



# Tapas

## fra hele verden

fra **GRAND** fromage



### Kulinariske beskrivelser

#### **Pecorino Sardo**

Fremstillet på Mouflon fåremælk. Region: Sardinien. Denne Pecorino er typisk for Sardinien, som italienerne kalder for deres spisekammer. Smagen er sød og med en urteagtig aroma. Konsistensen er skærefast. Modnet i min. 6 måneder.

#### **Italiensk Grill Skinke**

Er produceret af familievirksomheden Rovagnati i region Lombardiet. Skinken laves på skinkekød af tungsvin af racen Duroc gris. Efter slagtning udbenes og afpudses skinken, hvorefter den krydres og grilles. Efter grilningen dampes skinken i 24 time ved meget lav varme. Smagen er krydret med mange urtenuancer.

#### **Coppa**

Fremstillet af Italiensk svinekød. Denne filet er lavet på svinekød – nærmere betegnet nakkefileten på grisen, som er blevet udskåret og saltet og derefter lufttørret. Smagen er meget blød og lækker med god eftersmag.

#### **Salame Soppressa Veneta**

Er produceret af familievirksomheden Salumificio Pedrazzoli, som udelukkende fremstiller pølser af tunge italienske grise, hvor skinkerne anvendes til Parma skinke. Pølse laves af skært svinekød og tilsættes hvidløg og krydderier. Pølsen lufttørres i cirka 2-3 måneder. Det er en grovhakket pølse.

#### **Hjemmelavet Artiskok creme**

Kokken i Grand fromage, hjemmelavet Artiskok Creme, fremstillet af Artiskok hjertes, hvorefter de blendes med en god olivenolie, parmesan, hvidløg og lidt citron.

#### **Hjemmelavet Grillet Peber Tapenade**

Kokken i Grand fromage, hjemmelavet Peber tapenade, fremstillet af grillet peber, hvorefter de blendes med en god olivenolie, parmesan, hvidløg og lidt citron.

#### **Æble-Prosecco Kompot**

Kokken i Grand fromage, hjemmelavet æblekompot fremstillet af æbler, sukker, Prosecco.

**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: Pecorino Sardo: Ingredienser:** fåre-MÆLK, osteløbe, salt, MÆLKEsyrekultur.

**Grill Skinke:** Ingredienser: svinelår, salt, dextrose, smagsforstærker, antioxidant: natriumascorbat, konserveringsmiddel natriumnitrit.

**Coppa: Ingredienser:** svinekød, salt, krydderier.

**Salame Soppressa Veneta:** Ingredienser: svinekød, havsalt, naturlig smag, sukrose, krydderier;

**Artiskok creme:** Artiskok hjerter, parmesan, olivenolie, hvidløg og lidt citron.

**Grillet Peber tapanade:** peberfrugt, olivenolie, parmesan, hvidløg, citron .

**Æble/Prosecco Kompot:** Æbler, sukker, prosecco.

	Pecorino Sardo	Grill Skinke	Coppa	Salame Soppressa Veneta	Artiskok creme	Grillet Peber tapanade	Æble-Prosecco Kompot
Energi	1882kJ/ 352kcal	641kJ/ 153kcal	1213kJ/ 291kcal	1403kJ/ 300kcal	1237kJ/ 337kcal	1010kJ/ 244kcal	120kJ/ 29kcal
Fedt	38,0g	9,0g	20g	29,0g	36,7g	23g	0,2g
-heraf mættede fedtsyrer	23,0g	3,2g	9,0g	3,14g	12,5g	2,6g	0,0g
Kulhydrat	0,61g	1,1g	2,8g	5,1g	0,9g	7,3g	5,7g
-heraf sukkerarter	0,0g	1,1g	0,0g	1,66g	0,0g	3,8g	5,7g
Protein	26,3g	17g	25g	5,5g	29,0g	3,2g	0,2g
salt	2,34g	1,9g	3,6g	2,0g	3,5g	1,5g	0,0g



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