



# Tapas

## fra hele verden

fra **GRAND** fromage



### Kulinariske beskrivelser

#### **Comté de Fruitière**

Region: Franche-Comte. Osten fremstilles af rå komælk og produceres kun om sommeren i Jurabjergene. Ostene modnes fra 6 mdr. og kvaliteten kontrolleres strengt og derfor er der kun 5% som godkendes til yderligere lagring - helt op til 48 måneder. Comté er en fast ost, som smelter i munden og giver en nøddeagtig smag.

#### **Fransk landpaté**

Fremstillet af en lille familievirksomhed der ligger i det vestlige Frankrig, der selv opfostrer grise til videre forarbejdning af disse fantastiske patéprodukter. Patéen er lavet med et specielt match, fordi der er svinelever, kyllingelever og andelever, og som noget helt særligt, tilsat en lokal aperitif pineau.

#### **Mini Crocq naturel/piment**

Region: Normandiet

I tre generationer har familien Malandian fremstillet tørrede pølser ud fra de bedste råvarer. Mini Crocq er små appetizere, der er fremstillet af svinekød og krydret med salt og peber. De lufttørret fransk minipølse er glutenfri og smager er let krydret for naturel og med bid i for piment.

#### **Cantal skinke**

Denne skinke adskiller sig fra andre skinker i samme kategori ved, at den er fremstillet i Frankrig. Grisene er fodret med bl.a. kastanjer, der giver kødet en helt unik smag. Skinken er saltet og hængt til tørre i ca. 12 mdr. - nøjagtig ligesom Parma Prosciutto i Italien. Denne franske skinke kan fuldt ud måle sig med de italienske parmaskinker - hvis ikke denne skinke endda er bedre. Firmaet hedder Cantal, og producerer mange forskellige pølser samt patéer og rillettes samt disse vidunderlige skinker.

#### **Hjemmelavet oliventapenade**

Denne oliventapenade fremstilles af gode ovntørrede oliven, der stammer fra regionen Languedoc. Disse ovntørrede oliven har under tørringen fået en dejlig sødlig smag og de tilsættes olivenolie, vand, citronsaft, salt og kapers og blendes til en fin masse, der egner sig godt til f.eks. brød.

#### **Provenceoliven**

Ovntørrede oliven med Provence-krydderier  
Lækre store sorte oliven m. sten fra Provence, de er tørsaltede og krydrede med Herbes de Provence krydderi. En himmerigs mundfuld

#### **Små franske cornichons**

Ekstra små og fine syltede cornichons. De er syltede uden brug af aromastoffer, men udelukkende med løg, vineddike, sennepsfrø og estragon.

**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: Comté de Fruitière,** Ingredienser: **MÆLK**, løbe, salt.

**Fransk landpaté** Ingredienser: Skinkekød, svinefedt, svinelever, skalotteløg, ÆG, MÆLK, salt, æbler, hvidløg, peber, krydderier, gelatine, dextrose, aromatisk plante, E407, naturlig peberaroma, karamel.

**Mini Crocq naturel/piment:** Ingredienser: Svinekød, salt, MÆLKEPULVER, sukker, aroma, krydderier, E250, antioxidant: E300, E301.

**Cantal skinke,**Ingredienser:

svinekød, hvidløg, salt og krydderier, konservering

**Olivetapanade:** oliven, olivenolie, vand, citronsaft, salt og kapers.

**Provenceoliven:** Sorte oliven, salt og herbes de Provence.

**Små franske Cornichons:** Ingredienser: cornichons, løg, vineddike, sennepsfrø og estragon.

	Comté Fruitière	Fransk landpaté	Mini Crocq piment/natur	Cantal skinke	Olivetapanade	Provenceoliven	Små franske cornichons
Energi	1700 kJ/41 8kcal	1468 kJ/35 5kcal	1987 kJ/47 9kcal	984k J/235 kcal	2553 kJ/61 1kcal	750k J/182 kcal	15kJ/ 61kcal
Fedt	34g	32g	30g	13g	70g	18,6g	0,4g
-heraf mættede fedtsyrer	24g	11g	17g	5,2g	20g	4,4g	0,1g
Kulhydrat	0,5g	1,6g	0,8g	0,6g	0,0g	0,0g	0,6g
-heraf sukkerarter	0,5g	0,6g	0,8g	0,0g	0,0g	0,0g	0,5g
Protein	26g	157g	29g	29g	0,0g	1,3g	1,2g
salt	1,2g	1,5g	4,8g	5,9g	4,8g	2,0g	2,1g



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