



Tapas

fra hele verden

fra GRAND fromage



Kulinariske beskrivelser

Lihmskov m. ramsløg

Fremstilles af komælk. Region: Lihmskov Mejeri i Vejle ådal. Osten er en halvfast havarti type tilsat syltede ramsløg. Havartien fremstilles i små ostekar og hånd fyldes i formene, hvorefter den saltes og modnes i 4-6 uger. Smagen er mild og rund med pikante toner af ramsløg.

Gudenåosten

Fremstillet af komælk. Region: Midtjylland. Det privatejede mejeri producerer denne fantastiske faste ost. Mælken kommer fra de nærtliggende gårde, hvor køerne går frit langs Gudenåen, hvor der er en meget frodig vegetation. Osten modnes i 6 mdr. på GRAND fromages Affinageri. Osten er fast med karamel/nøddeagtige toner med mange fine noter.

Okse i modvind

Region: Østjylland. Fremstillet af oksekød. Okseinderlåret tørsaltet og krydres med GRAND fromages egen krydderiblanding med bl.a. peber, enebær og hvidløg. Hvorefter den modner og hænger i 3 uger.

Vindblæst gris med rønnebær og salvie

Fremstilles af svinekød. Region: Østjylland. Pølserne fremstilles efter GRAND fromages opskrift på et lokalt pølsemageri, der har en gammeldags stenovn til rygning og tørring af pølserne. Kødet er blandt andet krydret med rønnebær og salvie. Pølserne håndstoppes i naturtarm og ryges over bøgetræ.

Rød pesto

Pestoen er lavet efter kokken i GRAND fromages egen opskrift. Fremstillet af de traditionelle ingredienser: basilikum, olivenolie, tørrede tomater, parmesan, cashewnødder, hvidløg og salt.

Syltede Grønne Tomater

Vores syltede grønne tomater er dyrket og produceres af en lille dansk producent. De har en sprød konsistens og har en fin balance mellem det søde og sure.

Havtorn gele

Er fremstillet af (Nordens passionsfrugt) efter kokken i GRAND Fromages egne opskrift. Den har en fin balance mellem frugt, syre og sødme. Hvilket gør den velegnet sammen med de fleste oste.

Holdbarhed 3 dage fra modtagelse

Anbefaling

Begynd måltidet med at bage eller købe et lækkert brød og en god flaske vin. Her kan både drikkes rød- og hvidvin, f.eks. en Chardonnay eller en Rioja.

Tag tapaskassen ud af køleskabet mindst 15 minutter før den skal spises, så indholdet ikke er for koldt. Sæt tapaskassen midt på bordet - hvis det skal være nemt – eller anret indholdet på et fad.

God appetit!
fra GRAND fromage
og



Vi prioriterer dét at levere kvalitet meget højt, og skulle der i din kasse være varer, som ikke lever op til forventningerne, vil du naturligvis blive kompenseret.

Du ringer blot på **tlf. 7020 0630** eller mailer til os på **kundeservice@skagenfood.dk**

Deklarationer:

Oste: Lihmskov m. ramsløg, Ingredienser: Pastureret ko**MÆLK**, salt, animals-osteløbe, **MÆLKE**syrekultur, Ramsløg
Gudenå, Ingredienser: Pastureret ko**MÆLK**, salt, mikrobiel osteløbe, **MÆLKE**syrekultur,

Okse i modvind, Ingredienser: Oksekød, krydderier (gul **SENNEP**-mel, glykosesirup, dextrose, salt, E621, mononatriumglutaminat, antioxidant,(E301,E300)aroma , konservering E250.

Vindblæst gris: Svinekød 85%, spæk, GLD(E575) salt, peber, hvidløg, dextrose, koriander,salvie, konservering E250.

Rød Pestro: basilikum, olivenolie, tørrede tomater, parmesan (**MÆLK**), **CASHEWNØDDER**, hvidløg og salt.

Grønne tomater: grønne tomater. eddike, sukker.

Havtorn gele: havtorn, vand, sukker, gelatine.

	Lihmskov m. ramsløg	Gudenå	Okse i modvind	Vindblæst gris	Rød Pestro	Grønne tomater	Havtorn gele
Energi	1672kJ/ 390kcal	1544 kJ/33 69kcal	1028 kJ/24 6kcal	702k J/168 kcal	1640 kJ/40 0kcal	753k J/180 kcal	1010 kJ/24 3kcal
Fedt	36,0g	29g	5,4g	10,2g	37g	0,1g	0,1g
-heraf mættede fedtsyrer	23,0g	18g	2,3g	3,9g	4,5g	0,0g	0,0g
Kulhydrat	1,7g	<0,8 g	1,6g	3,9g	11,0g	43g	59g
-heraf sukkerarter	0,5g	<0,8 g	0,4	0,5g	2,3g	43g	59g
Protein	21g	28g	46,9g	18,1g	3,5g	0,3g	0,7g
salt	1,6g	1,8g	0,33g	0,16g	2,8g	0,0g	0,0g



Guldsmedgade 27 - 8000 Århus C - 86131303
Erhvervsparken KLANK 19, 8464 Galten