOMÆLKSOST



NL105
REYPENAER 12 MDR.
650 G

Reypenaer er en traditionel hollandsk ost, der er en blanding af Gouda, Cheddar og Gruyère men med sin helt egen karakteristika. Den er nøddeagtig og dyb med antydning af karamel i smagen. Skarp uden at være påtrængende og generelt en nydelse. Hollænderne og Wijngaard Kaas kan godt være stolte af deres Reypenaer-traditioner.



NL106
REYPENAER V.S.O.P. 24 MDR.
650 G

Den klassiske hollandske specialitet Reypenaer i VSOP-variant, som betyder, at den er modnet i 2 år. Den normale modningstid er på et enkelt år, VSOP på to år og XO på to et halvt år. En fantastisk ost med utallige nuancer; karamel, nødder, chokolade og træ. Under modningen taber den ca. 25 procent af sin vægt og danner små overfladiske krystaller, der indeholder mineral og protein. Fra Wijngaard Kaas lige uden for Utrecht.



NL110
REYPENAER V.S.O.P. 24 MDR.
11 KG

Helt hjul hollandsk Reypenaer VSOP. Den normale modningstid er på et enkelt år, VSOP på to år og XO på to et halvt år. En fantastisk ost med utallige nuancer og aromaer som chokolade, hasselnød, karamel og træ. Under modningen taber den ca. 25 procent af sin vægt og danner små overfladiske krystaller, der indeholder mineral og protein. Fra Wijngaard Kaas lige uden for Utrecht.



REYPENAER V.S.O.P. FRA WIJNGAARD KAAS

MEJERI

KOMÆLKSOST



NL101
LAGRET GOUDA ØKO
2 KG

Når en god Gouda modnes, ældes den med ynde. Det er nok Hollands mest berømte ost, og den er opkaldt efter byen af samme navn i den sydlige del af landet. Denne økologiske Gouda har en stærk men afbalanceret smag med tydelig mælkesmag, salt og lidt nød. Konsistensen er tilpas tør til, at den kan gå i brud frem for at skæres. Fremstillet af komælk og lagret i minimum 10 måneder.



NL201
TYSK GOUDA
3 KG

En klassisk Gouda, der ikke kan andet end at falde i de flestes smag. Mild, let cremet og med en fin lille nuance af syrlighed - alt i alt en utrolig behagelig og alsidig ost. Gouda stammer oprindeligt fra Holland og har sit navn fra den hollandske by af samme navn, men den produceres i flere lande, da den ikke er oprindelsesbeskyttet.



NL203
EDAM, GOUDA & CHEDDAR
5 X 20 G

Tre klassiske hollandske oste: Edam, Gouda og Cheddar i en pakke med 5 stk. á 20 gram. Ost fra Holland genkendes typisk ved sin salte smag og faste konsistens, og nyder derfor bred popularitet og stor anerkendelse internationalt.



NL202
BELPRADO
185 G

Hollandsk komælsost med virkelig delikate noter og nuancer fra nødder og salt. Holland har stolte traditioner inden for osteproduktion, og denne Belprado lever til fulde op til forventningerne. Modnet i cirka 9 måneder.



NL207
BELPRADO HELT HJUL
10 KG

Helt hjul Belprado - en smagfuld komælsost, der modnes i omkring 40 uger. Belprado er en klassisk hollandsk delikatesse og et rigtig godt alternativt til mange italienske og franske oste med sin raffinerede, bløde smag og noter af nødder, mælk og karamel.



NL2009
KONINGSVELDT EXTRA
4 KG

Herlig hollandsk ostehåndværk fremstillet på den bedste engmælk fra græssende køer, der bevæger sig frit omkring på de hollandske enge i mindst 120 dage om året. Fremstillingsmetoden er den samme, som bruges til at lave klassisk Gouda, hvorefter osten lagres naturligt på traditionelle træhylder, som er med til at fremme udviklingen af de dejlig smagsnuancer, som denne ost indeholder.



MEJERI

KOMÆLKSOST



D100
HOFKÄSE ØKO

1,9 KG

Skøn tysk komælksost, der er behageligt blød i konsistens, men fast nok til at skære. Den er produceret på økologisk mælk fra køer i Holstein-Friesien, og osten har en modningstid på 4-6 uger. Alle oste er håndformet og kan derfor afvige i vægt og form. Dejlig duft med syrlige eftertoner, og antydning af smør. Skorpen kan spises, og farven kommer af naturlig rød- og hvidskimmel kultur.



CH122
GRUYÈRE AOC 12 MDR.

3,5 KG

En ægte AOC Gruyère, som er grottelagret i 12 måneder. Gruyère er beskyttet og kommer derfor kun fra den schweiziske del af Gruyère-området, ved kantonen Fribourg. Smagen bærer præg af det gamle ostekultur, som findes i grotterne.



MERE MEJERI PÅ NÆSTE SIDE

MEJERI

GEDEOST



216
NABABBO
1,1 KG

Familien bag CasArrigoni har produceret og modnet oste i flere årtier. De har samlet alle traditionerne fra Valtallegio, som så er udviklet yderligere over generationer. Nababbo er et nytænkt produkt - en rødkit på gedemælk - som viser deres fantastiske opfindsomhed. Cremet og dejlig uden for meget syre.



253
CAPRINO ALTA LANGA
160 G

Delikat lille gedefriskost fra Alta Langa-mejeriet i Langhe i Piemonte, der er specialister i små lokale friskoste. Deres *Caprino* er på én gang frisk og lettere fed i sin struktur. En cremet gedest med lækre nøddeagtige nuancer. En dejlig ost med mange anvendelsesmuligheder.



254
BRUNET
200 G

Blid gedemælksost med en meget cremet konsistens under den tynde og bløde skorpe, der opnås gennem en let modning i en fugtig og ventileret celle. I munden fornemmer man smeltende nuancer af friskhed fra den typiske syre, man kender fra gedefriskost, samt noter og duft af brød og hasselnødder. En spændende lille sag fra Piemonte-mejeriet Alta Langa, der er opkaldt efter en gammel gederace.



ALTA LANGAS PIEMONTESISKE FRISKOSTE

MEJERI

GEDEOST



E134
CAPRILICE EXTRA
2,2 KG

Caprilice Extra er en skøn fast gedest ost med flot dyb smag og behagelige mælke noter fra Lacteos Segarra i Elche. Den er ekstra modnet i minimum 6 måneder, hvor den konstant overvåges og passes. Smagen er karakteristisk og intens, hvilket kastede en Super Gold-medalje af sig ved World Cheese Awards i 2019.



E309
MURCIA AL VINO DOP
220 G

Murcia al Vino har sit navn fra byen og regionen Murcia i det østlige Spanien, og "al vino" betyder 'i vin' og hentyder til, at osten her modnes i rødvin i 45 dage. Den er lavet på pasteuriseret gedemælk og har en let syrlig smag, der spiller elegant sammen med den cremede fede konsistens, der gør at den smelter i munden. Spis gerne skorpen, hvor man fornemmer rødvi-nens aroma.



E131
QUESO AL ROMERO
2,2 KG

Fastost fra Alicante-området produceret på mælk fra Murciano-Granadino-geden. Den er modnet i 3 måneder og vendes så i svinefedt og rosmarin. En cremet ost med en tydelig smag af rosmarin.



MEJERI

GEDEOST



E252
GARROTXA
1 KG

Garrotxa er en traditionel catalansk gødeost, som næsten uddøde tilbage i 1980'erne, inden ildsjæle genoplivede traditionen og vakte osten til live igen som en ægte håndværksost. Den lagres i 5 uger efter gamle traditioner og kommer fra Valles Oriental tæt ved Andorra-bjergene i Catalonien. Fast konsistens med en blød og let cremet fornemmelse samt en smuk blågrå skimmel-skorpe.



E130
TRONCO DE CABRA
1 KG

En rund og aflang gøde-hvidskimmel, der bliver produceret i Alicante-området på mælk fra racen Murciano-Granadino. Blød i både smag og tekstur og en god klassisk gødeost.



E256
MONTE ENEBRO
1,5 KG

Fremstillet i Sierra de Gredos i Valle del Tietar i Castilla y León på gedemælk efter gammel tradition. Osten lagres i penicillium, som giver den en spændende skorpe. Den har en typisk gederulles let tørre kerne og bløde overflade, og smagen har bl.a. dejlige noter af nødder. Den kan variere i smag efter årstid, og hvilket foder gederne har adgang til. Guldmedalje ved WCA 2021.



E255
NEVAT
2,5 KG

Håndværksost fra Tàrragona nær Middelhavskysten i catalonien. Nevat betyder sne på katalansk og hentyder til den smukke kridhvide farve. Osten er lavet af mælk fra producentens egen gedeflok, og formen skyldes det klæde, som bruges til at presse ostemassen. Nevat er blød til halvfast med overflade af *Penicillium Camemberti*. Smagen er behagelig mild, tør og let syrlig.



E2049
LOS CAMEROS GEDEOST EXTRA
2,5 KG

Queso de Cabra Añejo er navnet på denne spanske bondegødeost fra Lácteos Martínez i Rioja. *Añejo*-betegnelsen betyder, at den er ekstra lagret, betegnelsen på lagringen af denne gødeost og betyder ekstra lagret. På trods af denne lagring rummer osten stadig de fantastiske smør- og mælkebløde noter, der typisk kendetegner Los Cameros-ostene fra Martínez. Osten vandt guld ved WCA 2021.



E2082
OLAVIDIA WCA 2021
300 G

Enestående gedefriskost kåret som verdens bedste ost ved World Cheese Awards 2021 i Oviedo. Det er mikro-mejeriet Quesos & Besos i Jaén, der står bag den fabelagtige Olavidia. Langsomt pasteuriseret gedemælk fra egen besætning og en nænsom modning på ca. 20 dage, tilsat en lille stribe af aske fra brændte olivenkerner, der løber gennem kernen af osten, og som tilfører en utrolig umami-fornemmelse.



MEJERI GEDEOST



F117
SAINTE-MAURE DE TOURAINE AOP
250 G

AOP siden 1990 fra Tours, hvor Mondial du Fromage afholdes, så en lokal favorit på de kanter. Kendetegnes bl.a. ved det strå, som går igennem osten, men som fjernes, inden man spiser osten. Frisk gededuft med noter af nødder. Modnet i min. 15 dage og fremragende med et glas Sancerre eller en let rødvin til. Vinder af Supergold ved Mondial du Fromage 2021.



F121
SELLES SUR CHER AOP
150 G

Elfenbenshvid gødeost af råmælk fra Selles-sur-Cher, der ligger i regionen Centre-Val de Loire, deraf navnet. AOP-beskyttet og med en fantastisk smag og konsistens. Osten modnes i 10-15 dage og har taget adskillige medaljer gennem årene - senest en bronzemedalje ved Mondial du Fromage 2021.



F122
VALENCAY AOP
220 G

Mærkværdigt udformet gødeost på råmælk, der modnes i 10 til 15 dage. Let genkendelig pga. sin flade pyramideagtige form med firkantet base. Den er ca. 6-7 cm høj, og konsistensen er blød og lækker. Den er tilsat aske og har en lækker letsaltet eftersmag.



F123
PETIT POULLIGNY-ST-PIERRE AOP
150 G

AOP-mærket og produceret som "fermier", som betyder, at det udelukkende er mælk fra en og samme gårds bestand af dyr. En rigtig perle med kælenavnene Eiffeltårnet og pyramiden. Guldvinder ved Mondial du Fromage i 2021 - igen - og en sand favorit og klassiker fra Triballat-mejeriet i Loire-dalen. Flot syrlig smag, efterfulgt af salt, der bliver til sødme og nødder.



F141
LE CHEVROT
200 G

Le Chevrot laves på råmælk fra ged hos mejeriet Sevre & Belle i Nouvelle-Aquitaine-regionen i det vestlige Frankrig. Den har en flot hvid let krøllet overflade. Konsistensen er blød og smagen rummer nuancer af ged, salt og mælk. Den udvikles til en mere tør ost, som er velegnet til aperitif. Mindst 10 dages modning og guldmedalje i sin kategori ved Salon de l'Agriculture 2020.



F323
CROTTIN DE CHAVIGNOL
720 G

Denne AOC-certificerede håndværksost fra Dubois Boulay i Chavignol kommer i 12 stk. á 60 gram, således at man bevarer floraen til ostens udvikling så længe som muligt. Dens struktur er fast og kompakt, mens smagen er nøddeagtig. Crottin de Chavignol stammer fra hjertet af gedernes land, Loire-dalen.



MEJERI

GEDEOST



F597
GEDERULLE
1 KG

Siden Pascal Beillevaire overtog mejeriet Fontenille i Deux Sèvres, har denne gederulle været blandt de produkter, der anses som en af stjerneerne i produktionen. 100 procent håndværk efter gamle traditioner og en modningstid på cirka 2 uger. Let rynket overflade og er en smuk kridhvid og frisk ost med tydelige nuancer fra gedemælken.



NL111
CHÈVRE AFFINÉ 4 MDR. HEL
10 KG

Helt hjul fra Wijngaard Kaas i Holland. Denne gedeost er modnet i 16 uger i specielle grotter og kendetegnes ved sin fyldige og cremede gedesmag, der er let sødlig uden at blive overdøvende. Man aner bl.a. valnød og creme fraiche i den flot afrundede smag. Den er skærefast med cremet konsistens.



NL107
CHÈVRE AFFINÉ 4 MDR.
650 G

Denne gedeost er modnet i 16 uger i specielle grotter hos hollandske Wijngaard Kaas. Chèvre Affiné er kendetegnet ved sin fyldige og cremede gedesmag, der er let sødlig uden at blive overdøvende. Man aner bl.a. valnød og creme fraiche i den flot afrundede smag. Den er skærefast med cremet konsistens.



MEJERI

FÅREOST



193
PECORINO NEL FIENO
1,3 KG

Romagna Terre i Emilia Romagna har siden 1985 lavet nogle af de bedste traditionelle italienske oste på fåremælk. Begrænset produktion og maksimal kvalitet lyder en del af deres løfte. Denne ost, *nel fieno*, som betyder "i høet", lagres i over 90 dage i bøgkasser med hø. Det giver en smuk skorpe af hø samt antydninger af græs og hø i smagen, som er ren og fåremælket.



197
PECORINO AL TARTUFO
1,3 KG

Romagna Terre i regionen Emilia Romagna er bl.a. kendt for deres fremragende Pecorino-varianter, som de sammen med andre traditionelle oste fra regionen har produceret siden 1985. Denne Pecorino al Tartufo er med trøffel og har en lagringstid på 2 måneder. Smagen er ren og tilpas salt med det elegante strejf fra den tilsatte sorte sommertrøffel. Skorpen er ikke spiselig.



198
PECORINO AL TARTUFO EXTRA
1 KG

Pecorino al Tartufo her i en ekstra lagret variant, der har samlet smag og kræfter i 6 måneder hos Romagna Terre i Emilia Romagna, der siden 1985 har produceret nogle fremragende traditionelle italienske oste. Smagen er flot og intens med tydelige noter fra fåremælken samt fine strejf fra trøflen. Skorpen er ikke spiselig.



201
PECORINO AL TARTUFO
1,3 KG

Det traditionsrige mejeri Caseificio Il Fiorino i Toscana bruger udelukkende lokal mælk til deres osteproduktion, dvs. mælk fra fårene i Maremma-området i Toscana. Denne trøffel-Pecorino er utroligt fint balanceret mellem ostens fåremælkede smag og den tilsatte trøffel. Duften er delikat og dejlig med tydelige noter fra trøflen.



206
PECORINO TOSCANO
1,7 KG

Pecorino Toscano er en traditionel fåreost fra Toscana. Den har været oprindelsesbeskyttet siden 1996, og denne fra Caseificio il Fiorino er lavet udelukkende på fåremælk fra Maremma. Den er fast i konsistens og har en fin balance mellem mælk, løbe, salt og lagring. Fyldig og harmonisk smag og i vores optik den bedste Pecorino Toscano på markedet.



207
PECORINO ROMANO
2 KG

Denne berømte romerske fåreost fremstilles stadig efter samme principper som i oldtidens Rom. Denne Pecorino Romano har en lagringstid på 10-12 måneder, og smagen er salt og kraftig, som en rigtig Pecorino Romano skal være med noter af brunet smør. En klassisk italiensk ost, der bl.a. skal indgå i en ægte cacio e pepe, men også gør sig særdeles fremragende i mange andre sammenhænge!



MEJERI

FÅREOST



202
COSTA D'ORO
2 KG

Ung og fast fåreost fra Sardinien. Lagringstiden er på 20 dage, men Costa d'Oro når alligevel at udvikle delikate noter i smagen, der er mild med en fin let syre. Duften holder noter af mælk, frisk fløde og nyslået græs. Osten har en gylden overflade og hvid kerne, og hvis man ønsker en fåreost, som ikke er for overvældende, er Costa d'Oro fra Argiolas i Cagliari det perfekte valg.



203
GIGLIO SARDO
3 KG

Giglio Sardo er en mellemlagret type Pecorino fra Sardinien, der er pænt fast i konsistensen. Smagen har strejf af hø, hasselnødder, smør og fløde og med en let kornet fornemmelse i tekturen. På trods af den industrielle fremstilling, respekterer man fortsat de gamle traditioner og fremstillingsmetoder. Denne Giglio Sardo er lagret i de typiske 3 måneder hos Argiolas i Cagliari.



204
GIGLIO SARDO EXTRA
3 KG

Ekstra lagret sardisk Pecorino-type, der er hård i sin konsistens og egner sig særdeles godt som riveost - dens herlige kraftige og nuancerede smag egner sig dog også i brud på ostebordet eller efter middagen. Lagringstiden er på 6 måneder - altså dobbelt så lang som den klassiske Giglio Sardo. Fra mejeriet Argiolas Formaggi i udkanten af Cagliari på Sardinien.



GIGLIO SARDO FRA ARGIOLAS FORMAGGI

MEJERI FÅREOST



210
PECORINO BUCARO PEPATO
1 KG

Usædvanligt spændende Pecorino-variant fra Sardinien, som er tilsat hele sorte peberkorn. Konsistensen er fast og tør - som en Pecorino bør være det - men med en flot "marmorering" af peber, som forstærker ostens karakteristiske smag i fin balance med den salte fornemmelse, man typisk kender fra Pecorino. De 5 måneders lagring giver osten nogle fine nuancer og en dejlig konsistens.



214
RISERVA DEL FONDATORE
4,5 KG

En helt særlig Pecorino lavet på mælk fra lokale Maremma-får. Den lagres først i 60 dage og modner efterfølgende videre i kælder i mindst 2 måneder. En hel ost vejer 18 kg og er en imponerende ost, der kun produceres 500 af om året. Vi har derfor skåret dem i kvarte. En fremragende ost, der høster et hav af medaljer år efter år efter år. Den er mild med noter af nødder, græs og træ. En hyldest til grundlæggeren af Fiorino-mejeriet.



2114
MOLITERNO AL TARTUFO
5 KG

Moliterno al Tartufo er en Pecorino med flotte marmoreringer og noter af sort trøffel. Undervejs i lagringen gnubbes osten med ekstra jomfruolivenolie, som giver den sin gyldne overflade og spiller elegant sammen med trøffel og fåremælk i smagen. Osten har sit navn fra byen Moliterno i Basilicata, hvor osten blev født i sin tid. I dag foregår størstedelen af produktionen dog på Sardinien. Fra Castagna-mejeriet.



RISERVA DEL FONDATORE FRA IL FIORINO - EN HYLDEST TIL MEJERIETS GRUNDLÆGGER

MEJERI

FÅREOST



E200
MANCHEGO DOP EXTRA PAST.
3 KG

Ekstra lagret Manchego med en lagringstid på 9-12 måneder. Pasteriseret mælk fra Manchega-fåret i La Mancha-området. Flot sildebensmønstret struktur i skorpen fra græsset, som osten pakkes ind i, mens den modner. Osten er mere fast og tør end normal Manchego og rummer en spændende vifte af smags- og duftnuancer.



E201
MANCHEGO DOP SEMICURADO
3,5 KG

Manchego-produktionen er underlagt stramme krav - bl.a. kan den kun produceres på mælk fra La Mancha og det lokale Manchega-får. Denne Manchego er lavet af råmælk og lagret i 3 måneder (*semicurado*). Minimumsmodningen ligger på 2 måneder for råmælksvarianterne, som der er flest af. Den er fast og tør med en fin og klar fåremælket smag og masser af duftnuancer. En spansk delikatesse fra Pasamontes-mejeriet.



E202
MANCHEGO DOP EXTRA
3 KG

Ekstra lagret Manchego fra Pasamontes-mejeriet. Den lange lagringstid på 9-12 måneder giver denne råmælks-Manchego en mere tør fornemmelse samt en lidt stærkere krydret smag og flere dybere nuancer både i duft og smag. En fremragende Manchego med lidt mere intensitet end "lillebroren" med 3 måneders lagring.



MANCHEGO-DRONNINGEN FRA PASAMONTES



MEJERI

FÅREOST



E204
MANCHEGO DOP CURADO
3 KG

Lagret 6-måneders Manchego fra det lille familiemejeri Artequeso i La Mancha. Der bruges kun råmælk fra egne Manchega-får, og det traditionelle håndværk er virkelig i højsædet hos Artequeso. Pragtfuld, rig smag med fine nuancer.



E205
MANCHEGO DOP SEMICURADO
230 G

Manchego-osten bliver produceret i La Mancha på mælk fra Manchega-fåret. Denne Manchego er lavet på råmælk og lagres i 3 måneder. Det er en fast og tør fåreost med en let gennemtrængende smag og masser af dufte. Fra Queso Manchego Pasamontes for foden af vulkanen La Mesnera i det centrale Spanien syd for Madrid.



E206
MANCHEGO DOP SEMI ØKO
3 KG

En lille farm, der som den eneste i verden, fremstiller økologisk Manchego. Det sorte får som varemærke blev født i samarbejde mellem producenten og Gastro-Import. Fincaen blev købt 1960 for at avle får og børnene som i dag er 2. generation, besluttede at gå over til økologi og lave Manchego-ost. Smag hvordan deres kærlighed til naturen og råvaren går i fin harmoni. Guldvinder ved WCA i 2018.



ØKOLOGISK MANCHEGO FRA FUENTILLEZJOS



E207
MANCHEGO DOP AÑEJO
3 KG

Añejo betyder, at denne Manchego er ekstra lagret. Dens lagringstid ligger på 12 måneder, og den er lavet på råmælk. Det er det lille mejeri Artequeso tæt ved Toledo i La Mancha, der har produceret denne håndværks-Manchego. Der anvendes udelukkende mælk fra familiens egne Manchega-får. Pragtfuld, rig smag med et væld af nuancer.



MEJERI

FÅREOST



E208
FÅREOST MED ROSMARIN ØKO
2 KG

Det økologiske mejeri Fuentzillejos i Castilla La Mancha bruger udelukkende mælk fra egne får, og de fremstiller nogle af de bedste Manchego- og fåreoste i Spanien. I denne ost har man tilsat rosmarin og honning, som harmonerer herligt med den behageligt salte og karakteristiske fåreost. Lagret i to måneder og vinder af adskillige medaljer ved bl.a. World Cheese Awards flere år i træk.



E215
IDIAZABAL DOP
1 KG

Traditionel håndlavet fåreost fra Navarra ved de spanske Pyrenæer. Den er røget og laves på råmælk fra Latxa-fåret. Lagringstid en er på 6 måneder, og den er naturligt røget med en spiselig orangebrun skorpe. I gamle dage opbevarede hyrderne osten i skorstene pga. pladsmangel, men den røgede smag blev populær, og osten spredte sig. Rig dybde i den smøragtige smag fra råmælk og røg samt delikate dufte.



E304
IDIAZABAL DOP
200 G

Traditionel håndlavet fåreost fra Navarra ved de spanske Pyrenæer. Den er røget og laves på råmælk fra Latxa-fåret. Lagringstid en er på 6 måneder, og den er naturligt røget med en spiselig orangebrun skorpe. I gamle dage opbevarede hyrderne osten i skorstene pga. pladsmangel, men den røgede smag blev populær, og osten spredte sig. Rig dybde i den smøragtige smag fra råmælk og røg samt delikate dufte.



E2041
CAMPOVEJA CCL
550 G

En helt særlig råmælksfåreost, som udvikler sig flot med spændende nuancer og elegant intensitet. Campoveja CCL er en sand håndværksost, der er blød og delikat inden i og intens og karakteristisk uden på. En fremragende ost sammen med et godt glas Cava.



F109
PETIT AGOUR
700 G

På baskisk betyder *Agour* goddag eller velkommen, og denne fåreost er noget af det ypperste fra Baskerlandet. Stor smag og unikke varme nuancer, og en ost der ved adskillige anledninger har taget fornemme medaljer bl.a. Super Gold ved World Cheese Awards i 2018 og sølvmedalje ved Mondial du Fromage 2021.



F354
OSSAU IRATY AOP
4,5 KG

Fåreost fra Béarn-området i Baskerlandet ved Pyrenæerne. Lagret i minimum 4 måneder og en sand perle fra det baskiske Agour-mejeri. Osten er opkaldt efter bjerget Pic du Midi d'Ossau, der ligger smukt med udsigt over hele området. Vinder af Super-gold ved Mondial du Fromage og Gold ved World Cheese Awards i 2021, og i 2018 kåret som verdens næstbedste ost ved WCA.



MEJERI

BLANDINGSOST



2143
LA TUR 3-MELKSOST
220 G

Hvidskimmel-blandingsost fra Alta Langa-mejeriet i Piemonte lavet på mælk fra ko, får og ged. Overfladen og skorpen er rynket og cremet og kernen flot elfenbenshvid og lækker blød. Stor sødme med noter af smør og fløde ledsaget af syrlige noter og gæraromaer. En anderledes men rigtig flot ost med stor smag, der placerer den i en klasse for sig. 10 til 12 dages modning.



354
LA TUR 3-MELKSOST
6 X 220 G

Kasse med 6 stk. af den fremragende hvidskimmel-blandingsost fra Alta Langa-mejeriet i Piemonte. Den er lavet på mælk fra ko, får og ged. Overfladen og skorpen er rynket og cremet og kernen flot elfenbenshvid og lækker blød. Stor sødme med noter af smør og fløde ledsaget af syrlige noter og gæraromaer. En anderledes men rigtig flot ost med stor smag. 10 til 12 dages modning.



355
ROCCHETTA 3-MELKSOST
280 G

Alta Langa er specialister i at lave små friskoste af højeste kvalitet, som fremstilles af mælk fra både ged, ko og får. Rocchetta er en 3-mælks-hvidskimmelost lavet på mælk fra ko, får og ged, som modnes i 10 til 12 dage. Den er blød og cremet i tekstur og rummer en fantastisk balance i smagen, hvor sødme og syre blander sig flot og giver noter af smør, creme fraiche og let ristet toastbrød.



356
TOMA FRESCA 2-MELKSOST
300 G

Den italienske Toma er en fællesbetegnelse for gårdoste lavet i Norditalien - særligt Piemonte og Lombardiet - hvor de fremstilles efter gamle traditioner. Denne Toma Fresca 2-mælksost lavet på ko- og fåremælk kommer fra Alta Langa-mejeriet i Langhe. Den er frisk, rund og let syrlig, nem at skære og har god holdbarhed. Noter af mælk og smeltet smør i smagen.



FRISKOSTE FRA CASEIFICIO DELL'ALTA LANGA

MEJERI

BLANDINGSOST



E111
LOS CAMEROS 3-MÆLKSOST
3,3 KG

En *Mezcla Curado* - lagret blandingssost - fra Lacteos Martinez og Los Cameros i La Rioja, der laver de mest fantastiske spanske bondeoste. Denne er lagret i 6 måneder (*curado*) og er fremstillet på ko-, gede- og fåremælk. Det er en herlig fastost med naturlig skorpe og noter af gyldent smør, varm fløde og ristede nødder. Starter sødt ud og afslutter med pæn syre. Sølv ved WCA i 2021.



E2003
LOS CAMEROS 3-MÆLKSOST
180 G

Trekantsstykke af Los Cameros' *Mezcla Curado* - lagret blandingssost - fra Lacteos Martinez i La Rioja, der laver de mest fantastiske spanske bondeoste. Denne er lagret i 6 måneder (*curado*) og er fremstillet på ko-, gede- og fåremælk. Det er en herlig fastost med noter af gyldent smør, varm fløde og ristede nødder. Starter sødt ud og afslutter med pæn syre. Sølv ved WCA i 2021.



F106
AGOUR 2-MÆLKSOST
4,5 KG

Baskisk specialitet fra mejeriet Agour, som osten også har sit navn efter. På lokal dialekt betyder *agour* goddag eller velkommen, og osten her er voldsomt indbydende. Lagringen ligger på mindst 3 måneder, og osten er vidunderligt nuanceret og overrasker yderst positivt fra første bid. Den er lavet på 80 procent komælk og 20 procent fåremælk og er præmieret flot ved bl.a. World Cheese Awards.



F115
AGOUR CHÈVRE & BREBIS
4,5 KG

En specialitet fra baskerlandet og mejeriet Agour for foden af Pyrenæerne. En herlig blandingssost fremstillet på lokal fåre- og gedemælk i perfekt balanceret forening. Lagringstiden ligger på 3-4 måneder. Blød og cremet konsistens og flot nuanceret smag, hvor både sartheden fra fåremælken og gedemælkens karakter skinner behageligt igennem.



G352
FADLAGRET FETA 4 MDR.
3,6 KG

Græsk Feta lavet på fåre- og gedemælk, der lagres på egetræsfade i fire måneder. En yderst velsmagende Feta i blok med flot cremehvid farve, og fyldig, blød og syrlig smag med strejf af sødme. Helt anderledes og delikat Fetaost - særligt sammenlignet med de mere traditionelle og masseproducerede, der ofte bliver for salte.



MEJERI

BLÅSKIMMELOST



136
ROSSO IMPERIALE PASSITO
2 KG

Flot marmoreret komælksost fra Bergamo og CasArrigoni, der fremstiller traditionelle lokale oste samt nytænker gamle klassikere - fx denne blåskimmelost, der lagres i rosinvin. Den samlede lagring er på 6 måneder, hvoraf de sidste tre foregår i rosinvinen. Den karakteristiske skarpe blå smag suppleres elegant af rosinernes sødme, og man fornemmer noter af abrikos og mandel.



156
BASAJO
1,2 KG

Basajo har sit navn fra Antonio Carpenedos barnebarn, som ikke kunne udtale det italienske ord for ost *formaggio*, men i stedet sagde *basajo*. En fremragende blåskimmel, der lagres langsomt i hvid passito fra Sicilien, og mod slutningen pyntes med hvide passito-druer. Utrolig cremet konsistens og nærmest en dessert i sig selv. Lagringstid på mindst 4 måneder. Supergoldvinder ved WCA i 2021.



162
BLU '61
2,3 KG

Tredje generation af familien udviklede og skabte Blu '61 som en gave til forældrene til deres guldbrillup. En blåskimmel lagret i 2 måneder og afslutningsvis modnet i Raboso Passito-dessertvin og tranebær. En utrolig afstemt smagsbombe; blåskimlens cremede konsistens med sødmen fra Raboso'en og bitterheden fra tranebær i en harmonisk afbalanceret smagsoplevelse.



217
BLU DI CAPRA
1,5 KG

CasArrigoni har fremstillet traditionelle lokale oste gennem årtier. De har samlet alle traditioner fra Valtallegio og udviklet yderligere til nye generationer. Blu di Capra er en blåskimmelost på gedemælk. Den ligner en Gorgonzola men har en lysere skorpe. Frisk, ultra cremet, smeltende følelse og fløjlsblød eftersmag, der er perfekt til de komplekse noter og den mælkede sødme i smagen.



2004
DOLOMITICO
2,5 KG

Inspirationen til denne unikke blåskimmelost fra Carpenado-mejeriet kommer fra skråningerne i Dolomitterne. Et møde med en lokal ølbrygger, en fælles lidenskab for to forskellige fag og en delt passion for lokale ingredienser førte til denne helt særlige ost, der er lagret i øl og behandlet med byg malt. Rustik skorpe og en tæt, smuldrende masse med blå årer. Duften er maltet, og smagen intens med ristede noter.



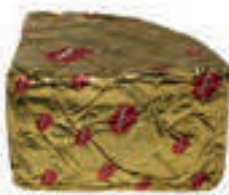
MEJERI

BLÅSKIMMELOST



301
GORGONZOLA DOLCE SUPER DOP
6 KG

Gorgonzola fremstilles i Lombardiet. Vores er fra CasArrigoni i Valtaleggio i Lombardiet, der er kendte for deres lokale oste som Gorgonzola og Taleggio. De holder til i en lille dal, hvor køerne græsser i det rene, frodige bjerglandskab. Denne Gorgonzola er *dolce*, altså sød, og har en lagring på to måneder. Lidt mere fast end Gorgonzola Creme.



302
GORGONZOLA DOLCE SUPER DOP
1,5 KG

Gorgonzola fremstilles primært i Lombardiet, og vores er fra CasArrigoni i Valtaleggio netop i Lombardiet. De er kendte for deres lokale oste som Gorgonzola og Taleggio og holder til i en lille dal, hvor køerne græsser ude hele året i det frodige bjerglandskab. Denne Gorgonzola er *dolce*, altså sød, og har en lagring på to måneder. Lidt mere fast end Gorgonzola Creme. Delikat og afstemt i smagen. Her skåret i kvart.



306
GORGONZOLA DOLCE CREME DOP
6 KG

Den berømte italienske blåskimmelost stammer helt tilbage fra det 9. århundrede og er opkaldt efter byen Gorgonzola. Osten lagres i 2 måneder i klippehuler, og denne Gorgonzola er ekstra cremet, næsten på grænsen til det flydende, og ekstremt delikat i smag og fornemmelse. Delikatesse fra det lokale traditionsmejeri CasArrigoni i Valtaleggio-området ved Bergamo.



307
GORGONZOLA DOLCE CREME
DOP
1,5 KG

Den berømte italienske blåskimmelost er helt tilbage fra det 9. århundrede og er opkaldt efter byen Gorgonzola. Den lagres i 2 måneder i klippehuler, og denne variant er ekstra cremet, på grænsen til det flydende, og ekstremt delikat i smag og fornemmelse. Delikatesse fra det lokale traditionsmejeri CasArrigoni i Valtaleggio-området ved Bergamo.



312
GORGONZOLA NATURALE DOP
1,5 KG

Gorgonzola *Naturale* - også kendt som *piccante* - er den oprindelige variant af den berømte blåskimmelost, som man kender helt tilbage fra det 9. århundrede, hvor hyrderne om efteråret drev deres hjoede ned til byen Gorgonzola for at malke deres køer. Osten lagres i 3-4 måneder i klippehuler, og smagen er skarp og markant og konsistensen mere fast. En blåskimmelost for ægte kendere!



314
GORGONZOLA NATURALE DOP ØKO
1,5 KG

Økologisk variant af CasArrigonis uovertrufne Gorgonzola *Naturale* - også kendt som *Piccante* - lavet på mælk fra køer, som lever deres bedste liv. En *Piccante* er stærkere end *Dolce*. Herligt cremet og smeltende på tungen samt delikat sød i ganen. Marmoreringen er klar og tydelig uden at være påtrængende, om end smagen er skarp og markant. Har bl.a. vundet prisen som verdens bedste blåskimmelost.



MEJERI

BLÅSKIMMELOST



E115
ESTRELLA LA PERAL
800 G

Semi-blå komælksost fra Quesería La Peral i Asturien, der som ung har en blød, delikat smag og fantastisk duft samt en fast, fugtig let kornet tekstur. Efterhånden smider den lidt fugt og bliver til en regulær blåskimmelost med fuld, let krydret personlighed, uden at den mister hverken smag eller duft. Karamel- og smøragtige rige noter samt en krydret smag og fin sødme. Guldvinder ved WCA 2021.



E305
VALDEON
100 G

En god og kraftig blåskimmel, der lagres i cirka 2 måneder. Osten bliver produceret i nationalparken Covadongas i Castilla-Léon og laves på pasteuriseret ko- og gedemælk - mindst 80 procent ko og 10 procent ged. Valdeon er blød med en naturlig indre skimmel, og farven er lys med blågrønne marmoreringer, alt sammen svøbt ind i kastanjeblade.



E301
VALDEON
2,5 KG

En god og kraftig blåskimmel, der fremstilles i Covadongas National Park i Castilla-Léon, hvor den lagres i ca. 3 måneder. Valdeón bliver lavet på pasteuriseret ko- og gedemælk, og ostmassen er blød med en naturlig indre skimmel. Farven er lys med blågrønne marmoreringer, og så er osten pakket flot ind i kastanjeblade.



MEJERI

BLÅSKIMMELOST



F101
ROQUEFORT CARLES
1,4 KG

Roquefort fra den legendariske mesterproducent Carles. Lagret i mindst 90 dage i naturlige grotter i byen Roquefort i Frankrig. Carles laver deres egen *Penicillium Roquefort* efter gamle traditionelle metoder, som går igen gennem hele produktionen. En enstående Roquefort af højeste kvalitet. Cremet fornemmelse og den smukke hvide farve, der kendetegner de bedste Roquefort-oste.



F132
FOURME D'AMBERT AOP
2,2 KG

Fantastisk mild og cremet blåskimmel på upasteuriseret komælk fra den lokale mejerisammenslutning Livradois i Auvergne. Den produceres i bjergområder, hvor de varme somre og lange kolde vintre giver den en særlig rustik smag og en herlig aroma. Typisk lagret i 2 måneder. Navnet *fourme* kommer fra det latinske *forma*, der betyder form eller figur, og Ambert er byen i Auvergne.



F545
PAST. FOURME D'AMBERT AOP
2,2 KG

Pasteuriseret Fourme d'Ambert fra Dischamp-mejeriet, der har fremstillet raffinerede lokale oste siden 1911. I dag er ostene nogle af de mest ansete fra Auvergne-regionen. Komælk fra de bedste producenter i Massif Central og AOP-mærket efter foreskrifterne. Delikat og dejlig sødme i smagen, der byder på rustikke noter og nuancerede dufte samt en glat blødhed. En af de mildeste af blå oste.



F133
BLEU D'AUVERGNE AOP
1,3 KG

Bleu d'Auvergne er en traditionel blåskimmelost med navn efter regionen. Den opfattes af nogle som en komælksversion af Roquefort, men er mere cremet og smøragtig. Græs- og urteagtig i smagen, der med alderen bliver mere krydret og skarp. Duften er fyldig, og osten går fremragende med søde dessertvine eller robuste rødvine. Upasteuriseret og med AOC-status siden 1975.



F313
PAST. BLEU D'AUVERGNE
125 G

Stykke af den traditionelle blåskimmelost fra Auvergne-regionen, der også kendes som komælksversionen af Roquefort. Den er dog mere cremet og smøragtig. Græsset og urtet i smagen, og med alderen mere krydret og skarp. Duften er rig, og osten går fremragende med sød dessertvin og robust rødvin. Pasteuriseret og med AOC-status siden 1975. Fra den lokale Livradois-sammenslutning af mejerister.



F544
PAST. BLEU D'AUVERGNE AOP
2,5 KG

Pasteuriseret Bleu d'Auvergne fra Dischamp-mejeriet, der har fremstillet raffinerede lokale oste siden 1911. I dag er ostene nogle af de mest ansete fra Auvergne-regionen. Komælk udvælges fra de bedste producenter i Massif Central. En cremet, blød blåskimmel med mange herlige nuancer fra bjergmælken; kraftfuld smag, noter af svampe og fløde, samt en lækker, smeltende tekstur.



MEJERI

BLÅSKIMMELOST



F192
BLEU DE LAQUEUILLE
1,35 KG

Blød og lækker blåskimmelost fra Fromagerie Paul Dischamp i Auvergne. Den lagres i mindst en måned og har en cremet konsistens og dejlig blød og behagelig eftersmag. *La Mémée*, som der står på osten, betyder bedstemoderen. Bleu de Laqueuille har en mere glat og smidig masse, end den man kender fra Bleu d'Auvergne. En blå ost med herlig sødme, der gør den mere tilgængelig.



F193
CARRÉ D'AURILLAC
1,9 KG

Yderst cremet blåskimmelost, der virkelig overrasker med sin sødme og karakter. Carré d'Aurillac er udviklet i hjertet af Cantal og er en ostespecialitet fra mejeriet Paul Dischamp, der har lavet traditionelle oste siden 1911. Lavet på komælk og med en blomstret skorpe og blå årer - en unik ost og opskrift, der er nedarvet gennem generationer. Firkantet og med hvidskimmel udenpå og blåskimmel indeni.



F350
PERSILLÉ DE CHÈVRE
1,3 KG

Blåskimmelgædeost fra gårdmejeriet Ferme de la Tremblaye. Osten er produceret på gården udelukkende på mælk fra egne geder, som græsser i Alperne i den lille by La Boissière Ecole, lige ved Rambouilletskoven. En dejlig afstemt blåskimmelost med gode gedenoter og blød blåskimmel. Vandt en flot sølvmedalje ved Mondial du Fromage 2021. Ren, cremet, nuanceret nydelse, når det er bedst.



GB105
STILTON STEVENSON RESERVE
8 KG

Det engelske mejeri Long Clawsons premium-linje, Thomas Hoe Stevenson, har sit navn fra mejeriets grundlægger. Mejeriet er et af få i verden, der laver ægte PDO-Stilton. Mælken er fra lokale landmænd, og osten lagres i minimum 4 måneder. Den dybe smag og afstemte salt gør den til en unik smagsoplevelse. Englands stolte Stilton-tradition kommer virkelig til sin ret i denne ost.



US2000
ROGUE RIVER BLUE ØKO
2,3 KG

Rogue River Blue er en sæsonspecialitet fra mejeriet Rogue Creamery i Oregon i USA. En økologisk cremet blåskimmelost uden sidestykke. I 2019 vandt den prisen som bedste ost i verden ved World Cheese Awards i Bergamo i Italien, og når man smager den, forstår man godt hvorfor. Udsøgt cremet fornemmelse og utallige afstemte nuancer i både smag og duft. Fantastisk håndværk kort og godt!



MEJERI

MOZZARELLA, BURRATA, RICOTTA, MASCARPONE, SCAMORZA



170
**MOZZARELLA DI BUFALA
GIORDANO**
250 G

Bøffelmælksmozzarella fra Giordano-mejeriet i Novara i den norditalienske gastro-region Piemonte. Giordano producerer både mozzarella på komælk og bøffelmælk. Denne mozzarella di bufala har meget lidt syre og en mild og delikat mælkesmag. Skal forbruges inden for 24 timer efter åbning.



184
**MOZZARELLA DI BUFALA FELIX
CAMPANIA FELIX**
125 G

Mozzarella på bøffelmælk fra Campania (DOP) og Enrico Parentes familie-mejeri Felix, der i et helt århundrede har holdt vandbøfler og produceret mozzarella ud fra mottoet *dyr, der fodres godt og lever godt, producerer godt*. Bøflerne holdes med respekt for traditioner, naturen og dyrene selv. Let syrlig med spændende smagsnuancer og en dejlig pikant, mælket eftersmag.



189
**MOZZARELLA DI BUFALA SALVA
SAN SALVATORE**
250 G

Caseificio San Salvatore Salvatore lige nord for Napoli i Campania-regionen (DOP) startede ud med opdræt af bøfler, som så udviklede sig naturligt til osteproduktion i 1970. Med mere en 30 års erfaring har San Salvatore opnået en fantastisk kvalitet på bøffelmælksmozzarella. Mælken kommer udelukkende fra deres egne dyr.



DANMARKS BEDSTE UDVALG AF MOZZARELLA!
VÆR OPMÆRKSOM PÅ, AT ALLE VORES MOZZARELLA-OSTE ER BESTILLINGSVARER!
TAG KONTAKT TIL DIN SALGSKONSULENT FOR BESTILLING OG MERE INFO.

MEJERI

MOZZARELLA, BURRATA, RICOTTA, MASCARPONE, SCAMORZA



2034
MOZZARELLA DI BUFALA ØKO
LA MARCHESA / CIRILLO
125 G

DOP-certificeret og økologisk bøffelmælksmozzarella fra La Marchesa i Campania-regionen. En cremet og mælket version med meget lav syre og tilpas blødhed. Kort og godt en rigtig lækker mozzarella af høj kvalitet. Kaldes Mozzarella di Bufala Campana, da den laves på mælk fra regionen Campania.



192
MOZZARELLA DI BUFALA FLETTET
SAN SALVATORE
250 G

Mozzarella di Bufala Campana - altså bøffelmælksmozzarella fra regionen Campania (DOP) - i fletning fra San Salvatore-mejeriet i Caserta-provinsen nord for Napoli. *Treccione di Bufala* kalder man den på italiensk; *treccione* betyder fletning. San Salvatore er kendt for deres høje kvalitet og egne besætninger af dyr, som alt mælk kommer fra.



186
MOZZARELLA DI BUFALA RØGET
CAMPANIA FELIX
250 G

Bøffelmælksmozzarella fra Felix-mejeriet i Campania-regionen (DOP). Denne mozzarella er røget på gammeldags manér og kombinerer de velkendte milde, friske mælke-noter fra klassisk mozzarella på bøffelmælk med fedmen og karakteren fra røgen. En særdeles lækker og spændende smagsoplevelse.



182
BOCCONCINI DI BUFALA DOP
CAMPANIA FELIX
1 KG

Bocconcini er en mindre kugle mozzarella - her på 25 gram stykket. Ordet *bocconcini* kan oversættes til 'små kugler' eller 'små bidder'. De er lavet på bøffelmælk fra Campania DOP hos Enrico Parentes familiemejeri Felix, der har holdt vandbøfler i mere end et århundrede og produceret ost af højeste kvalitet på deres mælk. Der er 40 stk. i en pakke.



187
MOZZARELLA DI BUFALA FLETTET
CAMPANIA FELIX
1 KG

Treccione di bufala fra mejeriet Campania Felix i Caserta-provinsen nordvest for Napoli. Alt Felix' mozzarella er DOP Campania og er af høj kvalitet. *Treccione* betyder fletning på italiensk og er en klassisk måde at folde mozzarellaen på. Den er let syrlig, delikat og blød i smagen med en lettere pikant mælket eftersmag.



1184
MOZZARELLA DI BUFALA FELIX
CAMPANIA FELIX
3 KG

Storpak bestående af 24 stk. 125-gram bøffelmælksmozzarella fra Campania (DOP) og mejeriet Felix, der i et århundrede har holdt vandbøfler og produceret ost ud fra mottoet *dyr, der fodres godt og lever godt, producerer godt*. Bøflerne holdes med respekt for traditioner, natur og dyrene selv. Let syrlig, mange smagsnuancer og pikant, mælket eftersmag.



MEJERI

MOZZARELLA, BURRATA, RICOTTA, MASCARPONE, SCAMORZA



1185
MOZZARELLA DI BUFALA DRÆNET
CAMPANIA FELIX
3 KG

Mozzarella di Bufala Campana lavet på vandbøffelmælk fra Campania-regionen og mejeriet Felix. Mozzarellaen er drænet på forhånd og har en let syrlig men yderst delikat smag med et væld af spændende nuancer og en behagelig pikant og mælket eftersmag. Det at den er drænet på forhånd, gør den særligt velegnet på bl.a. pizza.



2169
FIOR DI LATTE FLETTET 6 STK.
GOURM. IT.
3 KG

Pakke med 6 stk. flettet fior di latte á 500 gram. Fior di latte laves på komælk - i dette tilfælde pasteuriseret. I hovedtræk findes der tre typer mozzarella; 'bufala' som er lavet på upasteuriseret bøffelmælk, 'bufala campana' som er lavet på vandbøffelmælk fra regionen Campania og så mozzarella fior di latte, som laves på komælk - pasteuriseret eller upasteuriseret.



2139
FIOR DI LATTE FILONE
GIORDANO
1 KG

Filone er mozzarella i aflang cylinderform - her som fior di latte; altså mozzarella fremstillet på komælk af 100 procent italiensk oprindelse. Den aflange udformning gør den særligt velegnet til bl.a. pizza, lasagne og andre ovn-retter. Fra Giordano-mejeriet i Novara i regionen Piemonte.



173
MOZZARELLA CIGNO MINI
CASEIFICIO DEL CIGNO
1 KG

Komælksmozzarella - også kaldet fior di latte - fra mejeriet Cigno i Agnadello lige øst for Milano, der i mere end 50 år har specialiseret sig i produktionen af ricotta, scamorza og mascarpone foruden mozzarella på frisk lokal komælk. Her i stor pakke med ca. 115 mini-kugler á ca. 8,5 gram af den smukke hvide osteklassiker.



175
MOZZARELLA CIGNO
CASEIFICIO DEL CIGNO
100 G

Komælksmozzarella - også kaldet fior di latte - fra mejeriet Cigno i Agnadello lige øst for Milano, der i mere end 50 år har specialiseret sig i produktionen af ricotta, scamorza og mascarpone foruden mozzarella på frisk lokal komælk.



176
MOZZARELLA CIGNO MINI
CASEIFICIO DEL CIGNO
250 G

Komælksmozzarella - også kaldet fior di latte - fra mejeriet Cigno i Agnadello lige øst for Milano, der i mere end 50 år har specialiseret sig i produktionen af ricotta, scamorza og mascarpone foruden mozzarella på frisk lokal komælk. Her i stor pakke med ca. 30 mini-kugler á ca. 8,5 gram af den smukke hvide osteklassiker.



MEJERI

MOZZARELLA, BURRATA, RICOTTA, MASCARPONE, SCAMORZA



183
MOZZARELLA CIGNO BLOK
CASEIFICIO DEL CIGNO
1 KG

Mozzarella fior di latte i blok på 1 kilo fra Caseificio del Cigno i Agnadello lige øst for Milano, der i mere end 50 år har specialiseret sig i produktionen af ricotta, scamorza og mascarpone foruden deres mozzarella - alt sammen på frisk lokal komælk.



174
MOZZARELLA CIGNO 16 STK.
CASEIFICIO DEL CIGNO
2 KG

Mozzarella fior di latte i storpak á 16 stk. og 2 kilo samlet fra Caseificio del Cigno i Agnadello lige øst for Milano, der i mere end 50 år har specialiseret sig i produktionen af ricotta, scamorza og mascarpone foruden deres mozzarella - alt sammen på frisk lokal komælk.



2030
MOZZARELLA CIGNO 8 STK.
CASEIFICIO DEL CIGNO
2 KG

Blød og mild fior di latte fremstillet på komælk fra Lombardiet af Cigno. Her i pakke på 2 kilo med 8 stk. á hver 250 gram. Da der er en større væskemængde end normalt, er den særligt oplagt til dem, der laver pizza napoletana, som typisk bages ved højere temperatur, så man får en sprødere pizza uden at ostens saft og kraft går tabt.



2007
MOZZARELLA FILONE ØKO
GOURM. IT.
5 KG

Ekstra stor økologisk filone af fior di latte-mozzarella; altså mozzarella lavet på komælk. Særligt velegnet på pizza og lasagne eller i sandwich grundet sin store størrelse.



MOZZARELLA FILONE

MEJERI

MOZZARELLA, BURRATA, RICOTTA, MASCARPONE, SCAMORZA



2035
BURRATA DI BUFALA ØKO
LA MARCHESA / CIRILLO
200 G

DOP-certificeret og økologisk bøffelmælksburrata fra La Marchesa i Campania-regionen. Skallen er lavet på bøffelmælk og den flydende kerne er fløde fra komælk. Kort og godt en vanvittig lækker burrata af højeste kvalitet, hvilket guldmedaljen fra World Cheese Awards 2021 vidner om.



185
BURRATA DI BUFALA DOP
CAMPANIA FELIX
500 G

Burrata på bøffelmælk fra Campania (DOP) og mejeriet Campania Felix, der i over et århundrede har lavet bøffelmælksost ud fra parolen "dyr der fodres godt og lever godt, producerer godt". Burrata består af to dele; det ydre lag af mozzarella og den indre cremede kerne af stracciatella - altså mozzarella rørt op med fløde. Det giver en udsøgt delikat fornemmelse.



180
BURRATA GIORDANO
GIORDANO
200 G

Komælksburrata fra Caseificio Giordano i Novara i regionen Piemonte, der producerer en bred palette af traditionelle italienske friskoste som burrata og mozzarella mm.



181
BURRATA GIOIELLA 2 STK.
GIOIELLA
250 G

Pakke med 2 stk. burrata af komælk på 125 gram fra vores fremragende leverandør af burrata i Puglia, Caseificio Gioiella. Denne burrata har den helt rigtige mælke- og flødesmag og -fornemmelse. Blød, lækker og delikat.



2142
BURRATA MED GORGONZOLA DOP
GIOIELLA
125 G

Innovativ og genial nyskabelse fra Gioiella i Puglia. Burrata tilsat et elegant strejf af Gorgonzola - et fantastisk miks af to af de største italienske oste. Balancen mellem den milde, mælkede fornemmelse fra burrataen og kanten fra det strejf af skarphe, som Gorgonzolaen giver, er ganske enkelt perfekt. Et spændende og overraskende alternativ til den klassiske burrata!



2147
BURRATA MED TRØFFEL 2 STK.
GIOIELLA
250 G

Gioiellas fremragende burrata tilsat et delikat strejf af sort trøffel i perfekt harmoni med den rene, mælkede smag. Gioiella ligger i Puglia i den italienske støvles hæl, hvor den italienske burrata-tradition stammer fra. Man får 2 stk. burrata á 125 gram i pakken her, der må betegnes som en vasekægte delikatesse og et eksklusivt, velsmagende alternativ til den klassiske burrata.



MEJERI

MOZZARELLA, BURRATA, RICOTTA, MASCARPONE, SCAMORZA



2141
BURRATINE 10 STK.
GIOIELLA
500 G

Burratine fra Gioiella i Puglia, der laver noget af det bedste burrata på markedet. Burratine er små mini-udgaver af almindelig burrata, her på 50 gram, og pakken indeholder 10 stk. Burrata stammer oprindeligt fra Puglia-regionen i Syditalien og laves enten på ko- eller bøffelmælk eller en kombination af de to. Her er der brugt komælk.



188
STRACCIATELLA GIORDANO
GIORDANO
250 G

Stracciatella er den mest cremede og flydende af de forskellige italienske mozzarella-friskoste, og dét man også kender fra kernen af burrata - den flydende flødecremede del. Stracciatella fremstilles efter "pasta filata"-metoden, hvor man trækker og strækker ostemassen og blander den op med fløde. Ekstremt delikat italienske specialitet fra Giordano-mejeriet i Piemonte.



2170
STRACCIATELLA
GIOIELLA
250 G

Den cremede delikatesse og specialitet stracciatella fremstilles efter "pasta filata"-metoden, hvor man trækker og strækker ostemassen og derefter blander den op med fløde. Det giver en helt særlig blød og mælket ost, som bogstaveligt talt kan spises med ske. Et godt brød, god olivenolie og lidt salt og peber, så behøver man faktisk ikke mere.



HÅNDLAVET BURRATA FRA GIOIELLA I PUGLIA



MERE MEJERI PÅ NÆSTE SIDE

MEJERI

MOZZARELLA, BURRATA, RICOTTA, MASCARPONE, SCAMORZA



178
RICOTTA CIGNO

1,8 KG

Ricotta er en friskost, der fremstilles af komælk, som opvarmes og tilsættes løbe. Derved fremkommer kvark, som tilsættes valle og opvarmes endnu engang - heraf navnet: *ri-cotta*, som betyder koget igen. Konsistensen er smørbar, let grynnet og smagen er let sødlig. Anvendes meget til kager og desserter, men er også udbredt i det varme køkken, som f.eks. til fyld i ravioli.



179
MASCARPONE CIGNO

200 G

Den berømte italienske friskost Mascarpone, der bl.a. kendes fra Tiramisù, her fra Caseificio del Cigno i Agnadello lige øst for Milano, der i mere end 50 år har specialiseret sig i produktionen af bl.a. ricotta, scarmorza og mascarpone. Den fremstilles på køernes fløde, og konsistensen er som rørt smør, og smagen rig og flødeagtig, med en let syrlighed.



190
MASCARPONE CIGNO

2 KG

Den berømte italienske friskost Mascarpone, der bl.a. kendes fra Tiramisù, her fra Caseificio del Cigno i Agnadello lige øst for Milano, der i mere end 50 år har specialiseret sig i produktionen af bl.a. ricotta, scarmorza og mascarpone. Den fremstilles på køernes fløde, og konsistensen er som rørt smør, og smagen rig og flødeagtig, med en let syrlighed.



2022
RICOTTA DI BUFALA FELIX

1 KG

Ricotta laves faktisk af vollen fra produktionen af mozzarella. I dette tilfælde bøffelmælksmozzarella fra Campania Felix, der i mere end et århundrede har haft egen besætning af dyr og lavet bøffelmælksost. Ricottaen har en cremet let grynnet konsistens og kan bruges både som fyld i pasta, til bagværk, i dessert og meget mere. Mild smag og delikat sødme.



2168
SCAMORZA AFFUMICATA

300 G

Røget scamorza fra Gioiella i Puglia lavet på 100 procent italiensk komælk og røget over bøgespån, så der opnås en flot gylden overflade og en herlig afstemt røgsmag og delikat fedme. Scamorza er en syditaliensisk specialitet.



RØGET SCAMORZA FRA GIOIELLA

MEJERI

MOZZARELLA, BURRATA, RICOTTA, MASCARPONE, SCAMORZA



171
MOZZARELLA I TERN

3 KG

Mozzarella fior di latte i tern fra Caseificio Giordano i Novara i regionen Piemonte, der laver mozzarella af en kvalitet, der bl.a. kan løfte enhver pizza. Friskost af spundet ostemasse, skåret i små tern på ca. 6 mm. Særlig velegnet til pizza og gratinering. Holdbarhed efter åbning: 24 timer.



172
MOZZARELLA JULIENNE

2,5 KG

Mozzarella fior di latte fra Caseificio Giordano skåret i julienne og særlig velegnet på pizza og til gratinering generelt. Giordano holder til i Novara i Piemonte og laver mozzarella af glimrende kvalitet.

Holdbarhed efter åbning: 24 timer.



MEJERI

YOGHURT



BE300
YOGHURT MED JORDBÆR ØKO
150 G

Det økologiske mejeri Bioferme i Belgien laver nogle af de lækreste yoghurt. Cremet konsistens, ren smag og delikat frugtkompot - alt sammen pakket i en hyggelig og dekorativ lille glasbeholder. Otte forskellige smagsvarianter - denne med jordbær.



BE301
YOGHURT MED HINDBÆR ØKO
150 G

Det økologiske mejeri Bioferme i Belgien laver nogle af de lækreste yoghurt. Cremet konsistens, ren smag og delikat frugtkompot - alt sammen pakket i en hyggelig og dekorativ lille glasbeholder. Otte forskellige smagsvarianter - denne med hindbær.



BE302
YOGHURT MED ABRIKOS ØKO
150 G

Det økologiske mejeri Bioferme i Belgien laver nogle af de lækreste yoghurt. Cremet konsistens, ren smag og delikat frugtkompot - alt sammen pakket i en hyggelig og dekorativ lille glasbeholder. Otte forskellige smagsvarianter - denne med abrikos.



BE303
YOGHURT MED BLÅBÆR ØKO
150 G

Det økologiske mejeri Bioferme i Belgien laver nogle af de lækreste yoghurt. Cremet konsistens, ren smag og delikat frugtkompot - alt sammen pakket i en hyggelig og dekorativ lille glasbeholder. Otte forskellige smagsvarianter - denne med blåbær.



BE304
YOGHURT MED KIRSEBÆR ØKO
150 G

Det økologiske mejeri Bioferme i Belgien laver nogle af de lækreste yoghurt. Cremet konsistens, ren smag og delikat frugtkompot - alt sammen pakket i en hyggelig og dekorativ lille glasbeholder. Otte forskellige smagsvarianter - denne med kirsebær.



BE305
YOGHURT MED FIGEN ØKO
150 G

Det økologiske mejeri Bioferme i Belgien laver nogle af de lækreste yoghurt. Cremet konsistens, ren smag og delikat frugtkompot - alt sammen pakket i en hyggelig og dekorativ lille glasbeholder. Otte forskellige smagsvarianter - denne med figen.



MEJERI

YOGHURT



BE306
YOGHURT NATUREL ØKO

150 G

Det økologiske mejeri Bioferme i Belgien laver nogle af de lækreste yoghurt. Cremet konsistens, ren smag og delikat frugtkompot - alt sammen pakket i en hyggelig og dekorativ lille glasbeholder. Otte forskellige smagsvarianter - denne er naturel.



BE2009
YOGHURT MED KASTANJE ØKO

150 G

Det økologiske mejeri Bioferme i Belgien laver nogle af de lækreste yoghurt. Cremet konsistens, ren smag og delikat frugtkompot - alt sammen pakket i en hyggelig og dekorativ lille glasbeholder. Otte forskellige smagsvarianter - denne med kastanje.



F589
GEDEUYOGHURT 2 STK.

250 G

Fra Lore-Atlantique-provinsen i Frankrig og fremstillet af Beillevaire. Gede mælken kommer fra kun to gårde inden for en radius på 15 km fra produktionsstedet, og yoghurten er utrolig cremet og mild - der er ikke sukker tilsat, men mælkens sødme er tydelig i smagen. 2 stk. á hver 125 gram.



MEJERI

SMØR



F2044
SMØR ÎLE DE RÉ PASTEURISERET
5 KG

Gammeldags kærnet smør med sprøde saltkorn fra Ile de Ré. En ægte delikatesse med dejlig ren og dyb smag og masser af karakter, der løfter dit brød til nye højder.



F2045
SMØR ÎLE DE RÉ PASTEURISERET
250 G

Gammeldags kærnet smør med sprøde saltkorn fra den franske ø Île de Ré i Biscayabugten ud for Rochelle. Fantastisk smag - ren, dyb og masser af karakter, der kan løfte ethvert stykke brød. En ægte fransk delikatesse.



F2050
SMØR AF RÅMÆLK BEILLEVAIRE
250 G

Fra Loire-Atlantique og mejeriet Beillevaire - en råmælkssmør med sprøde saltflager fra Île de Noirmoutier. Den er fremstillet på komælk og har et smukt aftryk af koen på overfladen. Alle nuancerne fra mælken træder flot frem i både farve og smag.



F541
SMØR ÉCHIRÉ DEMI-SEL AOP
250 G

AOP-certificeret letsaltet smør fra Échiré-mejeriet i Charentes-Poitou i det vestlige Frankrig. Fremstillet udelukkende på fløde fra departementerne Charente, Charente-Maritime, Deux-Sèvres, Vienne og Vendée. Takket være en tålmodig biologisk modning af smøren, som er specifik for Charentes-Poitou AOP-smør, har den en klar karakter, som kommer til udtryk i smag og duft.



DK2005
SMØR FRA SØNDERHAVEN
500 G

Smør fra Sønderhaven laves som i gamle dage; fløde fra Sønderhavens egne køer syrnes natten over, og den følgende dag køles den og står et døgn mere, inden den kærnes og saltes med Læsø sydesalt. En smør, der gør en forskel og løfter brødet flere niveauer - masser af duft, smag og karakter fra det lille gårdmejeri, der laver nogle af landets bedste mejeriprodukter.





FRA HAVET

.G

FRA HAVET

FISK, SKALDYR OG BLÆKSPRUTTE



401
INSALATA DI MARE CON VERDURE
1 KG

Muslinger, blæksprutter og rejer sammen med blandet grønt som bladselleri, oliven, gulerødder, persille og hvidløg - alt sammen i en luge af olie og vineddike. *Insalata di Mare* - salat fra havet - er en italiensk klassiker fra Renna i Puglia i Syditalien.

Drænet vægt på 650 gram.



402
CALAMARI SALSA PICCANTE
1 KG

Små hvide delikate blæksprutter af typen *Loligo Vulgaris*, som ligger i en pikant luge af olie, vineddike og chili, peberfrugt, hvidløg og havsalt. Blæksprutterne er klar til at nydes direkte fra pakken. Fra Renna i Puglia. Drænet vægt på 650 gram.



403
PIOVRA CON OLIVE
1 KG

Blækspruttearme i skiver og udstenede grønne oliven i en delikat luge af olie, vineddike, hvidløg og persille. Det er arme fra store blæksprutter, som er brugt, så skiverne er kødfulde og reelle. Fra Renna i Puglia i den syditalienske støvlehæl.

Drænet vægt 0,65 kg.



406
COZZE SALSA PICCANTE
1 KG

Blåmuslinger i en pikant luge med olie, eddike, chili og peberfrugt mm. De er lige til at gå til og kan fx ryge direkte på et stykke ristet godt brød med et par dryp citron. Muslinger er en af grundstenene i det syditalienske køkken, og producenten Renna ligger netop i Puglia-regionen i den italienske støvles hæl.

Drænet vægt på 650 gram.



420
VONGOLE
130 G

Spaghetti vongole er jo en traditionel italiensk klassiker, som man skylder sig selv at spise bare en enkelt gang på en havn i Italien. Vongole er de små venusmuslinger, som smager mildt og fint og er små og delikate. Den lidt metalliske smag, blåmuslinger kan have, finder du slet ikke i venusmuslinger. Her på glas og uden skal.

Drænet vægt på 65 gram.



421
VONGOLE MED SKAL
350 G

Spaghetti vongole er jo en traditionel italiensk klassiker, som man skylder sig selv at spise bare en enkelt gang på en havn i Italien. Vongole er de små venusmuslinger, som smager mildt og fint og er små og delikate. Den lidt metalliske smag, blåmuslinger kan have, finder du slet ikke i venusmuslinger. Her er muslingerne med skal på.

Drænet vægt på 200 gram.



FRA HAVET

FISK, SKALDYR OG BLÆKSPRUTTE



E428
BLÆKSPRUTTE TRIO

225 G

Tre forskellige slags blæksprutte fanget i Stillehavet og det Indiske Ocean. Konsistensen er fast og kødfuld, og selvom kødet er tilberedt og kan bruges direkte fra pakken, kan det med fordel lige snuse til en brandvarm grill, hvis det skal være ekstra lækkert! Fra Nuchar, der ligger i Logroño syd for Biscayen.



E432
BLÆKSPRUTTE TIL STEGNING

150 G

Blæksprutte, som er specielt velegnet til hård stegning på brandvarm pande eller grill. Den er forkogt og kan derfor også bruges, som den er til fx *pulpo a la Gallega* med kogte kartofler, skiver af blæksprutte og et drys spansk pimentón. Fanget i Stillehavet og fremstillet hos Nuchar i Logroño.

FAO-område 87.

Fangstmetode: line og krog.



E434
BLÆKSPRUTTE I SKIVER

500 G

Kogt, pasteuriseret blæksprutte i skiver, som er kødfuld, lækker og klar til brug, fx som tapas med et drys spansk pimentón. Fanget i Stillehavet og fremstillet hos Nuchar i Logroño.

FAO-område 87.

Fangstmetode: line og krog.



E2018
BLÆKSPRUTTE I SKIVER

350 G

Forkogte blækspruttearme fra Nuchar i Logroño, der ligger syd for Biscayabugten. Man bruger kæmpeblæksprutter (*Dosidicus gigas*) fra de peruvianske og mexicanske kyster, som har en behagelig fiskelugt og smag med strejf af skaldyr og en blød, glat tekstur. Kan bruges, som de er, eller steges for at give dem lidt stegeskorpe. Skyl geléen af inden.



FRA HAVET

FISK, SKALDYR OG BLÆKSPRUTTE



E571
BLÆKSPRUTTEBLÆK

500 G

Tinta de calamar blæk fra spansk blæksprutte, der med sin intense, sorte farve både bruges til at farve fx ris eller brød, men også giver en fyldig, delikat fiskesmag i retter med fisk og skaldyr. Brug det til at farve risotto, frisk pasta, sauce, brød, paella mm. Fanget med line i FAO zone 41, det sydvestlige Atlanterhav.



E572
BLÆKSPRUTTEBLÆK DISPLAY

16 G

Tinta de calamar blæk fra spansk blæksprutte i "display-pakke" med 25 små pakker á 16 gram. Med sin intense, sorte farve både bruges til at farve fx ris eller brød, men også giver en fyldig, delikat fiskesmag i retter med fisk og skaldyr. Brug det til at farve risotto, frisk pasta, sauce, brød, paella mm. Fanget med line i FAO zone 41, det sydvestlige Atlanterhav.



E573
BLÆKSPRUTTEBLÆK

16 G

Tinta de calamar blæk fra spansk blæksprutte, der med sin intense, sorte farve både bruges til at farve fx ris eller brød, men også giver en fyldig, delikat fiskesmag i retter med fisk og skaldyr. Brug det til at farve risotto, frisk pasta, sauce, brød, paella mm. Fanget med line i FAO zone 41, det sydvestlige Atlanterhav.



FRA HAVET

FISK, SKALDYR OG BLÆKSPRUTTE



412
ANSJOSER I OLIVENOLIE
95 G

Lækre ansjosfileter i god olivenolie. Smager fremragende på et stykke ristet landbrød med lidt citron eller som smagsgiver, hvor ansjosen steges let af og smeltes i olivenolie og udgør en vidunderlig smagsbasis i fx pastasauce eller dressing. Fra Talatta på Sicilien, der har fanget og bearbejdet ansjoser i mere end et århundrede.

Drænet vægt 53 gram.



413
ANSJOSER I OLIVENOLIE OG CHILI
95 G

Lækre ansjosfileter i god olivenolie tilsat et varmt pikant strejf af chili. Smager fremragende på et stykke ristet landbrød med lidt citron eller som smagsgiver, hvor ansjosen steges let af og smeltes i olivenolie og så udgør en vidunderlig smagsbasis i fx pastasauce. Fra Talatta på Sicilien, der har fanget og bearbejdet ansjoser i mere end et århundrede.

Drænet vægt 53 gram.



414
ANSJOSER MED KAPERS
200 G

Lækre ansjosfileter i god olivenolie sammen med kapers. Smager fremragende på et stykke ristet landbrød med lidt citron eller som smagsgiver, hvor ansjosen steges let af og smeltes i olivenolie og så udgør en vidunderlig smagsbasis i fx en Puttanesca-pastasauce. Fra Talatta på Sicilien, der har fanget og bearbejdet ansjoser i mere end et århundrede.

Drænet vægt 53 gram.



415
ANSJOSER I OLIVENOLIE
720 G

Lækre ansjosfileter i god olivenolie. Smager fremragende på et stykke ristet landbrød med lidt citron eller som smagsgiver, hvor ansjosen steges let af og smeltes i olivenolie og så udgør en vidunderlig smagsbasis i fx pastasauce eller dressing. Fra Talatta på Sicilien, der har fanget og bearbejdet ansjoser i mere end et århundrede.

Drænet vægt på 450 gram.



417
ANSJOSPATÉ
60 G

Dejlig ansjospaté fra Talatta på Sicilien, der har fanget og bearbejdet ansjoser i mere end et århundrede. Bruges fx som smagsforstærker i sauce eller dressing mm. Ansjoserne fiskes i det Kantabriske Hav, som udgør den sydlige del af Biscayabugten.



418
ANSJOSER SALTET
500 G

En ganske særlig måde at modne og konservere ansjoser på; 6 måneder i et kar med saltlage giver de små delikate fisk en unik, afstemt saltsmag og -forformelse. Den friske fisk bearbejdes samme dag, som den er fanges, og efter de 6 måneders modning fjernes skind og ben, og fileterne lægges i vakuum. Fra producenten Talatta på Sicilien.



FRA HAVET

FISK, SKALDYR OG BLÆKSPRUTTE



E435
BOQUERONES I XV OLIVENOLIE
625 G

Boquerones er en spansk specialitet og klassiker; friske ansjoser tilberedt i vineddike og efterfølgende lagt i olivenolie. Ansjoserne er fanget bæredygtigt af lokale fiskere i Biscayen, hvor Yurrita køber dem direkte af fiskerne, når de kommer ind. En fremragende spansk delikatess - rund i smagen, behageligt bløde i konsistensen og masser af umami.

Drænet vægt på 500 gram.



E2011
ANSJOSER I OLIVENOLIE
50 G

Håndfileterede ansjoser fanget i Biscayabugten ved Cantabria-regionen på bæredygtig vis. Yurrita køber ansjoserne direkte på havnen af de lokale fiskere og bearbejder fangsten på traditionel facon ved hjælp af håndkraft. Disse ansjoser er uden skind og ben og har en dejlig ren smag af saltmodnet ansjos i olivenolielage. Ren umami! Drænet vægt på 30 gram.



E2012
BOQUERONES I XV OLIVENOLIE
50 G

Boquerones er en spansk specialitet og klassiker; friske ansjoser tilberedt i vineddike og efterfølgende lagt i olivenolie. Ansjoserne er fanget bæredygtigt af lokale fiskere i Biscayen, hvor Yurrita køber dem direkte af fiskerne, når de kommer ind. En fremragende spansk delikatess - rund i smagen, behageligt bløde i konsistensen og masser af umami.

Drænet vægt på 30 gram.



FRA HAVET

FISK, SKALDYR OG BLÆKSPRUTTE



E2013
TUN VENTRESCA

111 G

Ventresca regnes for det mest udsøgte stykke på tunen. Det skæres fra bugen, er noget federe i smag, mørkere i farve og har en kompleks og intens smag, der gør sig godt til fx pastasauce og vitello tonnato, men også kan nydes som det er på et stykke ristet brød. Vores Ventresca fra Yurrita er bæredygtigt fanget og ligger i olivenolie.

Drænet vægt 72 gram.



E2014
MUSLINGER I ESCABECHE

111 G

Mejillones er en blåmusling med flot, fast orange kød, der har en fin blødhed. Disse *mejillones* ligger i krydret escabeche og kan spises, som de er, eller bruges i varme og kolde retter. Der er 8 til 12 stk. i pakkerne fra Yurrita holder til i den lille fiskerlandsby Mutriko ved Biscayabugten og bearbejder alle deres produkter ved håndkraft. Drænet vægt på 88 gram.



E2015
SARDINER I OLIVENOLIE

120 G

Sardiner fanget på bæredygtig vis af lokale fiskere i Biscayabugten ud for Cantabria-regionen. Producenten Yurrita køber fiskene direkte på haven fra fiskerbådene og bearbejder fortsat alle deres produkter ved håndkraft. Sardinerne er saltet og ligger i olivenolie. En lækker lille sag med masser af umami. Drænet vægt på 88 gram.



E2016
VENUSMUSLINGER I SALT VAND

111 G

Små fine hjertemuslinger fanget i de galiciske floder, der er et sandt skaldyrsmekka. *Berberechos* hedder de på spansk. De koges i flodvandet, afskalles, renses og lægges i saltvand, så de er klar til brug. En ægte spansk delikatesse fra traditionsrige Yurrita i Biscayabugten.

Drænet vægt på 88 gram.



E2031
CHIPIRONES I OLIVENOLIE

111 G

De små blæksprutter, *chipirones*, er en klassisk spansk lækkerbidsken, her i olivenolie. Producenten Yurrita ligger lige ved Biscayabugten, og de køber dagligt fisk og skaldyr helt friskt fra de lokale fiskere på havnen, hvorefter den friske fanget bearbejdes ved håndkraft på fabrikken.

Drænet vægt på 72 gram.



E2032
CHIPIRONES I EGET BLÆK

111 G

Chipirones en su tinta, små spanske blæksprutter i eget blæk, er en klassisk pintxos-ret i det spanske Baskerland. Her fra Yurrita Gastronomika, der holder til ved Biscayabugten og er kendt for deres høje kvalitet og klassiske håndværk. I denne variant ligger de små blæksprutter i en blanding af deres eget blæk, tomat, løg og krydderi. Drænet vægt på 72 gram.



FRA HAVET

FISK, SKALDYR OG BLÆKSPRUTTE



P2011
ANSJOSFILET I OLIVENOLIE
50 G

Ansjosfileter i olivenolie fra vores portugisiske leverandør, familiefirmaet Conserveira do Sul, og deres Manná Gourmet brand, der er deres ypperste linje af fiskekonserver. Ansjoserne er fanget i Atlanterhavet og smager ganske fremragende, fx på et godt stykke ristet brød med et par dråber citron på. Også god som smags giver i diverse retter, saucer, dressinger mm.

Drænet vægt 30 gram.



P2000
SARDINER FLÅEDE OG UDBENEDE
120 G

Sardiner fisket i Atlanterhavet fra portugisiske Conserveira do Sul i havnebyen Olhão i Faro-distriktet, der ligger helt nede i Portugals sydligste ende. Sardinerne er både flået og udbenet, så man får den rene sardin-smag uden bøv. De har en dejlig fast konsistens og er en del af Manná Gourmet-linjen, der er fabrikkens topline.

Drænet vægt på 90 gram.



P2001
SARDINER I OLIVENOLIE
120 G

Sardiner uden hoved i olivenolie fra Conserveira do Sul i den sydligste del af Portugal i Faro-distriktet. Sardinerne er fisket i Atlanterhavet og er delikate og lækre med en god fast konsistens. Manná er fabrikkens topline.

Drænet vægt på 90 gram.



P2002
SARDINFILETER I TOMAT
120 G

Små delikate sardinfileter i tomat-sauce fra portugisiske Conserveira do Sul i det sydlige Portugal. Sardinerne er fisket i det nordøstlige Atlanterhav og er en del af fabrikkens Manná Good Boy-linje.

Drænet vægt på 85 gram.



P2012
SARDINER I OLIVENOLIE & CITRON
120 G

Sardiner uden hoved i olivenolie og citron. Sardinerne er fisket i det nordøstlige Atlanterhav og har en dejlig fast og delikat konsistens. Den sorte Manná Gourmet-linje er topline fra det portugisiske familiefirma Conserveira do Sul i det sydlige Portugal i Olhão.

Drænet vægt på 90 gram.



P2009
TUN I OLIVENOLIE MED CITRON
120 G

En meget mør og delikat tun fanget i Atlanterhavet og fileteret hos Conserveira do Sul i det sydlige Portugal. Efter filetering lægges den i en luge af olivenolie og skiver af citron, som giver den en herlig afrundet smag. En del af Manná Good Boy-linjen fra Conserveira do Sul.

Drænet vægt på 90 gram.



FRA HAVET

FISK, SKALDYR OG BLÆKSPRUTTE



P2003 MAKREL I OLIVENOLIE OG GRØNT

120 G

Makrelfileter efter portugisisk tradition i olivenolie med løg, gulerødder, nelliker og chili. Makrellerne er fisket i det nordøstlige Atlanterhav zone FAO 27 og fremstillet hos Conserveira do Sul i det sydligste Portugal. Produktet er en del af firmaets top-produktlinje Manná Gourmet, som man kan kende på den sorte indpakning. Drænet vægt 90 gram.



P2004 MAKREL I KARRY OG PIRI-PIRI

120 G

Makrel fisket i det nordøstlige Atlanterhav zone FAO 27 og fremstillet hos Conserveira do Sul i det sydligste Portugal. Fine fileter i en herlig spicy lage af olivenolie med karry og piri-iri chili.

Drænet vægt på 90 gram.



P2005 MAKREL MED CITRONTIMIAN

120 G

Makrel fisket i det nordøstlige Atlanterhav zone FAO 27 og fremstillet hos Conserveira do Sul i det sydligste Portugal. Fine fileter i en delikat lage af olivenolie og citrontimian - en usædvanlig men fremragende smagskombination, hvor den fede makrel spiller flot op ad den friske, let parfumerede, citrontimian.

Drænet vægt på 90 gram.



P2006 MAKREL I SENNEPSSAUCE

120 G

Makrelfileter i en dejligt afstemt sennepestsauce. Makrellerne er fisket i det nordøstlige Atlanterhav zone FAO 27 og fremstillet hos Conserveira do Sul i det sydligste Portugal. Produktet er en del af firmaets top-produktlinje Manná Gourmet, som man kan kende på den sorte indpakning.

Drænet vægt 90 gram.



P2007 MAKREL I MIDDELHAVSLAGE

120 G

Makrelfileter efter Middelhavstradition i en olivenolie krydret med oregano og salt. Makrellerne er fisket i det nordøstlige Atlanterhav zone FAO 27 og fremstillet hos Conserveira do Sul i det sydligste Portugal. Produktet er en del af firmaets top-produktlinje Manná Gourmet, som man kan kende på den sorte indpakning.

Drænet vægt 90 gram.



P2008 HESTEMAKREL MED HVIDLØG

120 G

Hestemakrellen er en fiskefamilie for sig, som ikke er videre beslægtet med den almindelige makrel, omend den ligner den ved første øjekast. Fisket i det nordøstlige Atlanterhav zone FAO 27 og fremstillet hos Conserveira do Sul i det sydligste Portugal. Fileterne er her lagt i en krydret lage af olivenolie, hvidløg og persille.

Drænet vægt på 90 gram.



FRA HAVET

FISK, SKALDYR OG BLÆKSPRUTTE



E430
TUNFILET BONITO DEL NORTE
225 G

Bonito del Norte er hvid tun, som fanges i Biscayen. Fangstsæsonen løber fra juni til august, og den hvide tun bliver kun linefanget, hvilket giver den allerbedste kvalitet, og den har aldrig været frosset - kun fanget, skåret, grillet, kogt, lagt i saltlage og herefter i olivenolie. Fanget i FAO-zone 27 med kasteline og MSC-certificeret.

Drænet vægt er på 150 gram.



E436
TUNFILET BONITO DEL NORTE
1,4 KG

Bonito del Norte er hvid tun fanget i Biscayen. Fangstsæsonen løber fra juni til august, og den hvide tun bliver kun linefanget, hvilket giver den allerbedste kvalitet. Den har aldrig været frosset - kun fanget, skåret, grillet, kogt, lagt i saltlage og herefter i olivenolie.

Mærket med Dolfin Safe, som garanterer bæredygtigt fiskeri af Bonito del Norte.



P2010
SARDINPATÉ
65 G

Portugiserne spiser typisk sardinpaté til morgenmad på ristet brød, men også i sandwich til frokost eller som en lille snack før maden. Patéen her fra Conserveira do Sul i det sydlige Portugal er lavet på friske sardiner fanget i Atlanterhavet og kan spises, som den er, direkte fra dåsen.



F641
PATÉ AF KRABBE OG KAMMUSLING
840 G

Herlig paté og specialitet fra Guyader Gastronomie i Bretagne. Kombinationen af kammusling og krabbe i rigelige mængder giver patéen en delikat og tydelig skaldyrssmag. Blød og lækker og lige til at gå til.



410
BOTTARGA MULTEROGN
170 G

Bottarga er en italiensk delikatesse fra de sydlige kystområder samt Sardinien og Sicilien. Det kan spores 3000 år tilbage i tiden og laves enten af rogn fra den grå multe eller tun, som "masseres" i hånden for at fjerne luftlommer, hvorefter det tørres og hærdes i havsalt uden konserverings- eller tilsætningsstoffer. Højt proteinindhold og mange Omega 3-fedtsyrer. Signifikant, kraftig umami.



2021
GARUM ANSJOSSAFT
1 L

Ansjoser fisket i Middelhavet og bearbejdet inden for max to døgn fra fangst. Ansjoserne udvælges og lægges i pres i saltvand, hvor de modnes, inden de efterfølgende presses yderligere, og det er så væsken herfra, der langsomt filtreres og hældes på flaske som Garum. Det giver selvsagt en vanvittig intens smag af ren umami. Italienernes svar på den asiatiske fiskesauce.



FRA HAVET

BISQUE & CAVIAR



F2016
HUMMERBISQUE

780 G

En særdeles anerkendt og værdsat fiskesuppe fra Le Touquet i Nordfrankrig og legendariske Maison Perard. Fremragende råvarer og Label Rouge-certificeret som bevis på den exceptionelle smag og kvalitet, der gør den overlegen sammenlignet med lignende produkter. Indeholder hele 25 procent hummer. Omrystes inden brug og lunes roligt ved lav varme.



F2005
JOMFRUHAMMERBISQUE

500 ML

Jomfruhummerbisque fra La Paimpolaise, der bor i den lokale fiskerhavn i byen Paimpol i Bretagne. Den er klar til brug og skal blot lunes over lavt blus, men kan også monteres med lidt fløde og smør for en mere afrundet smag. Skal det være ægte fransk, skal den spises med *rouille*; den franske mayo-lignende sauce af olivenolie, brødkrummer, hvidløg, safran og chili eller cayennepeber.



F655
CAVIAR

20 G

Upasteuriseret caviar fra sibirisk stør. Den varierer i farve fra grå og sort til gyldenbrun kastanjefarve. Smagen intensiveres efter 3 måneder, og man fornemmer smør, hasselnød og valnød i smagen, som er afstemt og frisk. Som eneste caviar har den produktionsdato angivet. Hædret som bedste caviar af Gault & Millau i 2021 i Nouvelle Aquitaine - hjemstedet for Frankrigs opdræt af stør og produktion af caviar.





OLIE & EDDIKE

.G

OLIE & EDDIKE

OLIVENOLIE



816
CALVI XV MOSTRO ORO
25 CL

Mostro Oro er top-olivenolien fra Calvi-huset i Ligurien. En fremragende ekstra jomfruolivenolie lavet på de allerbedste Taggiasca-oliven fra høsten. Stor og flot smag og duft - afrundet men med masser af afstemt karakter. Her i en fin lille 25 centilitersflaske.



817
CALVI XV MOSTRO ORO
75 CL

Mostro Oro er top-olivenolien fra Calvi-huset i Ligurien. En fremragende ekstra jomfruolivenolie lavet på de allerbedste Taggiasca-oliven fra høsten. Stor og flot smag og duft - afrundet men med masser af afstemt karakter. Her i 75 centilitersflaske.



813
CALVI XV CLASSICO
25 CL

Calvi i Ligurien i det nordvestlige Italien producerer god klassisk italiensk ekstra jomfruolivenolie. Deres Classico er afstemt og har en dejlig klar og frisk duft. Smagen er mild og klar med lyse noter af friske grønne oliven, og farven flot gylden. Her i en fin lille 25 centilitersflaske.



814
CALVI XV CLASSICO
50 CL

Calvi i Ligurien i det nordvestlige Italien producerer god klassisk italiensk ekstra jomfruolivenolie. Deres Classico er afstemt og har en dejlig klar og frisk duft. Smagen er mild og klar med lyse noter af friske grønne oliven, og farven flot gylden. Her i 50 centilitersflaske.



815
CALVI XV CLASSICO
75 CL

Calvi i Ligurien i det nordvestlige Italien producerer god klassisk italiensk ekstra jomfruolivenolie. Deres Classico er afstemt og har en dejlig klar og frisk duft. Smagen er mild og klar med lyse noter af friske grønne oliven, og farven flot gylden. Her i 75 centilitersflaske.



818
CALVI XV PINZIMOLIO
50 CL

Calvi i Ligurien har en lang og traditionsrig historie med at producere ekstra jomfruolivenolie, og denne herlige variant har både en dejlig farve, duft og smag. Olien er lavet på en blanding af Taggiasca-oliven og Oliarola-oliven, og den dekorative flaske kommer med patentprop og skænkeprop.



OLIE & EDDIKE

OLIVENOLIE



805
SACROMONTE XV

75 CL

En perle fra Puglia, nærmere bestemt byen Foggia. Sacromonte ekstra jomfruolien er presset indenfor 24 timer efter høsten. Der er brugt de meget typiske italienske oliven Coratina, Peranzana, Ogliarola, Garganica og Rotondella. Olien er gul med grønne reflekser. Mild med en let bitter eftersmag og en pebret afslutning. Godt til det fine køkken.



809
TERRALIVA XV ØKO

75 CL

År efter år vælges denne ekstra jomfruolivenolie fra sicilianske Terraliva som en af verdens bedste inden for sin slags. Den er frisk, frugtig og intens i smag og duft samt økologisk produceret. En absolut topolivenolie lavet på kun en enkelt olivensort - det man kalder monovarietal. Det er den lokale sicilianske Tonda Iblea-oliven, der bruges. Fra Sicilien DOP Monte Iblei.



825
LA TORRE XV

5 L

En typisk toscaner af en ekstra jomfruolivenolie, som smager så frugtpræget, afstemt og behageligt, at mange ret så dyre flaskeolier faktisk ikke kan være med. Rigtig god basisoilie, ikke mindst qua sin store størrelse på 5 liter.



826
LA TORRE SANS OLIVENOLIE

5 L

En god og kraftig stegeolie med mild frugtsmag og pæn syre. Tåler højere temperaturer, men husk altid på, at olien ved 60-70 grader og opefter begynder at smide sin frugtsmag.



OLIE & EDDIKE

OLIVENOLIE



E813
BIODYNAMISK ARBEQUINA ØKO
50 CL

Castillo de Canena er kendt for nogle af de bedste jomfru olivenolier i verden, og denne rene Arbequina-olie er både fremragende og biodynamisk med Demeter-certificering. Olien er frisk og udtryksfuld med urtede noter fra oliventræets blade, grønne mandler og artiskok. Den er flot afstemt og vedholdende i sin smag, har en smuk dyb grøn farve og herlig intensitet.



E830
CASTILLO DE CANENA PICUAL
50 CL

Picual er den mest kendte af de spanske olivensorter og repræsenterer halvdelen af produktionen i provinsen Jaén i Andalusien, hvor Castillo de Canena bor. En grøn, frisk, ren og duftende olivenolie med noter af tomat, urter, grøn hvede, grøn mandel og grøn banan. Et let blomstret præg med strejf af timian. Alt sammen i balanceret og harmonisk struktur. 100 ud af 100 mulige point fire år i træk i Flos Olei.



E831
CASTILLO DE CANENA ARBEQUINA
50 CL

Castillo de Canena er blandt de absolut førende inden for olivenolie. Det vidner den årlige Flos Olei-guide bl.a. om; her scorer de år efter år topkarakter. Familiefirmaet er opkaldt efter byen og slottet i Jaén, hvor familien bor, i Andalusien. Deres Arbequina er frugtig med noter af grøn oliven, valnød, æble, fersken og kvæde samt et let urtepræg og mandel i eftersmagen.



E837
RØGET ARBEQUINA CASTILLO
25 CL

Koldrøget olivenolie fra legendariske Castillo de Canena i Jaén i Andalusien. Fremstillet på ren Arbequina med tydelige noter af æble og mandel med undertoner af vanilje, karamel og blød toffee. Bruges som en afsluttende del af serveringen - fx til fisk, kød eller grøntsager. Eller som afrunding i sauce mv.



E2080
ARBEQUINA PÅ SHERRYFADE
25 CL

Ny spændende variant fra Castillo de Canena lavet på 100 procent Arbequina lagret på gamle sherryfade. Dejlig duft af nødder, træ, moden frugt og svampe med et strejf af sherry. Smagen er mild og elegant og blød i ganen. Komplex og rig med en bred vifte af nuancer; jod, ristede hasselnødder og strejf af moden avocado. Tydelig umami fra træfad og sherry.



E820
MARQUES DE VALDUEZA
50 CL

Ekstra jomfruolivenolie lavet på nogle af de bedste spanske olivensorter; Hojiblanca, Arbequina, Morisca og Picual. Det giver en frisk olie med fremtrædende grønne, urtede noter. Nuancer af træ, der glider over i mandel og grøn banan. Medium-høj intensitet med en let bitterhed efterhånden som smagen udvikler sig. Fra Marques de Valdueza i Extremadura. 94 point ud af 100 mulige i Flos Olei 2021.



OLIE & EDDIKE

OLIVENOLIE



E821
ROMANICO XV ARBEQUINA
50 CL

Ekstra jomfruolivenolie fra Ágroles i Lleida lige mellem Zaragoza og Barcelona. Olien er lavet på ren Arbequina, og har en frugtig medium intensitet og afbalanceret bitter og krydret smag med en sødlig baggrund og aromatiske strejf, der leder tankerne hen på mandler, grønt græs og artiskok.



E822
ROMANICO XV ARBEQUINA
5 L

Ekstra jomfruolivenolie fra Ágroles i Lleida lige mellem Zaragoza og Barcelona. Olien er lavet på ren Arbequina, og har en frugtig medium intensitet og afbalanceret bitter og krydret smag med en sødlig baggrund og aromatiske strejf, der leder tankerne hen på mandler, grønt græs og artiskok. Her i praktisk 5-liters dunk.



E823
ROMANICO XV ARBEQUINA ØKO
5 L

Økologisk variant af Ágroles' Romanico ekstra jomfruolivenolie lavet på 100 procent ren Arbequina. Den har en let intens grøn olivenfrugtig smag og en let bitter krydret smag, der er blød og afbalanceret. Man fornemmer sødme og aromatiske strejf med noter af grøn mandel, fennikel og valnødder.



E817
MONTABES XV PICUAL
50 CL

Ekstra jomfruolivenolie fra Monva i Andalusien. Den er fremstillet på 100 procent ren Picual høstet i de første uger af december. En førsteklases olie, produceret og aftappet i Sierra Mágina bjergene lige uden for Jaén. Smagen er frugtig, frisk og elegant med noter af modne grønne oliven, olivenblade og figentræ. Eftersmagen er vedvarende med afstemt bitterhed.



E824
MONTABES AMFORA XV
50 CL

Montabes ekstra jomfruolivenolie fra Monva i Jaén og deres marker i Sierra Mágina bjergene. Den er fremstillet på Arbequina som primær sort med en smule Picual tilsat. Smagen er ren og mild med behagelige noter af græs.



E2027
MONTABES XV PICUAL
10 L

10-liters dunk med ekstra jomfruolivenolie fra familien Montabes Vaños olivenlunde på skråningerne i Sierra Mágina-bjergene i Andalusien. Der er brugt Picual-oliven, og olien tåler højere temperaturer end mange andre olivenolier grundet de høje temperaturer i området, som oliventræerne udsættes for. Den er derfor særdeles velegnet som stegeolie.



OLIE & EDDIKE

OLIVENOLIE



E826
BALLESTER XV OLIVENOLIE
5 L

Man siger, at livet i Andalusien følger oliventræernes rytme - det siger lidt om, hvor meget olivenlundene fylder i området, både areal- og produktionsmæssigt. Denne jomfru olivenolie domineres af den typiske smag fra Hojiblanca-olivensorten. Det er en mild olie med en kraftfuld eftersmag.



E829
DOMINUS XV PICUAL
50 CL

En jomfruolivenolie i absolut topklasse fra spanske Monva og deres idylliske olivenlunde i Sierra Mágina-bjergene i Andalusien. 100 procent ren Picual, ufiltreret og koldpresset i lukket kredsløb ved 29 grader. Intens aroma og smuk grøn farve samt noter af nyslået græs, tomatplanter, træ, figen og pebermynte - alt sammen i en tæt pakket krop med en ren fornemmelse og vedholdende frugtig, let bitter eftersmag.



E2044
PEÑA LUNA XV HOJIBLANCA ØKO
50 CL

Peña Luna i Andalusien bruger kun egne oliven til pres, og som ganske få i verden har de en mobil olivenmølle, der kommer med ud i marken, så deres oliven kan presses straks efter plukning for den ultimative friskhed. Mellemhøj intensitet, frugtige grønne oliven og aromatiske noter af nyslået græs, tomatplante og artiskok. Bitter og pikant, som den udvikler sig i smag.



G600
KALAMATA PDO XV EPOCH ØKO
50 CL

Nøje udvalgte oliven i en eksklusiv og begrænset produktion af ekstra jomfru olivenolie lavet på 100 procent græske Koroneiki-oliven fra Kalamata og producenten Elgea. Stor kompleksitet til samtlige sanser; frugtig men med den pebrede finish, der kendetegner regionen - og så er den økologisk. Hver flaske er individuelt nummereret og har EU's PDO-logo påtrykt.



OLIE & EDDIKE

EARLY HARVEST & SÆSON OLIVENOLIE

(BEGRÆNSEDE MÆNGDER OG KUN TILGÆNGELIGE I SPECIFIKKE PERIODER)



2078
TERRALIVA XV NUOVOEVO ØKO
50 CL

Terralivas årlige Early Harvest-olie, som de kalder NuovoEvo, er en enestående økologisk koldpresset og ufiltreret ekstra jomfru olivenolie produceret på oliven fra årets første høst. Det er den sicilianske olivensort Tonda Iblea, der bruges, og olien er både smuk, velsmagende og fyldt med alle de gode egenskaber som kun en ægte ekstra jomfru olivenolie af højeste kvalitet kan give.



E832
ARBEQUINA XV PRIMÉR DÍA
50 CL

Første dags høst er noget særligt hos Castillo de Canena. Hvert år udkommer de med to nye førstedagsolier i en speciel flaske, som designes af en spansk berømt under stor bevågenhed. Olierne kommer i en Arbequina- og en Picual-variant. Noter af frisk græs, grøn mandel, tomatplante, grøn banan, æble og valnød i denne Arbequina. Eftersmag af mandel med et let strejf af peber. Meget elegant.



E833
PICUAL XV PRIMÉR DÍA
50 CL

Første dags høst er noget særligt hos Castillo de Canena. Hvert år udkommer de med to nye førstedagsolier i specielle flasker, som designes af en spansk berømt under stor bevågenhed. I Picual-varianten findes intens frugt med noter af græs, grøn mandel, grønt æble, bananskræl, hvidt brød, valnød og artiskok. Eftersmagen er pikant med bitre strejf og en behagelig vedholdenhed. Ren elegance.



E2020
DOMINUS XV EARLY HARVEST
50 CL

Den årlige *cosecha temprana*, 'tidlig høst' på spansk, fra Monva i Andalusien. Unik hvert år, altid fremragende! Produceret på 100 procent Picual fra markerne i Jaén. Grøn og ren farve, frugtig duft af grønne oliven med fine strejf af nyslået græs, figentræ, artiskok, bananskræl, tomatplante og grønne mandler. Let bitter og krydret smag med en flot friskhed. 97 ud af 100 point i Flos Olei 2021.



F635
LUCQUES XV OLIVENOLIE
75 CL

La Lucque er anerkendt i hele verden som den bedste spiseoliven, der findes. Køkkenchefer og gastronomer verden over er faldet for denne olivensort som har så mange smagsnuancer. Denne olivenolie er netop fremstillet på 100 procent Lucques, hvilket giver en blød, fin og subtil olie med noter af korn, grønne mandler og nødder. Let bitterhed, let pikant og lys, grøn frugtighed.



OLIE & EDDIKE

OLIVENOLIE MED SMAG



2165
TERRALIVA CHILIOILIE

10 CL

Fra en af de helt store stjerneproducenter af olivenolie; sicilianske Tino Cavarra og Terraliva. En serie af olivenolier med naturligt tilsat spændende smage med perfekt balance, der virkelig gør en forskel i madlavningen. Denne med pikant smag af chili i perfekt harmoni med den delikate olivenolie kan bruges til stort set alt - bl.a. i suppen, på grøntsagerne og til kødet. Et let "bid" af varme.



2156
TERRALIVA KAFFEOLIE

10 CL

Sicilianske Tino Cavarra og Terralivas nye serie af olivenolier med naturligt tilsat spændende smage med perfekt balance, der virkelig gør en forskel i madlavningen. Denne med afstemt smag af kaffe i perfekt harmoni med den delikate olivenolie anbefales bl.a. i marinader til både fisk og kød samt til bløde oste og desserter generelt.



2157
TERRALIVA RØGET OLIVENOLIE

10 CL

Fra en af de helt store stjerneproducenter af olivenolie; sicilianske Tino Cavarra og Terraliva. En serie af olivenolier med naturligt tilsat spændende smage med perfekt balance, der virkelig gør en forskel i madlavningen. Denne med afstemt røgsmag i perfekt harmoni med den delikate olivenolie anbefales bl.a. til grillede grøntsager, kød eller fisk - fremragende i tatar af både kød og fisk.



MERE OLIE OG EDDIKE PÅ NÆSTE SIDE

OLIE & EDDIKE

OLIVENOLIE MED SMAG



2158
TERRALIVA LAKRIDSOLIE

10 CL

Fra en af de helt store stjerneproducenter af olivenolie; sicilianske Tino Cavarra og Terraliva. En serie af olivenolier med naturligt tilsat spændende smage med perfekt balance, der virkelig gør en forskel i madlavningen. Denne med afstemt smag af rålakrids i perfekt harmoni med den delikate olivenolie anbefales bl.a. til risotto, vildt, fisk og desserter.



2159
TERRALIVA APPELSINOLIE

10 CL

Fra en af de helt store stjerneproducenter af olivenolie; sicilianske Tino Cavarra og Terraliva. En serie af olivenolier med naturligt tilsat spændende smage med perfekt balance, der virkelig gør en forskel i madlavningen. Denne med afstemt smag af appelsin i perfekt harmoni med den delikate olivenolie anbefales bl.a. til ost, tatar, ceviche samt salater og fjerkræ. Også fenomenal på is.



2160
TERRALIVA FERSKENOLIE

10 CL

Fra en af de helt store stjerneproducenter af olivenolie; sicilianske Tino Cavarra og Terraliva. En ny serie af olivenolier med naturligt tilsatte spændende smage med perfekt balance, der virkelig gør en forskel i madlavningen. Denne med smag af afstemt fersken, der harmonerer perfekt med den delikate olivenolie. Anbefales til bløde cremede oste, fisk både rå og tilberedt og til desserter.



2161
TERRALIVA MANDARINOLIE

10 CL

Fra en af de helt store stjerneproducenter af olivenolie; sicilianske Tino Cavarra og Terraliva. En serie af olivenolier med naturligt tilsat spændende smage med perfekt balance, der virkelig gør en forskel i madlavningen. Denne med afstemt smag af mandarin, i perfekt harmoni med den delikate olivenolie, anbefales bl.a. til salater, fersk ost, grillet kød, carpaccio, rå og tilberedt fisk samt is.



2162
TERRALIVA CITRONOLIE

10 CL

Fra en af de helt store olivenolie-stjerner; sicilianske Tino Cavarra og Terraliva. En serie af olivenolie med naturligt tilsat spændende smage i perfekt balance, der virkelig gør en forskel i madlavningen. Denne med afstemt smag af citron i perfekt harmoni med den delikate olivenolie, anbefales bl.a. til salater, grillet kød og fisk samt råmarineret fisk.



2163
TERRALIVA BASILIKUMOLIE

10 CL

Fra sicilianske Tino Cavarra og Terraliva. En serie af olivenolier med naturligt tilsat spændende smage i perfekt balance, der virkelig gør en forskel i madlavningen. Denne med afstemt smag af basilikum i perfekt harmoni med den delikate olivenolie anbefales bl.a. til at fremhæve typiske italienske retter som tomatsose, bruschetta, pizza, caprese, pasta m.m.



OLIE & EDDIKE

TRØFFELOLIE



2164
TERRALIVA ROSMARINOLIE
10 CL

Fra en af de helt store stjerneproducenter af olivenolie; sicilianske Tino Cavarra og Terraliva. En serie af olivenolier med naturligt tilsat spændende smage med perfekt balance, der virkelig gør en forskel i madlavningen. Denne med afstemt smag af rosmarin i perfekt harmoni med den delikate olivenolie, anbefales bl.a. til ovnbagte kartofler og grøntsager, grillet kylling og lam.



2155
TERRALIVA TRØFFELOLIE
10 CL

Sicilianske Tino Cavarra og Terralivas nye serie af olivenolier med naturligt tilsat spændende smage med perfekt balance, der virkelig gør en forskel i madlavningen. Denne med afstemt smag af trøffel i perfekt harmoni med den delikate olivenolie anbefales bl.a. til frisk pasta, grillet oksekød, oste-retter og på pizza, frittata, risotto og polenta.



770
FERRARI SORT TRØFFELOLIE
25 CL

Olivenolie smagt til med den sorte Perigord-trøffel fra den berømte trøffel-familie Ferrari og Fungo & Tartufo. Lækker kvalitet til det professionelle køkken og særdeles høj intensitet i smagen, der fungerer som koncentrat, og med fordel kan fortyndes med en god ren olivenolie.



2136
FERRARI TRØFFELOLIE HALAL
25 CL

Olivenolie smagt til udelukkende med med aromaer fra sort trøffel. Ved kun at bruge aromaer sikrer man, at den er halal. Olien er produceret hos den berømte trøffel-familie Ferrari og deres firma Fungo & Tartufo i Lombardiet.



780
FERRARI SORT TRØFFELOLIE
55 ML

Olivenolie tilsat sort Perigord-trøffel fra den berømte trøffel-familie Ferrari og Fungo & Tartufo i Lombardiet. Lækker kvalitet til det professionelle køkken og særdeles høj intensitet i smagen, der fungerer som koncentrat, og med fordel kan fortyndes med en god ren olivenolie. Flasken indeholder 55 ml.



772
INAUDI SORT TRØFFELOLIE
40 ML

Inaudi i Piemonte fremstiller trøffel-produkter af høj kvalitet - som denne Tartufato Nero olivenolie med sort trøffel. En koncentreret trøffelsmag og -aroma, som både kan bruges til at erstatte rigtige trøfler eller sammen med dem for at forstærke deres umiskendelige duft og smag. Her er olien tappet i en flot, dekorativ lille flakon, som indeholder 40 ml.



OLIE & EDDIKE

TRØFFELOLIE



773
FERRARI HVID TRØFFELOLIE
25 CL

Olivenolie smagt til med den værdifulde hvide trøffel - Tuber Magnatum Pico - fra trøffelfamilien Ferrari og huset Fungo & Tartufo i Lombardiet. Høj kvalitet og vældig kraftig og koncentreret smag, som med fordel kan fortyndes med en god olivenolie. Duft og smag er ren, intens og signifikant, som en god trøffelolie skal være det.



774
FERRARI HVID TRØFFELOLIE
10 CL

Olivenolie smagt til med den værdifulde hvide trøffel - Tuber Magnatum Pico - fra trøffelfamilien Ferrari og huset Fungo & Tartufo i Lombardiet. Høj kvalitet og vældig kraftig og koncentreret smag, som med fordel kan fortyndes med en god olivenolie. Duft og smag er ren, intens og signifikant, som en god trøffelolie skal være det. Her i en fin lille flakon på 10 cl.



775
FERRARI SORT TRØFFELOLIE
55 ML

Olivenolie smagt til med den værdifulde hvide trøffel - Tuber Magnatum Pico - fra trøffelfamilien Ferrari og huset Fungo & Tartufo i Lombardiet. Høj kvalitet og vældig kraftig og koncentreret smag, som med fordel kan fortyndes med en god olivenolie. Duft og smag er ren, intens og signifikant, som en god trøffelolie skal være det. Her i en lille udgave med 55 ml.



771
INAUDI HVID TRØFFELOLIE
40 ML

Il Tartufato Bianco fra Inaudi i Piemonte. Ikke blot en rigtig lækker trøffelolie med duft og smag fra de hvide italienske trøfler, men også tappet på en smuk og flot flakon á 40 ml.



OLIE & EDDIKE

OLIVENOLIE MED SMAG OG ANDRE OLIER



831
OLIVENOLIE MED CITRON
25 CL

Jomfruolie af høj kvalitet med smag af herlig frisk og moden citron. Olien er fremstillet af Fungo & Tartufo i Lombardiet hos Ferrari-familien, der også er kendt for deres trøffelprodukter.



833
OLIVENOLIE MED CHILI
25 CL

Jomfruolie af høj kvalitet med smag af varm pikant peperoncino og en smule hvidløg. Olien er fremstillet af Fungo & Tartufo i Lombardiet hos Ferrari-familien, der også er kendt for deres trøffelprodukter.



835
OLIVENOLIE MED PORCINI
25 CL

Jomfru olivenolie af høj kvalitet med en vidunderlig duft og smag af Porcini (Karl Johan) fra Fungo & Tartufo i Lombardiet, der specialiserer sig i svampe- og trøffelprodukter af højeste kvalitet. Olien her er bl.a. god til at fremhæve smagen og duften i svampede retter som en risotto mv.



A801
GRÆSKARKERNEOLIE
25 CL

100 procent renproduceret olie af mørkegrønne græskarkerner uden skal. Den intense grønne farve og den frugt- og nøddeagtige smag er det typisk kvalitetskendetegn for denne specialitet. Friskpresset og kolesterolfri. En god og spændende anderledes olie fra Ölmühle Fandler i Østrig.



A834
MANDELOLIE
25 CL

Flot og naturlig duft og smag. Denne fremragende mandelolie fra Ölmühle Fandler i Østrig er fremstillet på blancherede søde mandler. Koldpresset og 100 procent rene varer, ingen tilsætningsstoffer eller kolesterol. Fantastisk alsidighed - kan fx både bruges i juice eller som et frækt lille pift på fx fisk lige inden servering.



OLIE & EDDIKE

ACETO BALSAMICO



841
BALSAMICO IGP MODENA 3 ÅR
25 CL

Afrundet og fyldig smag. Kraftig, men afbalanceret. Aceto Balsamico fra Carlotta i Modena (IGP), der er lagret i 3 år. Sødme, let bitterhed og dybde. Velegnet til butikssalg.



842
BALSAMICO IGP MODENA 3 ÅR
50 CL

Afrundet og fyldig smag. Kraftig, men afbalanceret. Aceto Balsamico fra Carlotta i Modena (IGP), der er lagret i 3 år. Sødme, let bitterhed og dybde. God kvalitet til det mindre køkken.



844
BALSAMICO IGP MODENA 5 ÅR
25 CL

Herlig fyldig og intens smag, tyktflydende konsistens og karakteristisk kraftig duft og delikat aroma. Masser af dybde, sødme og afstemt syre. Aceto Balsamico fra Carlotta i Modena er lagret i 5 år og tappet i en flot, dekorativ flaske. En top-balsamico.



845
BALSAMICO IGP MODENA 5 ÅR
50 CL

Herlig fyldig og intens smag, tyktflydende konsistens og karakteristisk kraftig duft og delikat aroma. Masser af dybde, sødme og afstemt syre. Aceto Balsamico fra Carlotta i Modena er lagret i 5 år og tappet i en flot, dekorativ flaske. En top-balsamico.



846
BALSAMICO IGP MODENA 8 ÅR
25 CL

En exceptionel balsamico i topklasse fra Carlotta i Modena. Modena i Norditalien er hjemstedet for Aceto Balsamico, og denne variant har lagret i hele 8 år, hvilket giver en fyldig og intens balsamico; tyktflydende og karakteristisk kraftig duft med delikate aromaer. Bittersød, dyb og ren i smagen.



849
BALSAMICO IGP MODENA 5 ÅR ØKO
25 CL

Økologisk Aceto Balsamico fra Carlotta i Modena (IGP). Med sin lagringstid på mindst 5 år er den fuld af herlig aroma og dybe smagsnuancer. Ingen konserveringsmidler eller tilsætningsstoffer.



OLIE & EDDIKE

ACETO BALSAMICO



847
BALSAMICO KONCENTRAT

38 CL

Al smag, saft og kraft fra den velkendte Aceto Balsamico fra Modena (IGP) kogt ned til koncentrat, så den intense og delikate bittersøde smag forstærkes yderligere. Masser af karakter og dybde fra Fattorie Giacobazzi i Modena.



2181
BALSAMICO GLACE IGP MODENA

25 CL

Nedkogt Balsamico fra Modena (IGP) og Nonna Carlotta, der fremstiller fremragende Balsamico. Denne glace har en herlig tyktflydende konsistens og dyb lækker smag af koncentreret Balsamico, der kan bruges både til dressing og som smagsgiver i sauce mm.



851
BALSAMICO TRADIZIONALE DOP 15 ÅR

10 CL

Aldeles fremragende Aceto Balsamico Tradizionale fra Giacobazzi i Modena (DOP). Med sin lagringstid på hele 15 år på egetræsfade er der her tale om noget af det ypperste inden for balsamico. Enestående, nuanceret, fyldig og intens smag, tyktflydende konsistens, kraftfuld duft og delikat aroma. Den ægte vare, lavet på gammeldags maner.



852
BALSAMICO TRADIZIONALE DOP 30 ÅR

10 CL

Den ægte Aceto Balsamico fra Modena (DOP), der er arnestedet for den velkendte Aceto Balsamico. Vores mest lagrede og dermed også kraftigste balsamico-eddike her fra Giacobazzi har ligget 30 år på egetræsfade, og det giver en helt enestående fyldig og intens smag. Den er tyktflydende i konsistens og karakteriseret ved sin kraftige duft og delikate aroma. Utrolig nuanceret bittersødme på flaske.



OLIE & EDDIKE

ACETO BALSAMICO



843
BALSAMICO IGP MODENA 3 ÅR

5 L

Afrundet og fyldig smag. Kraftig, men afbalanceret. Aceto Balsamico fra Carlotta i Modena (IGP), der er lagret i 3 år. Sødme, let bitterhed og dybde. Fornuftig kvalitet til storbrugere. Bruges typisk til indkogning.



862
BALSAMICO IGP MODENA 5 ÅR

5 L

Herlig fyldig og intens smag, tyktflydende konsistens og karakteristisk kraftig duft og delikat aroma. Masser af dybde, sødme og afstemt syre. Aceto Balsamico fra Carlotta i Modena er lagret i 5 år og tappet i en flot, dekorativ flaske. En top-balsamico.



863
BALSAMICO IGP MODENA 8 ÅR ØKO

5 L

Økologisk Aceto Balsamico fra vores leverandør Carlotta i Modena. IGP-certificeret og lagret i 8 år. Smagen er afrundet og fyldig med fine nuancer og god intensitet. Fornuftig kvalitet til storbrugere. Bruges typisk til indkogning.



OLIE & EDDIKE

VINEDDIKE



E841
FORUM VINEDDIKE CHARDONNAY

25 CL

Fra huset AVGVSTVS, beliggende i Penedes-området, kommer denne fadlagrede og ufiltrerede hvidvinseddike, lavet på Chardonnay-druer. Flot sødme og tydelig duft af druer. Ren gourmet, udelukkende fremstillet af egne årgangsvine, som høstes fra midten af august. Vineddiken er fast ingrediens ved Nobelprisuddelingens middage.



E842
FORUM VINEDDIKE CHARDONNAY

50 CL

Fadlagret og ufiltreret hvidvinseddike fra huset AVGVSTVS i Penedes lavet på Chardonnay. Flot sødme og tydelig duft af druer. Udelukkende fremstillet af egne årgangsvine, som høstes fra midten af august. Vineddiken er fast ingrediens ved Nobelprisuddelingens middage.



E843
FORUM VINEDDIKE CAB. SAUVIGNON

25 CL

Fra huset AVGVSTVS, beliggende mellem Tarragona og Barcelona, har vi denne fadlagrede og ufiltrerede rød-vinseddike, lavet på Cabernet Sauvignon-druer. Flot sødme og tydelig duft af druer. Ren gourmet, udelukkende fremstillet af egne årgangsvine, som høstes fra midten af august. Vineddiken er fast ingrediens ved Nobelprisuddelingens middage.



E844
FORUM VINEDDIKE CAB. SAUVIGNON

50 CL

Fra huset AVGVSTVS, beliggende mellem Tarragona og Barcelona, har vi denne fadlagrede og ufiltrerede rød-vinseddike, lavet på Cabernet Sauvignon-druer. Flot sødme og tydelig duft af druer. Ren gourmet, udelukkende fremstillet af egne årgangsvine, som høstes fra midten af august. Vineddiken er fast ingrediens ved Nobelprisuddelingens middage.



E862
GARDENY RIESLING VINEDDIKE

37,5 CL

Fremragende eddike fremstillet på Riesling-vin fra Lonsheim VDP Rheinhessen i Tyskland. Meget elegant og delikat med frugtige noter, en behagelig syre og aldeles silkeblød krop. De 12 måneder på franske egetræsfade giver den nogle fine subtile ristede noter og en meget afbalanceret struktur. Særligt alsidig produkt fra Badia Vinagres i Lleida, Spanien.



E863
GARDENY MERLOT VINEDDIKE

37,5 CL

Delikat og smuk rødlig rød-vinseddike fremstillet med intens aromatisk Merlot-vin. En meget attraktiv og elegant smag med noter af brombær, hindbær og violer samt skønne ristede noter fra de 12 måneders lagring på franske egetræsfade. Alsidig og velsmagende - særligt anbefalet sammen med ansjoser. Opkaldt efter Gardeny-slottet og produceret hos Badia Vinagres i den catalanske provins Lleida.



OLIE & EDDIKE

VINEDDIKE



E865
GARDENY CAVA VINEDDIKE

50 CL

Vineddike lavet på Cava af druerne Macabeo, Xarel-Lo og Parellada. Fremstillet af Badia Vinagres og opkaldt efter slottet Gardeny - en særdeles fremragende eddike med bitersøde noter, som takket være dens delikate frugtige noter er ideel til brug i alle slags salater og marinader samt til at tilføje smag til fisk og andre skaldyr. Denne eddike er særligt velegnet sammen med østers.



E864
GARDENY ÆBLEEDDIKE

50 CL

Ekstremt delikat og afstemt balsamisk æbleeddike. Eddiken er lavet på saften fra fuldmodne æbler, der langsomt fermenteres, så æblesmagens bevares i lang tid. En frisk, aromatisk og let med fine behagelige noter af søde kandiserede æbler. Den har en mildere syre end vineddike og yderst afstemt sødme, der går ekstremt godt til fx en salat med blåskimmelost, valnødder og friske æbler.



E867
VINEDDIKE MED APPELSINHONNING

50 CL

Frugtig, sød og nuanceret vineddike fra Badia i Lleida. Kombinationen af den søde Moscatel-drue, som vineddiken er lavet på, og de florale citrus- og appelsin-noter fra orangeblomsthonningen er enestående. Man bruger den såkaldte *Schützenbach*-metode til fremstillingen, så eddiken bevarer sin smag længere og får en rundere karakter. Spændende og delikat pift til fx carpaccio, fjerkræ, salat og dessert.



OLIE & EDDIKE

SHERRYEDDIKE



E848
PEDRO XIMENEZ VINAGRE DE JEREZ

25 CL

Sherryeddike lavet på den søde spanske Pedro Ximenez-drue, der typisk bruges til netop sherry. En ekstraordinær aromatisk og afstemt eddike fremstillet efter Solera y Criadera-metoden og opbevaret i amerikanske egetræsfade. Pedro Ximénez soltørres ud i solen og bidrager med en sødlig smag med masser af krop og dybde.



E846
VINAGRE DE JEREZ RESERVA DOP

50 CL

El Majuela har fremstillet sherry i Jerez (DOP) siden 1864, og deres sherry-eddiker er fremstillet på nøje udvalgte sherryvine og lagret efter den traditionelle *Criaderas y Soleras*-metode, hvor eddiken ligger på amerikanske egetræsfade i adskillige år og løbende aftappes "nedefra". For at få prædikamentet *reserva* skal indholdet i nederste del af fadene være mindst to år.



E847
VINAGRE DE JEREZ RESERVA DOP

25 CL

El Majuela har fremstillet sherry i Jerez (DOP) siden 1864, og deres sherry-eddiker er fremstillet på nøje udvalgte sherryvine og lagret efter den traditionelle *Criaderas y Soleras*-metode, hvor eddiken ligger på amerikanske egetræsfade i adskillige år og løbende aftappes "nedefra". For at få prædikamentet *reserva* skal indholdet i nederste del af fadene være mindst to år.



A close-up photograph of several olives and vegetables, including a large green one, a red one, and several smaller ones in various colors (green, red, yellow, and purple), all glistening with water droplets. They are arranged on a dark, textured red surface. The lighting is dramatic, highlighting the textures and colors of the produce.

***OLIVEN &
GRØNTSAGER***

.G

OLIVEN & GRØNTSAGER

OLIVEN



630
SORTE OLIVEN TAGGIASCA UDEN
STEN

650 G

Roi er en lille producent fra byen Badalucco i nærheden af Imperia i den norditalienske region Ligurien. De har specialiseret sig i oliven og olivenolier fra området, og familiefirmaet fortsætter nu på 3. generation. Disse tørrede, saltede Taggiasca-oliven er udstenede (en enkelt sten kan forekomme) og gode både til aperitif eller i madlavning.



631
SORTE OLIVEN TAGGIASCA CALVI

360 G

Sorte Taggiasca-oliven fra Calvi i Ligurien. En fin lille oliven i en luge af saltvand. De er sorte og med sten. Drænet vægt på 200 gram.



632
SORTE OLIVEN CALVI

3 KG

Små sorte oliven i saltvand og med sten fra Calvi i Ligurien. En ganske fremragende lille sort oliven.

Drænet vægt 3 kg.



633
SORTE OLIVEN UDEN STEN

1,8 KG

Olive Nere denocciolate. Sorte oliven uden sten i ekstra jomfru olivenolie. Drænet vægt på 990 gram.



2068
OLIVENMIX FRA PUGLIA

3,9 KG

Puglia i Syditalien er det største produktionsområde af oliven i Italien. Her har vi et mix af forskellige sorter: bl.a. Bella di Cerignola, Nocellaria, Coratina. En dejlig blanding med god smag og fin konsistens, der fx kan nydes til cocktails og som snack.

Drænet vægt 2 kg



2074
SORTE OLIVEN BELLA DI CERIGNOLA

4,25 KG

Fratepietro i Puglia er et familiefirma, der i mere end 130 år, over tre generationer, har dyrket den unikke lokale olivensort Bella di Cerignola - en stor, flot og kødfuld oliven med sten. Denne sorte variant er ikke farvet, men blot høstet senere, hvor farven er skiftet naturligt. Dog er farven stabiliseret, så den forbliver sort og beholder den gode smag.

Drænet vægt på 2,4 kg.



OLIVEN & GRØNTSAGER

OLIVEN



2048
GRØNNE BELLA DI CERIGNOLA ØKO
4,25 KG

Verdens største oliven - Bella di Cerignola - er en sprød, frisk og kødfuld grøn oliven her i økologisk variant fra Fratepietro i Puglia. Sorten er unik for Tavoliere-området, hvor Fratepietro har kultiveret oliven gennem tre generationer over mere end 130 år. Drænet vægt på 2,4 kg.



2125
GRØNNE OLIVEN NOCELLARA PDO
6 KG

Den sicilianske Nocellara-oliven er både smuk, sprød og fantastisk velsmagende. Den kultiveres og håndplukkes efter traditionelle metoder og gør sig helt perfekt som aperitif. Nocellara del Belice, som den hedder, er opkaldt efter Belice-dalen i det sydvestlige Sicilien og er PDO-beskyttet under EU-lov. Fra familiefirmaet Miccio, der drives af fjerde generation siden 1912. Drænet vægt 3,5 kg



2123
GRØNNE OLIVEN NOCELLARA PDO
300 G

Nocellara er en herlig olivensort fra Belice-dalen på det sydvestlige Sicilien. PDO-beskyttet under EU-lov og en smuk grøn, fast spiseoliven med herlig sprødhed og friskhed samt tilpas sødme og syre. De håndplukkes og dyrkes efter traditionelle metoder for at opretholde kvalitet og naturlighed. Fra familiefirmaet Miccio, der drives af fjerde generation siden 1912. Drænet vægt på 180 gram.



OLIVEN & GRØNTSAGER

OLIVEN



E631
GRØNNE OLIVEN ARBEQUINA

3 KG

Romanicos Arbequina-oliven er små i størrelse men store i smag. Den lille spanske Arbequina-oliven bruges overvejende til olivenolie, men gør sig også aldeles glimrende som mad- og spiseoliven med sin frugtige og smøragtige smag og fornemmelse.

Drænet vægt 2,5 kg.



E633
GRØNNE OLIVEN GORDAL UDEN STEN

3,8 KG

Grønne udstenede Gordal-oliven fra Vegatoro og Toro López-familien i Granada, Andalusien. *Gorda* betyder 'tykke' på spansk og er en henvisning til denne olivetypes buttede form. Gordal er en af Spaniens mest kendte sorter - en kødfuld og sødlig oliven, der falder i de flestes smag. Den har et lavt syreindhold og søde noter af bl.a. vanilje.

Drænet vægt 1,95 kg.



E634
GRØNNE OLIVEN GORDAL

3,8 KG

Grønne Gordal-oliven fra Vegatoro og Toro López-familien i Granada, Andalusien. *Gorda* betyder 'tykke' på spansk og er en henvisning til denne olivetypes buttede form. Gordal er en af Spaniens mest kendte sorter - en kødfuld og sødlig oliven, der falder i de flestes smag. Den har et lavt syreindhold og søde noter af bl.a. vanilje.

Drænet vægt 1,95 kg.



E638
GRØNNE OLIVEN GORDAL

300 G

Grønne udstenede Gordal-oliven fra Vegatoro og Toro López-familien i Granada, Andalusien. *Gorda* betyder 'tykke' på spansk og er en henvisning til denne olivetypes buttede form. Gordal er en af Spaniens mest kendte sorter - en kødfuld og sødlig oliven, der falder i de flestes smag. Den har et lavt syreindhold og søde noter af bl.a. vanilje.

Drænet vægt 150 g.



E636
GRØNNE OLIVEN MANZANILLA

3,95 KG

Manzanilla er endnu en berømt spansk olivensort fra Andalusien - her fra Vegatoro og familien Toro López-familien i Granada. En kødfuld og mild oliven med lille sten og en dejlig ren smag. Vegatoros Manzanilla er den bedste, vi har smagt af den type.

Drænet vægt 2,45 kg.



E639
GRØNNE OLIVEN MANZANILLA

300 G

Manzanilla er endnu en berømt spansk olivensort fra Andalusien - her fra Vegatoro og familien Toro López-familien i Granada. En kødfuld og mild oliven med lille sten og en dejlig ren smag. Vegatoros Manzanilla er den bedste, vi har smagt af den type.

Drænet vægt 150 g.



OLIVEN & GRØNTSAGER

OLIVEN



E2058
OLIVENMIX FRA ANDALUSIEN

3,9 KG

Vores helt egen spanske olivenblanding udvalgt i samarbejde med Losada i Andalusien, der har egne olivelunde og kultiverer en blanding af de bedste spanske olivensorter. Dette andalusiske mix indeholder Gordal, Verdial, Cornicabra, Zorzaleña og Arbequina.

Drænet vægt 2,35 kg.



F633
SORTE OLIVEN NYONS AOP

210 G

Sorte kaliber 1-oliven med sten fra Nyons - også kaldet Tanche-oliven. De er høstet i december og januar, hvor de er lidt overmodne og rynkede fra den første frost. En blød og meget smagfuld oliven tilberedt efter gammel Nyons-tradition med kun salt og vand.

Drænet vægt 210 g.



F638
GRØNNE OLIVEN LUCQUES

350 G

Huilerie Confiserie er en del af det lokale kooperativ fra Clermont l'Hérault, der dyrker oliven og producerer olivenolie, og som omfatter 2000 små producenters samlede olivenhøst.

Lucque-sorten er bredt anerkendt som en af de bedste spiseoliven, der findes - bl.a. pga. de mange smagsnuancer den besidder. Formen er krum med en spids ende, som gør den let at udstene.

Drænet vægt 200 g.



F639
GRØNNE OLIVEN LUCQUES

1 KG

Huilerie Confiserie er en del af det lokale kooperativ fra Clermont l'Hérault, der dyrker oliven og producerer olivenolie, og som omfatter 2000 små producenters samlede olivenhøst. Lucque-sorten er bredt anerkendt som en af de bedste spiseoliven, der findes - bl.a. pga. de mange smagsnuancer den besidder. Formen er krum med en spids ende, som gør den let at udstene.



F662
GRØNNE OLIVEN LUCQUES

5 KG

Kooperativet fra Clermont l'Hérault omfatter 2.000 små producenters høst. La Lucque er anerkendt i hele verden som den bedste spiseoliven, der findes. Køkkenchefer og gastronomer verden over er faldet for denne olivensort, som har så mange smagsnuancer. Den er krum med en spids ende og let at udstene. Disse er kaliber 19/21 oliven, som er mellemstørrelsen.



MO601
SORTE OLIVEN A LA GRECQUE

2,5 KG

De sorte oliven *a la Grecque* er udstenede, tørrede og saltede og kommer fra La Goulettoise i Provence. Man har brugt en afart af Beldi-olivensorten, der typisk vokser i Marokko, hvor disse også stammer fra. Dejligt afstemte med den rette mængde salt.



OLIVEN & GRØNTSAGER

OLIVEN



G630
GRÆSK OLIVENMIX

3,35 KG

En herlig blanding af de forskellige græske olivensorter Kalamata, Amfissa, Halkidiki, Gaeta og Gordal. Hver eneste rene smag træder frem, selvom de er lagt i en låge med sydlandske krydderier. Ren smag af sol og sommer ved middelhavet.

Drænet vægt: 2,27 kg.



G634
SORTE OLIVEN KALAMATA

2,25 KG

Kalamata er en af Grækenlands vigtigste og mest berømte olivensorter. Den er opkaldt efter byen af samme navn på den græske halvø og region Peloponnese, hvor den primært kultiveres og fremstilles. Kalamataens unikke og særlige smag har gjort den til en delikatesse verden over. Disse Kalamata er med sten og har en herlig salt olivensmag. Indeholder ca. 325-375 stk.



G635
SORTE OLIVEN KALAMATA UDEN STEN

2,25 KG

Kalamata er en af Grækenlands vigtigste og mest berømte olivensorter. Den er opkaldt efter byen af samme navn på den græske halvø og region Peloponnese, hvor den primært kultiveres og fremstilles. Kalamataens unikke og særlige smag har gjort den til en delikatesse verden over. Disse Kalamata er udstenede og har en herlig salt olivensmag.



G640
SORTE OLIVEN KALAMATA ØKO

205 G

Grækenlands absolutte stolthed, når det kommer til oliven; de sorte Kalamata-oliven her i økologisk variant fra Arcadia. En flot stor, mørkebrun oliven med en glat, kødfuld tekstur og dejlig salt smag. Opkaldt efter byen Kalamata i den sydlige del af halvøen Peloponnes.

Drænet vægt 200 g.



G641
GRØNNE GRÆSKE OLIVEN ØKO

205 G

Herlig blanding af de bedste grønne græske økologiske oliven fra Arcadia i Kyparissia på den græske halvø Peloponnes, der er hjemsted for den primære græske oliven-kultivering.

Drænet vægt 200 g.



G642
GRÆSK OLIVENMIX ØKO

205 G

Herlig blanding af de bedste grønne og sorte græske økologiske oliven fra Arcadia i Kyparissia på den græske halvø Peloponnes, der er hjemsted for den primære græske oliven-kultivering.

Drænet vægt 200 g.



OLIVEN & GRØNTSAGER

ARTISKOK & AUBERGINE



651
ARTISKOKKER ALLA ROMANA

2,75 KG

Carciofetta Alla Romana, fine små hele romerske artiskokkhjerter i olie med krydderurter. Plukket i marts og april, hvor artiskokkerne er allerbedst. Bladene plukkes i hånden, så hjerterne kan forekomme rustikke i deres udseende, men tag ikke fejl - dette er et absolut topprodukt! Indeholder ca. 35-39 stk.

Drænet vægt 1,9 kg.



655
ARTISKOKKER MED STILK

2,5 KG

Carciofi con gambo, artiskokker med stilk fra Casamassima i byen Cerignola i Puglia. Fremragende hele artiskokker i en delikat krydret olie med bl.a. persille og basilikum. Indeholder ca. 18-22 stk.

Drænet vægt 1,4 kg.



654
ARTISKOKKER GRILLET

2,5 KG

Carciofotto Grigliato fra Casamassima i Puglia. Flotte halve artiskokker i lidt mindre størrelse, som har været på grillen og efterfølgende er lagt i olie. En herlig italiensk specialitet og klassiker med et væld af anvendelsesmuligheder. Indeholder ca. 70-80 stk.

Drænet vægt 1,4 kg.



657
ARTISKOKKER GRILLET

760 G

Carciofi Grigliati fra Casamassima i Puglia. Halve artiskokker, der har været på grillen og efterfølgende er lagt i olie. En herlig italiensk specialitet og klassiker med et væld af anvendelsesmuligheder.

Drænet vægt 450 gram.



2075
AUBERGINER GRILLET

5 KG

Melanzane grigliate fra Renna i Puglia, der producerer fremragende delikatesser fra havet og jorden omkring dem. Her er det deres vanvittigt lækre grillede auberginer i en olie krydret med persille samt lidt chili og hvidløg. Auberginerne høstes og forarbejdes friske samme dag efter apuliske tradition. Perfekt til fx *Melanzane alla Parmigiana*.

Drænet vægt 3 kg.



OLIVEN & GRØNTSAGER

GRØNTSAGER



653
LØG I ACETO BALSAMICO

3 KG

Lækre små Borretane-løg i Aceto Balsamico fra Ortocori i Lazio-området i den italienske hovedstad. Herlig balance mellem de sødmefulde noter fra det fine Borretana-løg og den skarpe syre fra Balsamicoen. Indeholder ca. 100-110 stk. Drænet vægt 1,9 kg.



676
LØG I SUR-SØD LAGE

2,6 KG

Delikate små Borretane-løg i en sur-sød lage af vineddike og sukker. Borretane-løgene er en klassisk italiensk løgsort, der er mere flad i sin udformning og har en dejlig fast konsistens samt ekstra delikat sødme. Netop sødmen spiller flot sammen med syren fra eddikelagen. Drænet vægt 1,5 kg.



691
SKOVSVAMPE

2,45 KG

Smukke små italienske efterårssvampe af sorten Foranderlig skælhat fra Inaudi i Piemonte, der har specialiseret sig i trøffel- og svampeprodukter. De små kødfulde skovsvampe ligger i en lage af olie, vineddike, hvidvin, lidt citronsaft og sukker. Drænet vægt 1,59 kg.



668
CHILIPEBER I SUR-SØD LAGE

1 KG

Zefirino-chilipebre i en dejligt afstemt sur-sød lage af vineddike, havsalt og sukker. En fin lille kompakt peberfrugt, der både har sødme og varme i smagen. De kan variere lidt i styrke afhængigt af, hvornår de er høstet på sæsonen - jo senere de høstes, desto sødere og mildere er de små frugter. Fra Renna i Puglia. Drænet vægt 650 gram.



919
BABYFERSKNER

212 G

Peschiole in Agrodolce - italienske babyferskner i en lage af vineddike og sukker, som giver de små olivenlignende frugter en usædvanlig frisk fornemmelse. Babyfersknerne er både gode som aperitif i sin rene form eller som et syrligt indslag i varme og kolde retter. Skyl gerne inden brug. Drænet vægt 110 gram.



920
BABYFERSKNER

1,7 KG

Peschiole in Agrodolce, eller bare babyferskner i en vineddikelage. En fræk lille sag, der bl.a. bruges som aperitif eller som et friskt og syrligt indslag i måltider. Den lille frugt er et biprodukt, der løsnes fra ferskentræet, inden den når at danne stenen i midten. Skyl gerne inden brug. Indeholder ca. 120-140 stk., men antallet kan variere fra høst til høst. Drænet vægt 1 kg.



OLIVEN & GRØNTSAGER

KAPERS



681
KAPERS I HAVSALT

1 KG

Capperi al sale marino; mellemstørrelse italienske kapers i havsalt. De små blomsterknopper fra kapersbusken har her fået lov til at sidde længe, før de er plukket, og det er med til at give dem den fine florale karakter i smagen. Denne sort kommer fra den lille ø Lippari ud for Sicilien og anses for at være af den absolut bedste kvalitet. Udvand dem inden brug.



682
KAPERS I HAVSALT

100 G

Capperi al sale marino - mellemstørrelse italienske kapers i havsalt. De små blomsterknopper fra kapersbusken har her fået lov til at sidde længe, før de er plukket, og det er med til at give dem den fine florale karakter i smagen. Denne sort kommer fra den lille vulkan-ø Lipari ud for Sicilien og anses for at være af den absolut bedste kvalitet. Udvand dem inden brug og smag verdens bedste kapers.



683
KAPERS I VINEDDIKE

3 KG

Capperi all'aceto di vino - kapers i vineddike og cal. 13-størrelse, som er en større størrelse end dem i havsalt. Alle vores kapers er dyrket og plukket på Lipari, som er én af de syv fantastiske Æoliske vulkanøer ud for Siciliens nordkyst. Skal helst skylles inden brug.

Drænet vægt 1,95 kg.



684
KAPERS I VINEDDIKE

100 G

Capperi all'aceto di vino - kapers i vineddike og cal. 13-størrelse, som er en større størrelse end dem i havsalt. Alle vores kapers er dyrket og plukket på Lipari, som er én af de syv fantastiske Æoliske vulkanøer ud for Siciliens nordkyst. Skal helst skylles inden brug.

Drænet vægt 55 gram.



685
KAPERSBÆR I VINEDDIKE

700 G

Kapersbærene er frugten fra kapersbusken, hvor de mindre "almindelige" kapers er blomsterknopperne. Kapersbærene her har stilk og ligger i vineddike. De er dyrket på Lipari, der er én af de syv fantastiske Æoliske vulkanøer, ud for Sicilien. De kan med fordel skylles inden brug, med mindre man ønsker høj syre. Indeholder cirka 85-90 stk.

Drænet vægt 400 gram.



686
KAPERSBÆR I VINEDDIKE

6 KG

Kapersbærene er frugten fra kapersbusken, hvor de mindre "almindelige" kapers er blomsterknopperne. Kapersbærene her har stilk og ligger i vineddike. De er dyrket på Lipari, der er én af de syv fantastiske Æoliske vulkanøer, ud for Sicilien. De kan med fordel skylles inden brug, med mindre man ønsker høj syre. Indeholder ca. 625-650 stk.

Drænet vægt 3 kg.



OLIVEN & GRØNTSAGER

GRØNTSAGER



E651
CASAGRANDE PIQUILLOPEBER

2,5 KG

Piquillo-peberfrugten er en fin kegleformet rød peberfrugt fra Navarra. Masser af lækker sødme og autencitet fra Casagrande i Navarra. Frugterne er udhulet og grillet nænsomt. Indeholder ca. 60-80 peberfrugter, der er udkernede og identiske i størrelse.

Drænet vægt 1,9 kg.



E652
RIO HUERTA PIQUILLOPEBER

2,5 KG

Rio Huerta-piquillopeberfrugter i forskellige størrelser og stykker fra Casagrande i Navarra. Grillede og masser af sødme - de spanske peberfrugter er ren smag af peberfrugt og lidt røg fra grillen. De ligger i en luge med salt og sukker og er perfekte til fx romesco sauce.

Drænet vægt 1,9 kg.



E653
CASAGRANDE PIQUILLOPEBER SMÅ

390 G

Piquillo-peberfrugten er en fin kegleformet rød peberfrugt fra Navarra. Masser af lækker sødme og autencitet fra Casagrande i Navarra. Frugterne er udhulet og grillet nænsomt. Indeholder ca. 16-22 peberfrugter, der er udkernede og identiske i størrelse. Lidt mindre frugter end vores større dåse.

Drænet vægt 300 gram.



E2052
BANDERILLAS

340 G

En herlig lille snack med lidt syrligt, lidt sødligt og lidt skarpt; oliven, rød peber, perleløg og syltet agurk på et lille spyd. Et must på det spanske tapasbord. Ordet "banderillas" stammer fra tyrefægtning og refererer til det spyd, som tyrefægteren bruger.

Drænet vægt på 150 gram



E2053
GUINDILLAS

440 G

Den lange grønne guindillapeber er en favorit i Baskerlandet, hvor man finder den på tapasbarer, typisk serveret som en lille snack med oliven og ansjos. Den har en herlig syrlig og let krydret smag, som selv sarte munde kan klare. Den er syltet og ligger i en dejlig eddikelage, der holder den frisk, sprød og syrlig.

Drænet vægt på 150 gram.



E2079
SYLTEDE PERLELØG

350 G

Små fine spanske perleløg, der er syltet og ligger i behagelig eddikelage. Fin sprødhed, sødme og syre fra Vegatoro i Granada.

Drænet vægt 200 gram.



OLIVEN & GRØNTSAGER

GRØNTSAGER



E2083
TOMATE FRITO ØKO

350 G

Tomate frito er en grundsten i det spanske køkken, hvor det bl.a. bruges som base i diverse retter og til *pan con tomate*; tomatbrødet, der er fast inventar på tapasbarer landet over. Denne variant er økologisk og kommer fra producenten A 2 Pasos del Campo, som betyder 2 skridt fra marken. Lavet på pæretomat og helt uden tilsætnings- og farvestoffer. Ren smag af frisk, moden tomat.



E2084
ESCALIVADA ØKO

350 G

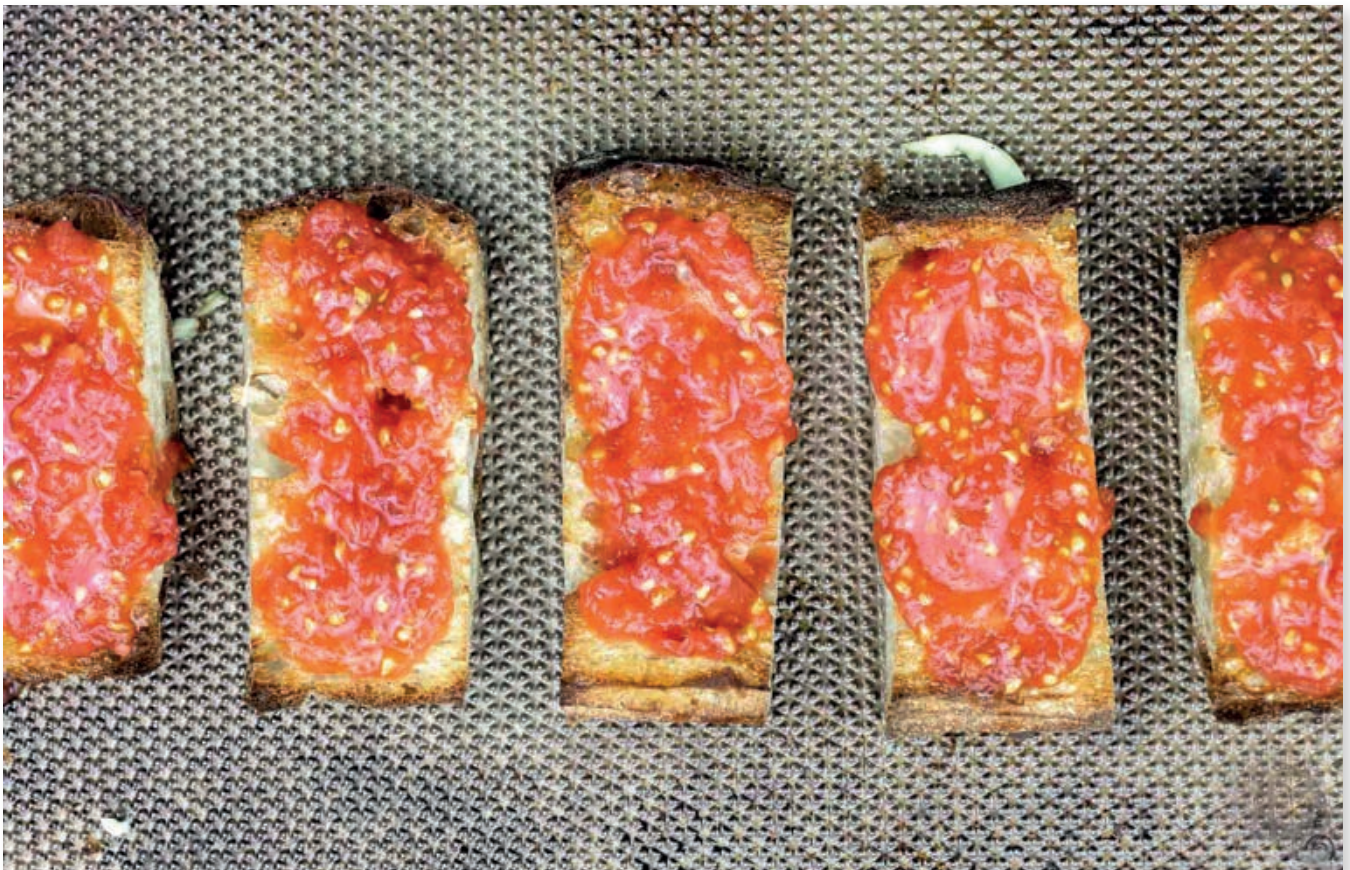
Escalivada er en spansk specialitet af grillede, røgede grøntsager - her aubergine, peberfrugt og løg - som stammer fra Catalonien. Denne variant fra 2 Pasos del Campo er økologisk håndværk af rene råvarer, uden salt eller tilsætning. "*Escalivar*" er en ældgammel teknik fra det catalanske køkken, der involverer at tilberede hele grøntsager direkte over ild eller i de varme gløder fra ilden.



E2085
KARAMELLISEREDE LØG ØKO

390 G

Lækre karamelliserede økologiske løg fra producenten A 2 Pasos del Campo i Alicante. Navnet betyder to skridt fra marken, og firmaets landbrug er 100 procent rent og økologisk. Herlig delikat, dyb sødme og et produkt med et utal af anvendelsesmuligheder. Løg, rørsukker, æbleeddike, olivenolie, havsalt, citron og intet andet.



OLIVEN & GRØNTSAGER

GRØNTSAGER



**F2080
CORNICHONS**

370 G

Fremragende sprøde cornichoner i vineddike. Agurkerne kommer fra den spanske side af Baskerlandet, men syltes og fremstilles på den franske side hos producenten. Rene og ægte i smagen, små og delikate i størrelsen og perfekt balance mellem syre og sødme.

Drænet vægt 180 gram.



**F2081
CORNICHONS**

1,9 KG

Fremragende sprøde cornichoner i vineddike. Agurkerne kommer fra den spanske side af Baskerlandet, men syltes og fremstilles på den franske side hos producenten. Rene og ægte i smagen, små og delikate i størrelsen og perfekt balance mellem syre og sødme.

Drænet vægt 1 kg.



**F400
CORNICHONS**

1,85 KG

Små sprøde cornichoner fra producenten Accoceberry i den franske del af Baskerlandet. Agurkerne man bruger er af indisk oprindelse, men syltes på klassisk fransk vis.

Drænet vægt 1,1 kg.



**F404
CORNICHONS**

365 G

Små sprøde cornichoner fra producenten Accoceberry i den franske del af Baskerlandet. Agurkerne man bruger er af indisk oprindelse, men syltes på klassisk fransk vis.

Drænet vægt 180 gram.



**G627
GRØN PEBER MED FETA**

950 G

En græsk snack-klassiker; fetafyldte små peberfrugter. De grønne, let spicy peberfrugter har stadig bid, og den cremede salte feta spiller flot sammen med syren og sødmen fra peberfrugten. Indeholder ca. 35-45 stk.

Drænet vægt 600 gram.



**G628
RØD PEBER MED FETA**

950 G

En græsk snack-klassiker; fetafyldte små peberfrugter. De røde, søde peberfrugter har stadig bid, og den cremede salte feta spiller flot sammen med syren og sødmen fra peberfrugten. Indeholder ca. 35-45 stk.

Drænet vægt 600 gram.



OLIVEN & GRØNTSAGER

TOMAT



592
FLÅET TOMAT SAN MARZANO DOP

400 G

Hele flåde DOP San Marzano-tomater, der anses som tomaternes konge. De intense søde blometomater kan kun gro 100 procent optimalt et sted på jorden; og det er området omkring vulkanen Vesuv, hvor den mineralrige jord giver San Marzano-tomaterne deres enestående smag.

Drænet vægt 260 gram.



593
FLÅET TOMAT SAN MARZANO DOP

2,55 KG

Hele flåde DOP San Marzano-tomater, der anses som tomaternes konge. De intense søde blometomater kan kun gro 100 procent optimalt et sted på jorden; og det er området omkring vulkanen Vesuv, hvor den mineralrige jord giver San Marzano-tomaterne deres enestående smag.

Drænet vægt 1,65 kg.



2069
TOMATPOLPA BAG-IN-BOX

10 KG

Smagen af ren tomat! Polpa er finthakket tomat. Vanvittigt lækre italienske tomater i egen saft fra Prunotto og deres landbrug i Alba, Piemonte. Et herligt produkt af høj kvalitet, der kan tjene som base i et væld af retter - herunder pizza- og pastasaucer, minestrone, ratatouille og meget andet.



2072
TOMATPOLPA BAG-IN-BOX ØKO

10 KG

Smagen af modne italienske tomater! Polpa er finthakkede tomater af lækre økologiske italienske tomater i egen saft fra Prunotto og deres landbrug i Alba, Piemonte. Et herligt produkt af høj kvalitet, der kan tjene som base i et væld af retter - herunder pizza- og pastasaucer, minestrone, ratatouille og meget andet.



760
TOMATPASSATA PRUNOTTO

2,5 KG

100 procent ren tomat fra Prunotto i Piemonte. Tomaterne er økologiske, dog uden at være certificerede, og smager rent og lækkert. Passata er fint pureret ren tomat, som typisk bruges som base i suppe og tomat sauce.



762
FLÅET TOMAT PRUNOTTO

2,5 KG

Flåde solmodne italienske tomater fra Prunotto i Piemonte. Det særlige mikroklima i området er gunstig til at dyrke bl.a. frugt og grøn, og det er netop, hvad Prunotto har specialiseret sig i. Piemonte ligger langt fra havet, og derfor er tomatene her mere søde og mindre salte i smagen end dem, man finder i det sydlige Italien.



OLIVEN & GRØNTSAGER

TOMAT



751
SUCCO DI POMODORO ØKO

690 G

Succo betyder juice på italiensk og er typisk en kende tyndere end *passata*. Denne succo fra Prunotto er lavet på 100 procent rene italienske økologiske tomater fra Piemonte. Piemonte ligger langt fra havet, og derfor er tomtaterne her mere søde og mindre salte i smagen end dem, man finder i det sydlige Italien. Perfekt base til tomatsauce og -suppe mm.



752
TOMATPOLPA ØKO

690 G

Friskere smag af tomat er svært at finde uden at plukke en solmoden tomat direkte fra marken i Italien. *Polpa* er finthakkede flåede tomater, som typisk bruges som base i tomatbaseret pastasauce. Prunotto i Piemonte laver nogle af de bedste tomatprodukter på markedet, og denne økologiske *polpa* er ingen undtagelse.



2086
SALSA PER PIZZA ØKO

340 G

En velsmagende tomatsovs særligt udviklet til pizza af Prunotto i Piemonte. Den er tilsmagt med havsalt, sort peber og oregano og består udelukkende af friske grøntsager og råvarer fra Prunottos økologiske landbrug i Alba, hvor alt frugt og grønt dyrkes på deres egen jord. Økologisk og uden tilsætningsstoffer.



753
SUGO AI PEPERONI ØKO

340 G

Sugo betyder sovs på italiensk, og denne *sugo ai peperoni* fra Prunottos landbrug i Piemonte er lavet på økologiske tomater, peberfrugter, ekstra jomfruolivenolie, gulerødder, selleri, løg og basilikum. Peperoni betyder peberfrugt på italiensk, og skal ikke forveksles med den lille krydrede pølse, der går under samme navn. Kan være udsolgt op til ny høst i juli.



754
SUGO ALL'ARRABIATA ØKO

340 G

All'arrabiata betyder noget i retning af "på rasende vis" på italiensk og henryder til den varme chili i denne klassiske italienske pastasovs. Økologisk produceret hos Prunotto i Piemonte med en fin balance mellem krydderier og friske grøntsager. Spises traditionelt med penne og lidt friskhakket persille.



OLIVEN & GRØNTSAGER

TOMAT



755
SUGO AL BASILICO ØKO

340 G

Sugo betyder sovs på italiensk, og denne klassiske tomatsovs med basilikum fra Prunotto i Piemonte og deres økologiske landbrug, smager som var det bedstemor, der havde lavet den. Dejlige søde italienske tomater og frisk aromatisk basilikum.



756
RAGÙ VEGETARIANO ØKO

340 G

Vegetarisk og økologisk ragù fra Prunotto. Grøntsags- og tomatsovs med det geniale veganske produkt seitan som erstatning for kødet, der normalt hører til i en ægte ragù. En herlig smag af det ægte italienske køkken. 100 procent økologisk og vegetarisk.



590
SEMI-DRIED CHERRYTOMATER

1 KG

Fremragende små cherrytomater fra Sicilien. Tomaterne er friske og modnes naturligt i varmen, hvorfor de er en sæsonvare. Smagen intensiveres yderligere, når de tørres let under solen og yderligere grilles. Den lækre krydderlage runder smagsoplevelsen fornemt af. Det er sødme, sommer, sol og fuld smæk på tomatsmagen. Cirka 180 halve tomater pr. bakke.



602
SOLTØRREDE TOMATER

10 KG

Soltørrede tomater fra Calvi i Ligurien. De lækre friske tomater tørres i det fri og smager af sol og sommer i Italien. Dejlig sødme og dybde i tomatsmagen, som er intensiveret gennem den lange nænsomme tørring.



608
SEMI-DRIED TOMATER

2,9 KG

Italienske semi-dried tomater fra Renna i Puglia. Tomaterne tørres naturligt under den italienske sols varme og herefter lægges i en delikat krydderlage med bl.a. oregano, chili og lidt hvidløg. En dejlig råvare, der både kan bruges, som den er, og som smagsforstærker mm. - olien er også ganske fremragende og smagfuld for sig selv. Indeholder ca. 110 stk.

Drænet vægt 1,6 kg.



2085
SEMI-DRIED TOMATER

300 G

Prunotto i Piemonte dyrker sine frugter og grøntsager på egen jord. Disse solmodne små italienske tomater tørres under solen og lægges i en delikat krydderet olie. Herlig intens smag af sommermodne tomater.

Drænet vægt på 180 g.





KOLONIAL

.G

KOLONIAL PASTA



501
GNOCCHI ØKO

400 G

Mamma Emma-serien af herlige gnocchi-varianter er opkaldt efter ejerens bedstemor og er en hyldest til hendes værdier og traditionsrige madlavning, baseret på rene råvarer. Denne klassiske gnocchi er økologisk og uden nogen form for konserverings- eller tilsætningsstoffer. Her er det kartoffels kvalitet, håndværket og kogningen, der gør den store forskel.



502
GNOCCHI MED RICOTTA OG SPINAT

400 G

Mamma Emma-serien af herlige gnocchi-varianter er opkaldt efter ejerens bedstemor og er en hyldest til hendes værdier og traditionsrige madlavning, baseret på rene råvarer uden nogen form for konserverings- eller tilsætningsstoffer. Denne variant er med delikat fyld af ricotta og spinat.



503
GNOCCHI MED GORGONZOLA DOP

350 G

Mamma Emma-serien af herlige gnocchi-varianter er opkaldt efter ejerens bedstemor og er en hyldest til hendes værdier og traditionsrige madlavning, baseret på rene råvarer uden nogen form for konserverings- eller tilsætningsstoffer. Denne variant er fyldt med den ægte Gorgonzola (DOP) og har en delikat cremet fornemmelse og flot afstemt smag.



504
GNOCCHI MED PORCINI OG ASIAGO

350 G

Mamma Emma-serien af herlige gnocchi-varianter er opkaldt efter ejerens bedstemor og er en hyldest til hendes værdier og traditionsrige madlavning, baseret på rene råvarer uden nogen form for konserverings- eller tilsætningsstoffer. Denne variant er med lækkert fyld af Karl Johan-svampe (porcini) og Asiago-ost (DOP).



505
GNOCCHI MED GRÆSKAR

400 G

Mamma Emma-serien af herlige gnocchi-varianter er opkaldt efter ejerens bedstemor og er en hyldest til hendes værdier og traditionsrige madlavning, baseret på rene råvarer uden nogen form for konserverings- eller tilsætningsstoffer. Denne variant er med 30 procent græskar, som giver en delikat afstemt sødme.



519
GNOCCHI

500 G

Den klassiske og populære italienske pastatype, der laves på en base af kartofler og både kan steges og koges. Den klassiske tilgang er jo noget så simpelt som gnocchi med smør og salvie, men mulighederne er mange, og en god intens ragù går også fremragende med de små velsmagende pastaer.



KOLONIAL PASTA



510
TAGLIOLINA MED CITRON

250 G

Typisk båndpasta fra Puglia smagt til med ren citronsaft. Pastaen er langsomt tørret og formet over kobberør efter de helt gamle traditioner. Producenten Tarall'Oro i Bari har produceret traditionel apulisk pasta siden 1982. Kog i ca. 8 minutter for *al dente*.



511
TAGLIOLINA MED KARL JOHAN

250 G

Karl Johan-svampen - *porcini* på italiensk - er en traditionel ingrediens i italienske pastaretter. Denne pasta-type, der hedder tagliolina, er smagt til netop med porcini, hvorefter den tørres og formes over kobberør efter gammel tradition. Den kommer fra Tarall'Oro i Puglia i Syditalien, der efterhånden er blevet lidt af et gastronomisk mekka.



512
SPAGHETTI MED CHILI

250 G

Langsomt tørret spaghetti med et strejf af varme fra rød chili, *peperoncino*. Tall'Oro i Bari, Puglia i det sydlige Italien fremstiller deres pastatyper efter gammel tradition, hvor de nænsomt formes over kobberør efter den lange tørring.



513
SPAGHETTI MED BLÆKSPRUTTE-
BLÆK

350 G

Langsomt og nænsomt tørret sort spaghetti fra Tall'Oro i Bari, Puglia. Denne smukke spaghetti-variant fra Syditalien er farvet og tilsmagt med blæk fra blæksprutte. Producenten fremstiller deres spændende og velsmagende pastatyper efter gammel tradition, bl.a. hvor de formes over gamle kobberør.



526
TAGLIOLINI MED BLÆKSPRUTTEBLÆK

500 G

Smuk sort båndpasta af tagliolini-typen fra Fungo & Tartufo i Lombardiet. Den er farvet og tilsmagt med blæk fra blæksprutter. En lang tynd pasta-type, der er en mellemting mellem de lidt bredere tagliatelle og de tyndere capellini.



KOLONIAL PASTA



2019
FREGOLA SARDA

500 G

Fregola er en traditionel pastatype fra Sardinien, der laves på semuljen fra hvedekernen. Den udformes i små kugleformede bidder, der minder lidt om perlecouscous. Efter formning ristes de i ovnen for at give den karakteristiske brunig og smag. Fregola er lettere porøs i sin overflade, hvilket gør den særligt velegnet til at suge pastasovs og suppen til sig. Denne Fregola er mellemstørrelse.



2041
TAGLIATELLE

1 KG

Laura og Francesco Boggian tog i 2006 hul på deres fælles drøm. De flyttede til London for at producere frisk håndlavet pasta til restauranter, hoteller og delikatessebutikker. Drømmen er realiseret, og La Tua Pasta kan være stolte over at levere frisk pasta til Londons gourmet-steder og nu også til udenlandske kunder. Her er deres version af frisklavet Tagliatelle.



2042
TORTELLONI MED SVAMPE

1 KG

Laura og Francesco Boggian tog hul på en mangeårig drøm i 2006. De flyttede til London for at producere frisk håndlavet pasta til restauranter, hoteller og delikatessebutikker. Drømmen blev realiseret, og La Tua Pasta leverer nu frisk pasta til Londons største gourmet-steder og nu også til udenlandske kunder. Her er deres version af frisk håndlavet Tortelloni med svampefyld. Pasteuriseret.



2044
TORTELLONI MED SPINAT OG RICOTTA

1 KG

Tortelloni er fyldt pasta, der minder om tortellini såvel i form som navn, bare større. La Tua Pasta er Laura og Francescos hjertebarn; i 2006 tog de to italienere tog til London for at producere håndlavet pasta til restauranter og delikatesser mm. Den mission er lykkedes til fulde, bl.a. med denne klassiske og pasteuriserede variant med spinat og ricotta.



2081
PAPPARDELLE

1 KG

Den brede båndpasta, pappardelle, fra La Tua Pasta er både frisk, håndlavet og pasteuriseret Pappardelle er typisk 2-3 cm brede, og navnet stammer fra det italienske verbum "pappare"; at slubre. Laura og Francesco tog i 2006 hul på deres fælles drøm - de tog til London for at producere håndlavet pasta til de bedste restauranter, delikatesser, spisearer mm. - en drøm der for længst er realiseret.



532
GARGANELLI

6 KG

Garganelli er en cylinderformet rillet pastatype, der minder lidt om penne i sin udformning. Producenten Andalini i Emilia-Romagna har fremstillet pasta siden midten af 50'erne, hvor de åbnede en lille butik i byen Cento.



KOLONIAL PASTA



2100
ORECCHIETTE

400 G

Martimucci i Puglia i Syditalien har både egen mølle, hvor kornene males, og såkaldt *pastificio*, som er der selve pastaproduktionen finder sted. De bruger kun lokalt korn fra byen Altamura og kun selve semuljen - "hertet" - fra kornet. Her er det pastatypen orecchiette, der betyder 'små ører'.



2101
STROZZAPRETI

400 G

Martimucci i Puglia i Syditalien har både egen mølle, hvor kornene males, og såkaldt *pastificio*, som er der selve pastaproduktionen finder sted. De bruger kun lokalt korn fra byen Altamura og kun selve semuljen - "hertet" - fra kornet. Her er det pastatypen strozzapreti; en aflang pasta med lille fordybning fra foldningen på langs i midten og en lækker smidig konsistens.



2102
TROFIE

400 G

Martimucci i Puglia i Syditalien har både egen mølle, hvor kornene males, og såkaldt *pastificio*, som er der selve pastaproduktionen finder sted. De bruger kun lokalt korn fra byen Altamura og kun selve semuljen - "hertet" - fra kornet. Her er det pastatypen trofie; en tynd aflang snoet pasta, der bl.a. spises med pesto.



2103
MACCHERONI CASARECCI

400 G

Martimucci i Puglia i Syditalien har både egen mølle, hvor kornene males, og såkaldt *pastificio*, som er der selve pastaproduktionen finder sted. De bruger kun lokalt korn fra byen Altamura og kun selve semuljen - "hertet" - fra kornet. Maccheroni er fællesbetegnelsen for en rørformet pastatype i varierende størrelser.



2117
SPAGHETTI

400 G

Håndlavet spaghetti fra Martimucci i Puglia i det sydlige Italien. De har både egen mølle, hvor kornene males, og såkaldt *pastificio*, som er der selve pastaproduktionen finder sted. Der bruges lokalt korn fra byen Altamura og kun selve semuljen - "hertet" - fra kornet.



2118
PACCHERI

400 G

Paccheri pasta er en stor, hul, rørformet type pasta. Formen af denne pasta svarer til rigatoni, men paccheri er kortere og har en større diameter. Det menes, at paccheris form blev opfundet som en måde at smugle hvidløg på. Italienske hvidløg vel at mærke, da man mente, at disse var mere smagfulde end andre landes. Fra Martimucci i Puglia i Syditalien.



KOLONIAL PASTA OG MEL



2119
CAPPELLETTI DALLA TOSCANA

250 G

Cappelletti er en fyldt pasta, der minder om tortellini, men adskiller sig i form og størrelse ved at være lidt større. Denne toscanske variant fra familiefirmaet Pasta Valentini i Toscana er fyldt med lokalt kød fra Chianina-kvæg og prosciutto toscano DOP. Valentini fremstiller, hvad de betegner som pastakunst, i form af spændende og nytænkende varianter af klassiske varianter.



2120
RAVIOLI MED TOSCANSK TRØFFEL

250 G

Fantastisk pasta fra Valentini-familien i Toscana, der kombinerer spændende smage med klassisk håndværk. Vi har udvalgt flere forskellige varianter; bl.a. denne ravioli med toscansk bianchetto-trøffel. En stor, flot og håndlavet ravioli-pude med delikat og flot afstemt fyld af umiskendelig trøffel og cremet ricotta.



2121
RAVIOLI MED BURRATA OG TOMAT

250 G

Meget mere italiensk kan det dårligt blive; håndlavet ravioli med fyld i flågets farver; rød, hvid, grøn - tomat, burrata, basilikum. En smuk og velsmagende variant fra den toscanske pastakunstnerfamilie Valentini.



2122
RAVIOLONI GORGONZOLA OG PÆRE

250 G

Frisk fyldt pasta fra Valentini-familien i Toscana. Denne ravioloni-variant er med flot afstemt fyld af DOP-Gorgonzola og pære af Williams-sorten, der har en behagelig sødme, som spiller elegant sammen med de lidt skarpere noter fra Gorgonzolaen. Et godt eksempel på Valentini-familiens evne til at kombinere spændende smage med klassisk håndværk.



2124
RAVIOLI MED RICOTTA OG SPINAT

250 G

En ravioli-klassiker fra Valentini-familiens "pastakunstnere", som de ynder at kalde sig selv - med rette. Det toscanske familiefirma kombinerer spændende smage med klassisk håndværk gennem delikate pastavarianter. Her er det deres friske ravioli med fyld af ricotta og spinat - en ægte italiener!



KOLONIAL PIZZA OG MEL



2174
PIZZABUNDE ITALIA 2 STK.

620 G

Professionelt bagt pizzabund fra Siletti i Bari, Puglia. Bunden er af klassisk napolitansk stil, der er blødere og lidt tykkere end den romerske pendant. Den måler 33 cm i diameter, og der er to bunde i denne pakke.



2179
PIZZABUNDE ITALIA 4 STK.

1,24 KG

Professionel pizzabund fra Siletti i Bari, Puglia. Bunden er af klassisk napolitansk stil, der er blødere og lidt tykkere end den romerske pendant. Her i pakke á fire stk.



2113
PIZZAMEL TIPO 00 LA NAPOLETANA

1 KG

La Napoletana er en blød tipo 00 mel specielt udviklet til den verdensberømte og officielle napolitanske pizza. Den er AVPN-godkendt af Associazione Verace Pizza Napoletana, og har hævningsstyrke W310. For helt optimalt resultat skal den hæve mellem 10 og 12 timer. Molino Dallagiovanna Emilia-Romagna har siden 1832 specialiseret sig i at fremstille forskellige typer af mel - bl.a. til pizza som denne.



KOLONIAL

MEL



570
PIZZAMEL TIPO 00 LA NAPOLETANA
10 KG

La Napoletana er en blød tipo 00 mel specielt udviklet til den officielle napolitanske pizza. Den er AVPN-godkendt af Associazione Verace Pizza Napoletana, og har hævningsstyrke W310. For helt optimalt resultat skal den hæve mellem 10 og 12 timer. Molino Dallagiovanna Emilia-Romagna har siden 1832 specialiseret sig i at fremstille forskellige typer af mel - bl.a. til pizza som denne.



561
HVEDEMEL TIPO 00 DALLARI
1 KG

Den klassiske italienske hvedemel tipo 00 er en fintmalet hvedemel, der typisk bruges til pizza og brød. Melets kvaliteter giver saftigt brød med sprød skorpe og masser af bid. Melets høje glutenindhold og den fine formaling øger melets evne til at optage vand og give en elastisk dej.



562
HVEDEMEL TIPO 00 DALLARI
25 KG

Den klassiske italienske hvedemel tipo 00 er en fintmalet hvedemel, der typisk bruges til pizza og brød. Melets kvaliteter giver saftigt brød med sprød skorpe og masser af bid. Melets høje glutenindhold og den fine formaling øger melets evne til at optage vand og give en elastisk dej.



563
DURUMMEL GRANO DURO DALLARI
1 KG

Ideale per pasta e pane står der på pakken - ideelt til pasta og brød. En klassisk italiensk durumhvedemel fra Dallari i Modena.



564
DURUMMEL SEMULJE GRANO DURO
25 KG

Fintmalet mel af durumhvede-semulje til klassisk italiensk brødbagning. Kan også fint bruges til pasta. Fra Molini Industriali i Modena.



F2000
HVEDEMEL T65 TRADITION FRANÇAISE
1 KG

Fransk hvedemel med 65 procent udnyttelse af kornet. Særdeles velegnet til at brød- og kagebagning.



KOLONIAL RIS OG KRYDDERI



571
RISO DI ARBORIO

1 KG

Klassisk italiensk risottoris. Riso di Arborio er særligt velegnet til netop den italienske klassiker i sine mange varianter. Riso di Arborio er en italiensk kortkornet ristype, der er opkaldt efter byen Arborio i Po-dalen.



572
RISO DI CARNAROLI

1 KG

Carnaroli er en klassisk risottoris fra øverste hylde. Riso di Carnaroli betragtes af mange som den ypperste ristype og er aldeles velegnet til netop den italienske klassiker i sine mange varianter bl.a. pga. dens store sugeevne, der betyder, at hvert lille korn pakkes med smag. Fra madmekkaet Modena i Norditalien.



E570
RIS TIL PAELLA BOMBA

1 KG

Bomba-ris fra Ebro-deltaet. Bomba er af særlig kvalitet og udarbejdet til den kvalitetsbevidste forbruger, som gerne vil servere en fyldig ris; en ris, der suger meget væske til sig og bl.a. giver en saftig Paella, hvor man kan smage alle de lækre ingredienser.



E500
SAFRAN SELECTO

1 G

Safran Selecto fra Antonio Sotos er af rigtig fin kvalitet med oprindelse i Iran og pakket i Spanien. Leveres i lille plastæske.



E501
SAFRAN LA MANCHA DOP

1 G

Den ægte og bedste safran i verden dyrkes i Castilla La Mancha-regionen i områderne Albacete, Toledo, Cuenca og Ciudad Real, og denne fra Antonio Sotos lever op til dette, hvilket det lille logo på pakken er bevis for. Safran betragtes som det fineste krydderi i verden, og de gastronomiske kvaliteter giver en dyb og intens smag, aroma og farve.



E508
KRYDDERI TIL PAELLA

9 G

En god paella kræver de rette krydderier, og Antonio Sotos Gourmet tilbyder præcis den kvalitet og smag, der skal til for at sikre den ægte paella-smag og -oplevelse. Krydderblandingen består bl.a. af hvidløg, paprika, soltørrede tomater, kryddernellike og safran.



KOLONIAL

KRYDDERI



E502
PIMENTÓN DULCE DOP

70 G

Den ægte spanske røgede paprika, Pimentón de la Vera D.O.P., fra La Dalia i Extremadura. Pimentón kommer i tre forskellige varianter; *picante*, som er den stærke, *agridulce*, som er en sursød variant og en blanding af de to øvrige varianter, og så denne *dulce*, som er den sødeste.



E504
PIMENTÓN AGRIDULCE DOP

70 G

Den ægte spanske røgede paprika, Pimentón de la Vera D.O.P., fra La Dalia i Extremadura. Pimentón kommer i tre forskellige varianter; *picante*, som er den stærke, *dulce*, som er den søde variant, og så denne *agridulce*, som er en sur-sød version, der er en blanding af *picante*- og *dulce*-varianterne.



E506
PIMENTÓN PICANTE DOP

70 G

Den ægte spanske røgede paprika, Pimentón de la Vera D.O.P., fra La Dalia i Extremadura. Pimentón kommer i tre forskellige varianter; *dulce*, som er den søde variant, *agridulce*, som er en sursød variant og en blanding af de to øvrige varianter, og så denne *picante*, som er den stærkeste.



F916
VANILJE FRA TAHITI

250 G

Vanilla Tahitensis har været dyrket på Tahiti i mere end 200 år og betragtes af mange som den ægte vanilje. Den er kraftigere i duft og smag end Bourbon-vaniljen, bl.a. fordi den bliver også plukket senere på Tahiti for netop at opnå denne mere runde og dybe smag og duft. Indeholder ca. 55-60 stk.

Præmieret adskillige gange ved Salon de l'Agriculture.



F2040
PIMENT D'ESPELETTE AOP

40 G

Den berømte paprika fra Espelette i Baskerlandet er en fast bestanddel i det baskiske køkken samt store dele af det franske og spanske køkken. En varm tomatiseret chilipeber i pulverform, der sætter sit helt eget præg diverse retter.



F2086
PIMENT D'ESPELETTE AOP

40 G

Piment d'Espelette har været en essentiel ingrediens i det baskiske køkken i mange år, men de seneste par år har det delikate krydderi for alvor også gjort sit indtog på den internationale scene, hvor kokke verden over elsker den lille peber med sin nuancerede sødme og varme samt aroma fra særligt tomater og lidt toastbrød og hø.



KOLONIAL SALT



567
HAVSALT FINT

1 KG

Fint havsalt fra Adriaterhavet helt nede ved den italienske hæl og regionen Puglia. Fin mineralsk saltsmag.



568
HAVSALT GROFT

1 KG

Groft havsalt fra Adriaterhavet helt nede ved den italienske hæl og regionen Puglia. Fin mineralsk saltsmag og dejlig sprødhed.



F435
HAVSALT FRA GUÉRANDE IGP

1 KG

Den anerkendte gourmetsalt Sel de Guérande er IGP- og *Nature et Progrès*-registreret. Sidstnævnte kan sammenlignes med en øko-certificering. Salt fra Guérande er et 100 procent naturligt produkt - ikke raffineret, ikke vasket, ingen tilsætningsstoffer. Det har derfor et langt højere mineralindhold end industrielt fremstillet salt. Det kommer fra marskområdet i Guérande i det sydlige Bretagne.



GB500
HAVSALT FRA CORNWALL

1,5 KG

Cornish *Fleur de Sel*-havsalt er fugtigere og tykkere end flagehavsalt. *Fleur de Sel* er fint, ubehandlet havsalt med en cremehvid farve og en delikat mineralsk smag. Håndhøstet fra kysterne ved Cornwall i det sydvestlige Storbritannien. Saltet er *Grade A*-kvalitetstestet, hvilket betyder, at vandet er så rent, at man kan spise fisk og skaldyr direkte fra vandet.



GB501
HAVSALT I FLAGER FRA CORNWALL

1 KG

Salt er ikke bare salt, og denne håndhøstede havsalt fra kysterne ved Cornwall i det sydvestlige Storbritannien er ganske unik. Saltet er kvalitets-testet til *Grade A*, hvilket betyder, at havvandet er så rent, at man kan spise fisk og skaldyr direkte fra vandet. Saltflagerne er naturligt tørret og kommer i ujævne brud.



F774
TRØFFELSALT

40 G

Havsalt tilsat sommertrøffel. Sommertrøfflen hedder *Tuber Aestivum* Vitt og er en af de mildere trøfler. Der er tilsat 1 procent af den rene trøffel til denne salt samt lidt trøffelaroma for at fremhæve duft og smag. Producenten hedder Pebevre og ligger i Cahors i Frankrig, hvor de har specialiseret sig i trøffelprodukter i mere end 100 år.



KOLONIAL TRØFFELPRODUKTER



**F532
MAYONNAISE MED TRØFFEL**

180 G

En fin og delikat mayonnaise tilsat 6 procent sommertrøffel. Mayonnaisen har en elegant balance mellem fedme og syre med en god afstemt smag af frisk trøffel. Fra huset Pebeyre, som har højeste kvalitetskrav på deres trøffelprodukter.



**776
HVID TRØFFELCREME**

25 G

Crema al Tartufo Bianchetto; trøffelcreme af lækre hvide trøfler blandet med ekstra jomfruolivenolie og krydderier fra Fungo & Tartufo i Lombardiet.



**777
SORT TRØFFELCREME**

50 G

Crema Tartufo Nero Estivo; lækker delikat creme af sorte sommertrøfler blandet op med ekstra jomfru oliveolie og ansjoser fra Fungo & Tartufo, vores italienske trøffelleverandør og -eksperter, i Lombardiet.



**779
SORT TRØFFELSMØR**

80 G

Condimento Burro al Tartufo Nero i glas fra familien Ferrari og Fungo & Tartufo i Lombardiet, som er kendt for deres eksklusive og unikke trøffelprodukter. Denne trøffelsmør er smagt til med den sorte sommertrøffel, som er mildere i smagen end både vintertrøflen og den hvide.



**939
AKACIEHONNING MED TRØFFEL**

100 G

Akaciehonning smagt til med sommertrøffel - en delikatess fra huset Ferrari og en gastronomisk specialitet, som ganske enkelt skal smages; helt unik smag. Kan bruges på et væld af forskellige måder - som tilbehør til charcuteri og ost eller i madlavningen.



**945
AKACIEHONNING MED TRØFFEL**

40 G

Akaciehonning smagt til med afstemt og mild sort sommertrøffel. En delikatess fra huset Ferrari og Fungo & Tartufo i Lombardiet. En delikat specialitet, som bl.a. kan bruges til vildtgåsebryst, vildsvinebresaola, gode oste, rodfrugter og meget andet.



KOLONIAL TRØFFELPRODUKTER



2178
TRØFFELSMAGSGIVER

60 G

Fungo e Tartufo har været vores trøffelspecialister i mange år. Deres seneste udvikling, denne trøffelsmagspulver, er særdeles velegnet til at afslutte retter eller give dem en lille pift af trøffel. Vær nænsom - smagen er kraftig og intens. Opbevares væk fra lys og varme kilder.



781
TARTUFATA AF SOMMERTRØFFEL

500 G

Tartufato er en italiensk specialitet, der består af svampe, oliven, olivenolie og trøffel smagt til med lidt ansjos. Det har en tapenade-lignende konsistens og kan bl.a. bruges i pasta og risotto eller bare på brød mm.. Trøffelsmagen træder flot frem. Fra familien Ferraris Fungo & Tartufo i Lombardiet, der producerer fremragende trøffel- og svampeprodukter.



782
TARTUFATA AF SOMMERTRØFFEL

80 G

Tartufato er en italiensk specialitet, der består af svampe, oliven, olivenolie og trøffel smagt til med lidt ansjos. Det har en tapenade-lignende konsistens og kan bl.a. bruges i pasta og risotto eller bare på brød mm.. Trøffelsmagen træder flot frem. Fra familien Ferraris Fungo & Tartufo i Lombardiet, der producerer fremragende trøffel- og svampeprodukter.



KOLONIAL SENNEP



F430
DIJONSENNEP

200 G

Reine de Dijon har produceret sennep siden 1840, så de kan deres kram. Denne sennep betegnes som blød, men samtidig med den skarphed, der er kendetegnet for Dijon-sennep. Harmonisk og uden bismag. En ægte Dijon!



F431
GROV SENNEP

190 G

Reine de Dijon har produceret sennep siden 1840. Denne sennep kaldes *a l'ancienne* og er en klassisk grovkornet sennep med hele sennepsfrø i. Herlig duft fra vineddike og sennepsfrøene. Behagelig og harmonisk.



F440
DIJONSENNEP

1 KG

Reine de Dijon har produceret sennep siden 1840. Deres Dijonsennep betegnes som blød med den skarphed der er kendetegnet for en ægte Dijon, og som er en kunst at få afstemt korrekt. Harmonisk og uden bismag. Dijona-brandet hører sammen med Reine de Dijon og fungerer som deres "industri-brand", så det er den samme sennep som vores grovkornede sennep på glas.



F2077
GROV SENNEP

1 KG

Denne sennep kaldes *a l'ancienne*, som betyder gammeldags, og er en klassisk grovkornet sennep med hele sennepsfrø i. Herlig duft fra vineddike og sennepsfrø. Behagelig og harmonisk. Dijona-brandet hører sammen med Reine de Dijon og fungerer som deres "industri-brand", så det er den samme sennep som vores grovkornede sennep på glas.



KOLONIAL PESTO



611
PESTO GENOVESE DOP

130 G

En ægte basilikumspesto fra Calvi i Ligurien. *Pesto di Basilico Genovese* som den skal laves; frisk basilikum fra Genova (D.O.P.), olivenolie, pinjekerner, ost og lidt hvidløg.

Drænet vægt på 80 g.



629
PESTO VIVO GENOVESE

800 G

Den klassiske pesto fra Genova og producenten Costa Ligure. Basilikum, olie, parmesan og pinjekerner - helt efter bogen - og sågar også pasteuriseret og helt uden tilsætningsstoffer, farvestoffer og konserveringsmidler. Herlig, ren smag af en ægte *Pesto Genovese*.



694
PESTO VIVO GENOVESE

135 G

Den klassiske pesto fra Genova og producenten Costa Ligure. Basilikum, olie, parmesan og pinjekerner - helt efter bogen - og sågar også pasteuriseret og helt uden tilsætningsstoffer, farvestoffer og konserveringsmidler. Herlig, ren smag af en ægte *Pesto Genovese*.



620
CREMA DI BASILICO

1 KG

Basilikumcreme, fx til at lave den klassiske *Pesto alla Genovese*. Består af 84 procent frisk basilikum samt olivenolie og vineddike. Fra Costa Ligure i Ligurien, der har specialiseret sig i pesto og andre specialiteter fra regionen.



DK120
TOMATPESTO

1 KG

Soltørrede tomater, olie, Pecorino Romano, lidt tomatpuré, balsamico og en smule hvidløg er basisingredienserne i denne pesto-møder-tapenade-creme.



DK121
BASILIKUMPESTO

1 KG

Pesto-inspireret blanding af basilikum, olie, Pecorino Romano, lidt hvidløg, sukker, salt og peber.



KOLONIAL PESTO



609
CREMA DI POMODORI

1,5 KG

Dejlig tomatpestobase lavet af soltørrede tomater, olivenolie og krydderier fra Costa Ligure i Ligurien. Et alletiders basisprodukt særligt i det italienske køkken, hvor det er oplagt fx på crostini, pasta eller bare til at dyppe grissini etc. i. Kan også bruges som base til en god tomatpesto. *Pesto* betyder stødt på italiensk og er lidt mere flydende end fx tapenade.



697
CREMA DI CARCIOFI

135 G

En artiskokcreme fra Costa Ligure i det nordvestlige Italien lavet på friske artiskokhjerter. Fremragende intens smag med en utrolig fin balance mellem syre og fedme. Et alsidigt produkt, der bør være fast inventar i ethvert italiensk køkken.



621
OLIVENPATÉ TAGGIASCA CALVI

130 G

Lækker cremet tapenade-lignende olivenpaté lavet på sorte Taggiasca-oliven. Et delikat, rent produkt i den absolutte topklasse fra Calvi i Ligurien. Indeholder intet andet end sorte Taggiasca-oliven, olivenolie og salt.



KOLONIAL TAPENADE



F450
TAPENADE AF GRØNNE OLIVEN

1 KG

De vanvittigt lækre tapenader fra Maison aux Mille Saveurs dufter og smager af ren sydfransk idyl. De fem varianter af tapenade samt olivaden er alle baseret på gode, rene råvarer fra det provençalske skatkammer. Denne tapenade er lavet på grønne oliven og smagt til med klassiske ingredienser som ansjos, kapers og lidt hvidløg. En ægte fransk tapenade!



F451
TAPENADE AF SORTE OLIVEN

1 KG

De vanvittigt lækre tapenader fra Maison aux Mille Saveurs dufter og smager af ren sydfransk idyl. De fem varianter af tapenade samt olivaden er alle baseret på gode, rene råvarer fra det provençalske skatkammer. Denne tapenade er lavet på sorte oliven og smagt til med bl.a. kapers, eddike og lidt hvidløg. En herlig fransk tapenade!



F453
TAPENADE PIQUANTE

1 KG

De vanvittigt lækre tapenader fra Maison aux Mille Saveurs dufter og smager af ren sydfransk idyl. De fem varianter af tapenade samt olivaden er alle baseret på gode, rene råvarer fra det provençalske skatkammer. Denne tapenade piquante er lavet på grønne oliven og rød peberfrugt, der er smagt til med bl.a. ansjoser, tomat, kapers og lidt hvidløg.



F454
TAPENADE AF AUBERGINE

1 KG

De vanvittigt lækre tapenader fra Maison aux Mille Saveurs dufter og smager af ren sydfransk idyl. De fem varianter af tapenade samt olivaden er alle baseret på gode, rene råvarer fra det provençalske skatkammer. Denne tapenade er lavet på grønne oliven og modne auberginer smagt til med ansjoser, kapers, vineddike og lidt hvidløg.



F455
TAPENADE AF ARTISKOK

1 KG

Herlig frisk artiskokcreme lavet på hele 70 procent artiskok. De vanvittigt lækre tapenader fra Maison aux Mille Saveurs dufter og smager af ren sydfransk idyl. Egentlig er definitionen på en tapenade, at der indgår oliven, kapers og ansjoser, så i virkeligheden er dette mere en creme, men vi kalder den tapenade, da den har samme konsistens og fornemmelse som de øvrige.



F460
OLIVADE AF PEBERFRUGT

1 KG

Forskellen på en tapenade og en olivade er, at der indgår ansjos og kapers i tapenaden. De er begge olivenbaseret, og denne olivade er yderligere lavet på 26 procent peberfrugt samt soltørret tomat, lidt hvidløg og andre krydderier. Maison aux Mille Saveurs laver fremragende tapenader og olivader, der smager og dufter af ren sydfransk idyl!



KOLONIAL SUPPE



**E600
GAZPACHO**

1 L

Gazpacho er en af de mest berømte retter fra det spanske køkken, og den kolde grøntsagssuppe er en af de ting, der dårligt kan betale sig at lave selv i et land som Danmark, hvor vi ikke er velsignet med solmodne grøntsager, som de er i Spanien. Denne klassiske variant fra VillaOlivo består af tomat, peberfrugt, agurk lidt hvidløg, salt, olivenolie og vand. Rene råvarer, ren smag af spansk sommer.



**E605
GAZPACHO VERDE**

1 L

Grøn gazpacho fra VillaOlivo i Murcia i Spanien. Den klassiske kolde grøntsagssuppe er en af det spanske køk-kens grundstene og største berømtheder. Her er den i en grøn variant lavet på agurk, frisk tomat, grøn peberfrugt, XV olivenolie, vinedikke, vand, salt, oregano og lidt hvidløg. Et friskt alternativ til den helt klassiske røde variant.



**E609
GAZPACHO ØKO**

1 L

Økologisk variant af den klassiske gazpacho fra VillaOlivo i Murcia, der indkapsler smagen af friske spanske grøntsager og delikate krydderier. En klassisk spansk sommersuppe, der smager rent og farverigt - præcist som den ser ud!



**E2038
GAZPACHO AF RØDBEDE**

1 L

Spændende og innovativ variant af den klassiske spanske gazpacho. Foruden agurk og peberfrugt er denne version baseret på rødbede, hvilket giver den et friskt og anderledes udtryk. Produceret på friske grøntsager og med en unik farve fra rødbeden. Fra VillaOlivo i Murcia, Spanien.



**E596
GRÆSKARSUPPE**

75 CL

En rigtig håndværkssuppe fra Campo-rel i Navarra, hvor man behandler og forarbejder de enkelte råvarer - i dette tilfælde græskar - i hånden. Skal opbevares i køleskab efter åbning og bruges indenfor 3 dage.



KOLONIAL SPECIALITETER



F605
ESCARGOTS HELIX LUCORUM XL

800 G

Store flotte snegle uden skal. Escargot betyder snegl på fransk og er en klassisk spise i mange lande, hvor de både spises med hvidløgssmør og brød eller bruges i cassoulet og suppe mv. Der er 96 stk. i en dåse, og de bør renses inden brug. Fra vores leverandør Sabarot, der i dag drives af 7. generation af familien Wassner i Haute-Loire.

Drænet vægt på 500 gram.



F655
CAVIAR

20 G

Upasteuriseret caviar fra sibirisk stør. Den varierer i farve fra grå og sort til gyldenbrun kastanje. Man fornemmer smør, hasselnød og valnød i smagen, som er afstemt og frisk. Som eneste caviar har den produktionsdato angivet. Hædret som bedste caviar af Gault & Millau i 2021 i Nouvelle Aquitaine - hjemstedet for Frankrigs opdræt af stør og produktion af caviar.



769
FRISK TRØFFEL

250 G

Frisk trøffel hele året. De tilgængelige typer afhænger af sæsonen, men vi fører følgende varianter: Tuber Magnatum Pico (hvid trøffel), Tuber Melanosporum (sort trøffel) og Tuber Uncinatum (efterårstrøffel). De flyves direkte til Danmark og leveres herefter direkte fra lufthavnen – mere ekspres og friskt kan det næsten ikke blive! Trøflerne bestilles i ordrer á 250 gram til gældende dagspris.



410
BOTTARGA MULTEROGN

170 G

Bottarga er en italiensk delikatesse fra de sydlige kystområder samt Sardinien og Sicilien. Det kan spores 3000 år tilbage i tiden og laves enten af rogn fra den grå multe eller tun, som "masseres" i hånden for at fjerne luftlommer, hvorefter det tørres og hærdes i havsalt uden konserverings- eller tilsætningsstoffer. Højt proteinindhold og mange Omega 3-fedtsyrer. Signifikant, kraftig umami.



2021
GARUM ANSJOSSAFT

1 L

Ansjoser fisket i Middelhavet og bearbejdet inden for max to døgn fra fangst. Ansjoserne udvælges og lægges i pres i saltvand, hvor de modnes, inden de efterfølgende presses yderligere, og det er så væsken herfra, der langsomt filtreres og hældes på flaske som Garum. Det giver selvsagt en vanvittig intens smag af ren umami. Italienernes svar på den asiatiske fiskesauce.



E8
TORTILLA ESPAÑOLA

500 G

Tortilla Española er indbegrebet af spansk tapas. Denne klassiske variant med løg og kartofler er en selvfølge på spanske tapasbarer fra nord til syd og øst til vest. Velegnet til brunch, tapas, snacks, frokost, morgenmad og alle former for buffet. Kan serveres direkte eller varmes før brug.



KOLONIAL MARMELADE



E890
MARMELADE AF KVÆDE & MANDARIN

40 G

Fræk spansk marmelade fra Paiarrop i Valencia. Den er lavet på en base af lækre spanske kvæder, der giver marmeladen sødme, som suppleres elegant af mandarinernes milde syre og bitre strejf, der gør den særligt velegnet til fx blåskimmel- og fåreoste.



E891
MARMELADE AF RØDE DRUER

40 G

Delikat og anderledes marmelade lavet på røde vindruer. Producenten Paiarrop i Valencia laver fremragende spanske frugtspecialiteter såsom marmelade. Den dejlige sødme fra vindruerne passer særligt godt sammen med bl.a. fastoste som fx Comté og Beaufort samt diverse gedeoste.



E892
MARMELADE AF KVÆDE

40 G

De spanske aromatiske kvæder er perfekte til marmelade, hvor alle de sødmefulde nuancer træder flot frem og bl.a. supplerer diverse oste på perfekt vis. Det er Paiarrop i Valencia, der laver vores spændende varianter, og denne rene kvædemarmelade er særdeles velegnet til bl.a. Manchego, Pecorino og de spanske blandingsoste.



E893
MARMELADE AF FIGEN

40 G

En god figenmarmelade bør være fast inventar på ethvert ostebord, og denne særdeles velmagende variant fra Paiarrop i Valencia er fremragende afstemt således, at dybde, sødme og det let bitre strejf træder elegant frem. Den egner sig fornemt til bløde gede- og komælksoste samt friskoste.



E911
MARMELADE AF TOMAT

140 G

Spansk tomatmarmelade lavet på 48 procent friske spanske tomater samt sukker og citron. En frisk og afstemt delikatess, som producenten Paiarrop selv anbefaler sammen med gedeost, friskost, foie gras samt yoghurt og dessert. Ingen konserverings- eller tilsætningsstoffer.



E912
MARMELADE AF PEBERFRUGT

140 G

Dulce de Pimiento, eller peberfrugtmarmelade, er en delikat spansk marmelade lavet på søde røde peberfrugter. Det er Paiarrop i Valencia, der laver vores spændende spanske marmelader, og denne variant er særligt velegnet til fx gedeost og foie gras, men også i det søde køkken til desserter og kager. Ingen konserverings- eller tilsætningsstoffer.



KOLONIAL MARMELADE



**E913
MARMELADE AF FIGEN**

140 G

Denne marmelade er lavet på den særlige figen Pajarero, som er fra Extremadura i Spanien. Der er blandet citronblomsthonning i marmeladen, som er med til at give den sin helt særlige smag. En alsidig og delikat marmelade uden konserverings- eller tilsætningsstoffer.



**E918
MARMELADE AF FIGEN**

1 KG

Denne marmelade er lavet af en særlig slags figen, nemlig den der hedder Pajarero, som er fra Extremadura Spanien. Der er blandet citronblomsthonning i marmeladen, og det giver den en hel speciel smag. Producenten Paiarrop i Valencia anbefaler den fx som tilbehør til såvel ost som kødretter og desserter. Ingen konserverings- eller tilsætningsstoffer.



**E920
MARMELADE AF TOMAT**

1 KG

Alsidig og utrolig dejlig spansk tomatmarmelade. En frisk og afstemt delikatesse, som producenten Paiarrop selv anbefaler sammen med gedeost, friskost, foie gras samt yoghurt og desserter. Ingen konserverings- eller tilsætningsstoffer.



**E927
MARMELADE AF KVÆDE**

1,5 KG

En ganske fantastisk smagsoplevelse fra Malaga. Denne kvædemarmelade er fast i sin form, næsten som en gelé, men helt blid mod ganen. En specialitet, der ophøjer gode osters smag, og som er næsten umulig at undvære, når man først har prøvet den. Ingen konserverings- eller tilsætningsstoffer.



**E928
MARMELADE AF KVÆDE**

240 G

En ganske fantastisk smagsoplevelse fra Malaga. Denne kvædemarmelade er fast i sin form, næsten som en gelé, men helt blid mod ganen. En specialitet, der ophøjer gode osters smag, og som er næsten umulig at undvære, når man først har prøvet den. Ingen konserverings- eller tilsætningsstoffer.



**711
KOMPOT AF FIGEN**

110 G

Kompot på friske italienske figner og rørsukker. Producenten Prunotto i Piemonte og kendt for deres frugt- og grøntprodukter, og til denne kompot bruger de 150 gram friske figner pr 100 gram færdigt produkt, og den er selvfølgelig helt uden kunstig tilsætning mv. En fremragende kompot til bl.a. ost - særligt blåskimmel klæder den.



KOLONIAL KOMPOT & MARMELADE



878
MARMELADE AF PÆRE & LAMBRUSCO
25 G

Denne dejlige pæremarmelade er tilsat 32 procent Lambrusco fra Mantova DOC. Sammen med citron og krydderier udgør den et herligt tilbehør til både stegt og grillet kød og oste - særligt blåskimmeloste.



E906
FIGEN- OG MANDELRULLE
180 G

Spændende og anderledes tilbehør til osten eller charcuteriet. En velsmagende rulle af Pajarero-figner tilsat sprøde mandler fra Paiarrop i Valencia, der specialiserer sig i marmelader samt spanske frugt- og grøntsPECIALiteter.



E907
DADEL- OG MANDELRULLE
180 G

Spændende og anderledes tilbehør til osten eller charcuteriet. En velsmagende rulle af dadler tilsat sprøde mandler fra Paiarrop i Valencia, der specialiserer sig i marmelader samt spanske frugt- og grøntsPECIALiteter.



KOLONIAL MOSTARDA



885
MOSTARDA AF OLIVEN

120 G

Lokale oliven kombineret med den traditionelle produktion af mostarda fra Mantova i Norditalien er, hvad man får i dette fantastiske produkt, som er lavet på Taggiasca-oliven fra Ligurien samt sukker og citron. Kombinationsmulighederne er utallige, men prøv den fx til ost eller grillet kød.



886
MOSTARDA AF OLIVEN

800 G

Lokale oliven kombineret med den traditionelle produktion af mostarda fra Mantova i Norditalien er, hvad man får i dette fantastiske produkt, som er lavet på Taggiasca-oliven fra Ligurien samt sukker og citron. Kombinationsmulighederne er utallige, men prøv den fx til ost eller grillet kød.



887
MOSTARDA AF OLIVEN

4,5 KG

Lokale oliven kombineret med den traditionelle produktion af mostarda fra Mantova i Norditalien er, hvad man får i dette fantastiske produkt, som er lavet på Taggiasca-oliven fra Ligurien samt sukker og citron. Kombinationsmulighederne er utallige, men prøv den fx til ost eller grillet kød.



903
MOSTARDA AF FIGEN

120 G

Italiensk delikatesse fra Mantova og firmaet Senga. Denne mostarda er lavet på 65 procent friske figner og har en delikat karakteristisk blanding af syre og sødme i sin smag - og så er den helt uden konserverings- og tilsætningsstoffer. Passer perfekt som tilbehør til ost, men kan også bruges til fisk eller grillet kød.



904
MOSTARDA AF FIGEN

800 G

Italiensk delikatesse fra Mantova, der laves af friske figener. Har sin helt egen sødlige smag med den rette mængde syre. Ingen konserverings- eller tilsætningsstoffer. Oprindelsen kan spores helt tilbage til 1300, hvor man taler om den "brændende saft". Saften fås fra kogningen af den friske frugt og sennepssens. Serveres fx til ost eller som surt til fisk eller kød mm.



910
MOSTARDA AF PÆRE

800 G

Italiensk delikatesse fra Mantova og firmaet Senga, der laver manto-vanske specialiteter som Mostarda af frisk frugt. Denne pæremostarda har sin helt egen unikke smag med flot afstemt sødme og syre. Ingen konserverings- eller tilsætningsstoffer. Saften fås fra kogningen af frisk frugt og sennepssens. Serveres til ost, som surt til fisk eller kød m.m.



KOLONIAL GELÉ & FRUGT



708
GELÉ AF MOSCATO

110 G

Spændende gelé af den berømte Moscato-drue fra Prunotto i Piemonte. Moscato - også kendt som *muscat* og *moscatel* - er en af de ældste og mest udbredte druesorter i verden og bruges til et hav af vine. Der er brugt 54 procent druer i denne gelé, der er uden farvestoffer og tilsætningsstoffer. Gør sig særligt godt som tilbehør til især de italienske fåreoste.



709
GELÉ AF BALSAMICO DI MODENA DOP

110 G

Gelé lavet på DOP-certificeret Aceto Balsamico fra Modena, helt uden tilsætningsstoffer og farvestoffer. Producenten Prunotto i Piemonte laver fantastiske frugt- og grøntprodukter og anbefaler bl.a. denne specialitet sammen med en god Parmigiano Reggiano.



F2085
GELÉ AF PIMENT D'ESPELETTE

100 G

Sublim gelé med smag af Piment d'Espelette fra den lille butik og producent L'Atelier du Piment d'Espelette i den baskiske by af samme navn. Udsøgt glathed og herlig frugtlig og raffineret krydret smag. Går særdeles fremragende til hårde oste, kød og selvfølgelig foie gras. En lille genistreg, der skal prøves!



F2037
CITRONS CONFITS

3,5 KG

En marokkansk specialitet, der klassisk bruges i nordafrikanske retter tilberedt i tagine - den kegleformede, ofte dekorative stegesko. Citronerne er marokkanske og confiteres i saltlage i Frankrig. Et fantastisk velsmagende produkt, der indbyder til kreativitet i køkkenet. Brug citronerne til både kød og fisk samt i salater mv.



F2078
CITRONS CONFITS

500 G

En marokkansk specialitet, der klassisk bruges i nordafrikanske retter tilberedt i tagine - den kegleformede, ofte dekorative stegesko. Citronerne er marokkanske og confiteres i saltlage i Frankrig. Et fantastisk velsmagende produkt, der indbyder til kreativitet i køkkenet. Brug citronerne til både kød og fisk samt i salater mv.



F919
SVESKER UDEN STEN

500 G

I Temple-sur-Lot mellem Bordeaux og Toulouse ligger produktionsområdet for Agen-svesker. Siden korsriddertiden, hvor den specielle sveskeblomme blev hjemtaget - eller stjålet ifølge nogen - fra Syrien, er den løbende blevet udviklet til den berømte Agen-sveske, der i dag er anerkendt i hele verden for sin specielle smag. 100 procent naturlige, udstenede svesker.



KOLONIAL HONNING



939
AKACIEHONNING MED TRØFFEL

100 G

Akaciehonning smagt til med sommertrøffel - en delikatess fra huset Ferrari og en gastronomisk specialitet, som ganske enkelt skal smages; helt unik smag og fornemmelse. Kan bruges på et væld af forskellige måder; som tilbehør til charcuteri og ost eller i madlavningen.



940
AKACIEHONNING

1 KG

Herlig honning fra skovene i Piemonte. Liflig duft af forårsblomster med en snert af voks samt en sød og delikat karakter med noter i smagen af søde mandler og vanilje. En silkeblød, smuk lys gul akaciehonning fra Le Querce, familievirksomheden der blev grundlagt i 1998, da Giuseppe Perino besluttede sig for at forfølge sin passion for biavl.



942
KASTANJEHONNING

1 KG

Suveræn smagsbombe fra Piemonte - dufter og smager så bierne summer. Smukke ravagtige, mørkerødlige nuancer i farven og en let og elegant bitterhed. Mellem skovene i Piemonte og Calabrien indsamles kastanjehonningen i juni og juli.



945
AKACIEHONNING MED TRØFFEL

40 G

Akaciehonning smagt til med afstemt og mild sort sommertrøffel. En delikatess fra huset Ferrari og Fungo & Tartufo i Lombardiet. En delikat specialitet, som bl.a. kan bruges på et væld af forskellige måder; som tilbehør til charcuteri og ost eller i madlavningen.



2080
AKACIEHONNING

200 G

Ufatteligt velduftende og velsmagende akaciehonning fra Le Querce i Piemonte. Honningen kommer fra et område i 200 til 500 meters højde, hvor den udvindes i Piemontes skove i april og maj. Den dufter let af forårsblomster og bivoks, og smagen er silkeblød og sød med noter af mandler og vanilje.



KOLONIAL SAUCE & DRESSING



GB2013
SAUCE MED HVID MISO

20 CL

Spændende til det asiatiske køkken eller som umami i alverdens retter. Denne miso er udarbejdet af hvid miso, riseddike og sesamolie. Glutenfri og vegansk.



GB2014
SAUCE MED SESAM

20 CL

Japansk inspireret sesamdressing, der bl.a. kan bruges som smags giver i madlavningen - særligt det asiatiske køkken, hvor den nærmest er obligatorisk i diverse retter, men også i andre retter, som har brug for umami. Glutenfri og vegansk.



GB2015
SAUCE MED TERIYAKI

20 CL

Klassisk japansk teriyakisauce, der kan bruges helt utroligt alsidigt - fx som dressing til det asiatiske køkken eller som smags giver og i marinader mv. Glutenfri og vegansk.



GB2016
SAUCE MED TAHIN

20 CL

En fantastisk kombination af sesam, citronsaft og tamari. Ideel som dyppelse til rå og grillede grøntsager eller som dressing til pitabrød, nudler, falafel og blandede *mezze*. Glutenfri og vegansk.



GB2017
SAUCE MED APPELSIN TIL POKÉ

20 CL

Frisk dressing, særligt velegnet til fx poké bowls, lavet på appelsinjuice, tamari, risvineddike, ahornsirup, ristet sesam og ingefær - en harmonisk kombination, der tager asiatiske ris- og nudleretter, friske salater, fjerkræ og meget andet til nye højder. Glutenfri og vegansk.



GB2018
SAUCE MED YUZU

20 CL

Fyldig og frisk dressing lavet på den japanske citrusfrugt yuzu. Yuzu-frugten har en helt enestående aromatisk duft og smag af citronblomst, og den er det perfekte fit til salatdressingen, sushi og de japanske dumplings *gyoza*. Den kan sågar også fungere som smags giver i varme saucer, fonder og wok-retter. Glutenfri og vegansk.



KOLONIAL CHIPS



E2029
CHIPS MED MIDDELHAVSSALT

50 G

Sprøde gourmet-chips fra spanske Torres, der er kendt for deres høje kvalitet af naturlige råvarer. Kartofflerne udvælges nøje hos lokale landbrug, og denne udgave er krydret med naturligt udvundet salt fra Middelhavet.

Lille pose på 50 gram.



E959
CHIPS MED MIDDELHAVSSALT

150 G

De kendte chips fra spanske Torres, der er lidt af et flagsskib, når det handler om sprøde kartoffelchips - her i en neutral klassisk variant krydret med naturligt udvundet middelhavssalt. Torres samarbejder med lokale landmænd og udvælger selv de bedste kartofler til deres sprøde chips.

Pose på 150 gram.



E954
CHIPS MED XV OLIVENOLIE

50 G

Den spanske tradition for chips er meget anderledes end den, vi kender herhjemme fra, og Torres er førende inden for delikate tyndtskåret spanske kartoffel- og rodfrugtchips krydret med spændende smage. Denne variant er med en lækker afstemt smag af ekstra jomfruolivenolie.

Lille pose på 50 gram.



E952
CHIPS MED XV OLIVENOLIE

150 G

Den spanske tradition for chips er meget anderledes end den, vi kender herhjemme fra, og Torres er førende inden for delikate tyndtskåret spanske kartoffel- og rodfrugtchips krydret med spændende smage. Denne variant er med en lækker afstemt smag af ekstra jomfruolivenolie.

Pose på 150 gram.



E955
CHIPS MED SORT TRØFFEL

40 G

Den spanske tradition for chips er meget anderledes end den, vi kender herhjemme fra, og Torres er førende inden for delikate tyndtskåret spanske kartoffel- og rodfrugtchips krydret med spændende smage. Denne variant er med en lækker afstemt smag af sort trøffel.

Lille pose på 40 gram.



E953
CHIPS MED SORT TRØFFEL

125 G

Den spanske tradition for chips er meget anderledes end den, vi kender herhjemme fra, og Torres er førende inden for delikate tyndtskåret spanske kartoffel- og rodfrugtchips krydret med spændende smage. Denne variant er med en lækker afstemt smag af sort trøffel.

Pose på 125 gram.



KOLONIAL CHIPS



E2007
CHIPS MED PIMENTÓN DE LA VERA

50 G

Sprøde, tynde chips, der er perfekt krydret med den ægte røgede spanske paprika *pimentón de la Vera*. En spændende, velsmagende og let røget, pikant smag. Spanske Torres laver de absolut bedste kartoffel- og rodfrugtchips på markedet!

Lille pose på 50 gram.



E2006
CHIPS MED MIDDELHAVSSALT

150 G

Sprøde, tynde chips, der er perfekt krydret med den ægte røgede spanske paprika *pimentón de la Vera*. En spændende, velsmagende og let røget, pikant smag. Spanske Torres laver de absolut bedste kartoffel- og rodfrugtchips på markedet!

Pose på 150 gram.



E2059
CHIPS MED SPANSK OST

50 G

Chips med smag af delikat lagret fåreost, som giver en dejlig afstemt ostesmag. Der bruges Manchego, men dette må ikke skrives på, da Manchego-navnet ikke må bruges når osten transformeres fra sin naturlige form, og her er den brugt i dehydreret, pulveriseret form.

Lille pose på 50 gram.



E2051
CHIPS MED SPANSK OST

150 G

Chips med smag af delikat lagret fåreost, som giver en dejlig afstemt ostesmag. Der bruges Manchego, men dette må ikke skrives på, da Manchego-navnet ikke må bruges når osten transformeres fra sin naturlige form, og her er den brugt i dehydreret, pulveriseret form.

Pose på 150 gram.



E967
CHIPS MED JAMÓN IBÉRICO

50 G

Vores populære chips fra spanske Torres her med en fræk smag af lufttørret Ibérico-skinke. Spanske Torres laver de absolut bedste kartoffel- og rodfrugtchips på markedet!

Lille pose på 50 gram.



E966
CHIPS MED JAMÓN IBÉRICO

150 G

Vores populære chips fra spanske Torres her med en fræk smag af lufttørret Ibérico-skinke. Spanske Torres laver de absolut bedste kartoffel- og rodfrugtchips på markedet!

Pose på 125 gram.



KOLONIAL CHIPS



E968
CHIPS MED MOUSSERENDE VIN

50 G

Familiefirmaet Patatas Torres har eksisteret siden 1969 og har siden begyndelsen haft fokus på kvalitet og spanske råvarer. De tyndtskårne, sprøde kartoffelchips findes i flere varianter og har både vundet mange hjerter og mange priser for kvalitet og nyskabelse. Det seneste skud på stammen er denne med smag af mousserende vin.

Lille pose på 50 gram.



E969
CHIPS MED MOUSSERENDE VIN

150 G

Familiefirmaet Patatas Torres har eksisteret siden 1969 og har siden begyndelsen haft fokus på kvalitet og spanske råvarer. De tyndtskårne, sprøde kartoffelchips findes i flere varianter og har både vundet mange hjerter og mange priser for kvalitet og nyskabelse. Det seneste skud på stammen er denne med smag af mousserende vin.

Pose på 150 gram.



E2040
CHIPS AF RODFRUGTER

90 G

Lækker blanding af sprøde skiver af rødbede, pastinak og sød kartoffel, letsaltet og simpelt. Kvaliteten af rodfrugterne fremhæves tydeligt i smagen, og hver knasende bid smager rent faktisk af, hvad det er. Mængden af de forskellige rodfrugter kan variere lidt fra pose til pose.



E2073
CHIPS AF SØDE KARTOFLER

90 G

Spanske, sprøde, søde chips af søde kartofler fra de spanske chips-konger Torres, der laver nogle af de absolut bedste og mest innovative chips-varianter på markedet. Disse søde kartofler er blot nænsomt saltet, så den rene smag af sødme træder frem klart og tydeligt.



E945
CHICHARRICOS FLÆSKESVÆR

150 G

Spanske flæskesvær fra Aperitivos Tapa, der siden 1980 har specialiseret sig i sprøde spanske snacks på svin. *Chicharrons* er den spanske måde at lave svær på, hvor tricket er at koge svinehuden først, for så at dehydrere den, inden det til sidst kommer i den brandvarme olie. De små sprøde svær kan selvfølgelig nydes som de er, men kan også opvarmes. Skal tages ud af emballagen inden opvarmning.



E947
CHICHARRICOS FLÆSKESVÆR

50 G

Spanske flæskesvær fra Aperitivos Tapa, der siden 1980 har lavet sprøde spanske snacks af gris. *Chicharrons* er den spanske måde at lave svær på, hvor tricket er at koge svinehuden først, for så at dehydrere den, inden det til sidst kommer i den brandvarme olie. De små sprøde svær kan selvfølgelig nydes, som de er, men kan også opvarmes. Skal tages ud af emballagen inden opvarmning.



KOLONIAL CHIPS



E2054
LINSESKRURER MED HONNING

70 G

Linseskruer, olivenolie og honning er hovedingredienserne i denne vanedannende, sprøde snack fra spanske Torres. Salt og sødt og sprødt på én gang!



E2055
QUINOASTAVE MED CHIAFRØ

70 G

Sprøde stave lavet af quinoa, majs og ris, drysset med chiafrø og nænsomt saltet fra de spanske snack-konger Torres. En dejlig sprød og let snack.



E2056
CHIPS AF RODFRUGTER

70 G

Herlig spændende sprød snack fra spanske Torres. Knasende gode stave af bønner og ærter, som er smagt til med lime og peber i en herlig balance mellem syre, skarphed og varme.



KOLONIAL SNACKS



E2086
SNACK AF CECINA DE LEÓN

30 G

Innovativ lille snack lavet af den suveræne spanske specialitet Cecina de León, der er røget tørret oksekød. Her i dehydreret form og udformet som små stave. En anderledes, lækker snack fra Cecinas Pablo i León.



E2087
SNACK AF CHORIZO

30 G

Innovativ lille snack lavet af herlig spansk chorizo i dehydreret form og udformet som små stave. En anderledes, lækker snack med masser af den velkendte røgede paprika- og kødsmag, som man kender fra en klassisk chorizo. Fra Cecinas Pablo i León.



E2088
SNACK AF FUET

30 G

Innovativ lille snack lavet af den catalanske pølse fuet; en tynd let krydret lufttørret svinekødspølse. Den lille snackstav fra Cecinas Pablo er en velsmagende og anderledes lille snack.



E2089
SNACK AF JAMÓN

30 G

Lille snack-stav lavet af spansk skinke i dehydreret form fra Cecinas Pablo i León.



E2090
CHIPS AF CECINA DE LEÓN

20 G

Spændende og anderledes kilde til protein. De såkaldte *CruChips* fra Cecinas Pablo i León er tyndtskårede skiver af det berømte og delikate lufttørrede og letrøgede oksekød Cecina de León.



KOLONIAL NØDDER



E935
MANDLER MARCONA SALTET

1 KG

Den spanske Marcona-mandel anses for at være en af de fineste i verden med sin dybe smag, der opnås når den afskalles, ristes eller grilles og til slut saltes. Disse er netop både ristet og saltet. En ægte luksusmandel fra San Blas i Sydspanien, der dyrker tørret frugt og nødder fra øverste hylde.



E936
MANDLER MARCONA NATUREL

1 KG

Marcona-mandler i kaliber 16. Marcona regnes for at være den fineste mandel i verden, her i afskallet og blancheret form fra San Blas i Sydspanien, der dyrker tørrede frugter og nødder.



E937
MANDLER COMUNA FRITERET

1 KG

Spansk mandel af betegnelsen comuna, der er afskallet, friteret og saltet. Det giver en sprød, velsmagende lækker mandel, der egner sig til både snacks, salat, topping til yoghurt og meget andet. Fra San Blas i Sydspanien.



E2010
MANDLER MARCONA SALTET

100 G

Den spanske Marcona-mandel betragtes som en af de bedste i verden pga. sin dybe rene smag, der fremhæves yderligere i afskallet, ristet og saltet form. Denne er saltet og kommer fra San Blas i Sevilla, der er førende på produktion af nødder. Mandlerne er af kaliber 14/16.



E2017
MAJSKORN RISTET XL

125 G

Ekstra store ristede og saltede majskorn fra San Blas i Sevilla, der dyrker frugt og nødder til snacks. Herlig ren smag af majs.



E938
MAJSKORN RISTET XL

750 G

Ekstra store ristede og saltede majskorn fra San Blas i Sevilla, der dyrker frugt og nødder til snacks. Herlig ren smag af majs.



KOLONIAL NØDDER



E2009
PEANUTS

80 G

Saltede og ristede jordnødder fra San Blas i Sydspanien. Nødderne er afskallede, ristet i olivenolie og saltet. En dejlig jordnød - eller peanut - til snacks, salat, wok eller meget andet.



E2019
VALNØDDER NATUREL

500 G

Store flotte, afskallede og håndsorterede valnøddekerner af chilensk oprindelse fra San Blas i Sevilla Sydspanien.



E932
CASHEWNØDDER RISTET & SALTET

1 KG

Cashewnødder af indisk oprindelse i størrelsen W320. Nødderne ristes og saltes i Spanien hos San Blas i Sevilla.



KOLONIAL GRISSINI



578
GRISSINI MINI ZUPI PIZZA

100 G

Små sprøde brødstænger krydret med tomatpulver og et strejf af oregano, som leder tankerne hen på en klassisk italiensk pizza Margherita. Fra Valledoro i Lombardiet, der har eksisteret siden 1954 og laver sprøde italienske snacks som grissini, kiks og kager.



579
GRISSINI MINI ZUPI PESTO

100 G

Små sprøde brødstænger krydret med basilikum, lidt hvidløg og Pecorino, som leder tankerne hen på en klassisk italiensk pesto. Fra Valledoro i Lombardiet, der har eksisteret siden 1954 og laver sprøde italienske snacks som grissini, kiks og kager.



581
GRISSINI RUSTICI MED FIBRE

300 G

En rustik grov-grissini med masser af fibre og dejlig ren brødsmag fra Valledoro i Lombardiet - et familiefirma på 5. generation, der har eksisteret siden 1954. Der er 6 poser i hver pakke, og 8 stk. i hver af poserne.



585
GRISSINI SALTELLI

250 G

Grissini Saltelli er en bølget grissini med olivenolie og salt; dejlig smag og rustikt udseende. Gode for sig selv eller med en skive Parmaskinke eller bresaola viklet omkring sig og lidt pesto eller *crema di carciofi* at dyppe i. Indeholder cirka 40 stænger.



2149
GRISSINI MED OST

100 G

Flotte grissini med ostesmag og lidt salt i overfladen. Fra Valledoro i Lombardiet, der har eksisteret siden 1954 og laver sprøde italienske snacks som grissini, kiks og kager.



595
KIKS MINI LINGUE

150 G

Mini Lingue betyder "små tunger" og henviser til formen på denne kiks, der egner sig perfekt til ost og kanapées. Bågt med ekstra jomfruolivenolie og lidt salt, men ren og neutral i smagen. Et italiensk stykke håndværk fremstillet af Storie di Gusto efter gamle traditioner uden nogen former for konservering, farvestof eller tilsætningsstoffer. Indeholder ca. 30 stk.



KOLONIAL KIKS



GB2001
KIKS ORIGINAL

150 G

Stag Bakeries har eksisteret i det skotske siden 1885. De har været meget lokalt orienteret, og vi har været så heldige at få deres produkter til Skandinavien. Deres *original water biscuit* er en neutral kiks, som er perfekt til ost, da den blot tilføjer sin fine sprødhed og ikke andet.



GB2002
KIKS MED ROSMARIN

150 G

Gode ingredienser, traditionelle metoder og opskrifter samt en sund portion kreativitet skulle efter sigende være opskriften på Stags succes og velsmag. Her er det deres velsmagende *water biscuit* med perfekt afstemt smag af rosmarin - en rigtig god kiks til osten.



GB2008
KIKS MED PARMESAN OG HVIDLØG

150 G

Stag Bakeries har været en del af det Skotske landskab siden 1885, men har først for nyligt valgt at ekspandere uden for Storbritanniens grænser - bl.a. til de Skandinaviske lande gennem Gastro Import. Denne variant af deres delikate *water biscuits* er smagt delikat til med parmesan og en snert af hvidløg.



GB2009
KIKS MED SALT OG PEBER

250 G

Siden grundlæggelsen tilbage i 1885 på *Isle of Lewis* i de Ydre Hebrider ud for den skotske vestkyst, har Stag været en central del af livet og samfundet i øgruppens største by Stornoway. Og selvom Stags bagerier har udviklet sig en hel del siden 1885, så holder de fast i deres gamle opskrifter og traditioner. Deres *water biscuits* er fremragende til ost - bl.a. denne med afstemt salt og peber.



KOLONIAL KAGE & SØDT



871
CANTUCCINI ALLE MANDORLA IGP
250 G

Vores leverandør Le Logge i Massa Marittima i Toscana arbejder efter stolte toscanske traditioner og skyr enhver form for industrialisering. Deres cantuccini er IGP Toscana, og opskriften på dem er gået i arv og viser med tydelighed, hvad gode råvarer, håndværk og kærlighed betyder. Der er brugt 27 procent mandler til disse *cantuccini alle mandorla*.



875
CANTUCCINI ALLE MANDORLA IGP
1 KG

Vores leverandør Le Logge i Massa Marittima i Toscana arbejder efter stolte toscanske traditioner og skyr enhver form for industrialisering. Deres cantuccini er IGP Toscana, og opskriften på dem er gået i arv og viser med tydelighed, hvad gode råvarer, håndværk og kærlighed betyder. Der er brugt 27 procent mandler til disse *cantuccini alle mandorla*.



898
SAVOIARDI LADY FINGERS
200 G

De berømte italienske kiksekager kendt som Lady Fingers, som nok kendes bedst for deres faste optræden i Tiramisu. Typisk lægger man dem i blød i kaffe eller likør eller sukkerlage, så de suger væden til sig og får en lækker svampet konsistens og delikat smag. Fra Dolciaria Duegi og Giorietto Verona i regionen Veneto.



899
SAVOIARDI LADY FINGERS
500 G

De berømte italienske kiksekager kendt som Lady Fingers, som nok kendes bedst for deres faste optræden i Tiramisu. Typisk lægger man dem i blød i kaffe eller likør eller sukkerlage, så de suger væden til sig og får en lækker svampet konsistens og delikat smag. Fra Dolciaria Duegi og Giorietto Verona i regionen Veneto.



KOLONIAL KAGE & SØDT



F902
ARLEQUINES DISPLAY

750 G

De små *Arlequines* er en specialitet fra Domaine de Béquignol; en lille håndværksvirksomhed skabt af Claude Ginebre i 1972 i den lille landsby Carlux i Périgord Noir. Det er små grillede valnødder overtrukket med chokolade og kakao - en herlig lille sød sag! Her i en fin holder med 25 pakker á tre stk.



F903
ARLEQUINES VALNØDDER MED KAKAO

100 G

Arlequines er grillede valnødder fra Périgord overtrukket med chokolade og kakao. Området Périgord har i flere århundreder været kendt for sine valnødder, som i gamle dage var i så høj kurs, at de blev brugt som betalingsmiddel. Specialitet fra Domaine de Béquignol i landsbyen Carlux.



F896
ARLEQUINES VALNØDDER MED KAKAO

2,5 KG

De små *Arlequines* er en specialitet fra Domaine de Béquignol; en lille håndværksvirksomhed skabt af Claude Ginebre i 1972 i den lille landsby Carlux i Périgord Noir. Det er små grillede valnødder overtrukket med chokolade og kakao - en herlig lille sød sag! Indeholder ca. 420 stk., der er pakket løst.



F897
ARLEQUINES VALNØDDER MED KAKAO

1 KG

De små *Arlequines* er en specialitet fra Domaine de Béquignol; en lille håndværksvirksomhed skabt af Claude Ginebre i 1972 i den lille landsby Carlux i Périgord Noir. Det er små grillede valnødder overtrukket med chokolade og kakao - en herlig lille sød sag! Indeholder ca. 200 stk. pakket enkeltvis.





Gastro import

EST. 1988



FØLG GASTRO IMPORT PÅ DE SOCIALE MEDIER: @GASTROIMPORT_DK

SÅ GÅR DU IKKE GLIP AF GODE HISTORIER, NYE PRODUKTER OG MEGET MERE!