



Tapas

fra hele verden

fra **GRAND** fromage



Kulinariske beskrivelser

Krystal Karl - økologisk

Fremstillet af komælk. Region: Midtjylland.

De økologiske køer græsser i det midtjyske, kuperede terræn omkring Himmelbjerget. Osten fremstilles efter mejeriets lokale traditioner og den specielle mælkesyrekultur der frembringer den unikke krystallinske smagsoplevelse. De krystallerede proteiner opstår under modningen, men kan fra produktion til produktion variere i mængde. Krystal Karl modnes videre i GRAND fromages ostemodningshus i ca. 10 -12 mdr.

Lihmskov Havarti m. jalapenos

Fremstilles af komælk. Region: Lihmskov Mejeri i Vejle ådal.

Osten fremstilles på et lille privatmejeri, hvor Ostemesteren lader nytænkning og gamle håndværksdyder gå hånd i hånd.

Osten er en halvfast Havartitype tilsat syltede jalapenos.

Den fremstilles i små ostekar og håndfyldes i formene og saltes og modnes i 4-6 uger. Smagen er mild og rund med pikante toner af jalapenos.

Hvidløgsost - hjemmelavet

Fremstillet af komælk. Region: Østjylland.

Ostemassen fremstilles efter gode gamle principper ved syring af mælken. Herefter røres osten med hvidløg, purløg, salt og citron.

Vindblæst okse med løvstikke og fennikelfrø

Fremstilles af oksekød og svinespæk. Region: Østjylland.

Pølserne fremstilles efter GRAND fromages opskrift på et lokalt pølsemejeri. Okserne græsser i det kuperede Vejle Ådal.

Vindblæst svinenakke

Fremstilles af svinenakker fra danske fritgående tungsvin i Østjylland. Svinenakken tørsaltes og krydres med knust timian

og sort peber. Efter endt saltning børstes havsaltet af, hvorefter de igen krydres med knust timian og sort peber.

Nakkerne lufttørres i 8 uger. Smagen er mild og krydret.

Hjemmelavet Rødløgsrelish

Dette lækre tilbehør er produceret efter kokken egen opskrift i

GRAND fromages. Det sure og søde passer perfekt til vores oste og Charcuteri.

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: Ingredienser:

Oste: **Krystal Karl øko:** Pastureret ØKO ko-**MÆLK**, salt, osteløbe, **MÆLKE**syrekultur. **Lihmskov Havarti m. jalapenos:** Pastureret **MÆLK**, salt, animals-osteløbe, **MÆLKE**syrekultur, Jalapendos, konserveringsmiddel: E252. **Hvidløgsost:** Fløde fra skumme**MÆLK**, **MÆLKE**syrekultur, salt, Hvidløg, purløg, citron. Vindblæst okse med løvstikke og fennikelfrø: Oksekød, svinespæk, salt, E250, dextrose, salt, peber, Ristet fennikelfrø, tørret løvstikke. **Vindblæst svinenakke:** svinenakke, timian, peber, konservering(250).

Hjemmelavet Rødløgsrelish: Rødløg, sukker, vand, rødvinseddike, havsalt,

Havtorn gele: havtorn, vand, sukker, gelatine.

	Krystal Karl - økologisk	Lihmskov Havarti m. jalapenos	Hvidløgsost - hjemmelavet	Vindblæst okse m. løvstikke og fennikelfrø	Vindblæst svinenakke	Hjemmelavet Rødløgsrelish	Havtorn gele
Energi	1646 kJ/39 3kcal	1672 kJ/39 0kcal	1039 kJ/25 2kcal	913k J/218 kcal	961k J/230 kcal	602k J/142 kcal	1010 kJ/24 3kcal
Fedt	30g	36g	25g	13,2g	14,4g	0,5g	0,1g
-heraf mættede fedtsyrer	20g	23g	16g	5,0g	5,2g	0,1g	0,0g
Kulhydrat	1,5g	1,7g	3,0g	1,2g	4,1g	33g	59g
-heraf sukkerarter	0,0g	<0,5	3,0g	0,3g	4,1g	32g	59g
Protein	30g	21g	4,5g	24,0g	21,2g	0,5g	0,7g
salt	2,4g	1,6g	0,80g	0,17g	0,25g	0,75g	0,0g



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