



Tapas

fra hele verden

fra GRAND fromage



Kulinariske beskrivelser

Fontal del Rossa

Fremstillet af komælk. Region: Piemonte.
Familien Rosso har fremstillet ost i mindst fire generationer i Elvo dalen. Mælken kommer fra 12 små landbrug i området. Ostene modnes i kældre under jorden på ædelgransreoler ved optimal temperatur og luftfugtighed i 6 uger. Osten er halvfast og har en cremet konsistens.
Smagen er aromatisk, frisk og syrlig.

Taleggio D.O.P.

Fremstillet af komælk. Region: Lombardiet. Traditionel halvfast gårdost, som er stemplet med et T nede i den ujævne orangerøde skorpe. Taleggio er en af Italiens mest berømte rødkitsoste. Den er smurt med en rødkitkultur, der giver smag til osten samt den røde farve på skorpen, hvor der efterhånden vil dannes blåskimmel, som sagtens kan spises med. Selve osten er cremet og fyldig i smagen.

Parma Pelatello

Er produceret af en mindre familievirksomhed, som udelukkende fremstiller pølser og skinker af tunge italienske grise. Efter slagtingen ligges skinken i tørsalt i 13 dage, hvorefter den børstes af og hænges til tørre i store haller. Hvor temperaturen er 13 grader og luftfugtigheden er konstant. Efter ca. 12 mdr. er skinken klar til servering.

Salame Cacciatore

Er produceret af en familievirksomhed, som udelukkende fremstiller pølser af tunge italienske grise, hvor skinkerne anvendes til Parma skinke.

Cacciatore er lavet af skært svinekød, der er grovhakket og tilsat krydderier og peber, der giver en god og lækker smag. Pølsen lufttørres i cirka 2 måneder.

Salame Ventricina

Er produceret af familievirksomhed, som udelukkende fremstiller pølser af tunge italienske grise, hvor skinkerne anvendes til Parma skinke. Denne pølse laves af skært svinekød, og den tilsættes Peperoncino Rosso (chili), så der er godt med bid i denne pølse. Pølsen lufttørres i cirka 2-3 måneder.

Hjemmelavet Basilikumpesto

Grand fromage egen Basilikumpestoen er fremstillet af de traditionelle ingredienser; basilikum, olivenolie, ost, ristede nødder, hvidløg og salt.

Økologiske Italienske Nocellara oliven uden sten

Oliven kommer fra Belice området på Sicilien.

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: Fontal del Rossa og Taleggio. Ingredienser: MÆLK, løbe, salt,

Parma Pelatello: Skinke, salt.

Salame Cacciatore: Ingredienser: svinekød, bacon, salt, dextrin, paprika, MÆLKEPULVER, SOJAprotein, dextrose, krydderier, aroma, konsistensmiddel: E451, hvidløg, konserveringsstof: E250, E252, antioxidant: E301, farvestof: E120, E160c. Overfladen behandlet med E202, E235.

Salame Ventricina: Svinekød, salt, dextrose, peber, aroma, pepperontini, Hvidløg, antioxidant, E300, E252, E250,

Basilikumpestro: basilikum, solsikkeolie, olivenolie, salt, CASHEWNØDDER, hvidløg.

Italienske Nocellara oliven: Økologiske oliven, vand, salt, citronsyre. Kan indeholde spor af LUPIN bønner og olivensten.

	Fontal del Rossa	Taleggio	Parma Pelatello	Salame Cacciatore	Salame Ventricina	Basilikumpesto	Italienske Nocellara oliven uden sten
Energi	1461kJ/ 352kcal	1292 kJ/31 2kcal	984k J/235 kcal	1720 kJ/41 1kcal	1851 kJ/44 6kcal	1595 kJ/38 7kcal	666k J/159 kcal
Fedt	28,69g	26g	13g	32,7g	36,7g	380g	14,5g
-heraf mættede fedtsyrer	14,54g	18g	5,2g	10,9g	12,5g	4,7g	1,5g
Kulhydrat	0,59g	0,5g	0,6g	0,7g	0,9g	4,7g	3,3g
-heraf sukkerarter	0,0g	0,0g	0,0g	0,0g	0,0g	4,7g	0,4g
Protein	22,9g	19g	26g	28,4g	29,0g	4,8g	0,9g
salt	2,09g	2,1g	5,8g	4,2g	3,5g	2,5g	4,05g



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