Tapas
fra hele verden
fra GRAND fromage



Kulinariske beskrivelser

Morbier Cremeaure
Region: Comte. Osten fremstilles af rå komælk hvor den blå stribe er aske fra vinstokke. Morbier blev "opfundet" for ca. 200 år siden af de bjergbønder, som leverede mælk til Comté osten. Denne Morbier har en dejlig cremet og blød konsistens.

Cantal
Region: Midi Pyrinées. Fremstillet af komælk.
Osten produceres først helt normalt og presses i meget store forme. Efter presning skæres osten op i tern og saltes med tørsalt. Derefter presses osten igen i sin egentlige runde form.
Den unge ost er mild og saltsyrlig,
mens den lagrede er kraftig og fast.

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.

Rosette de Leon
Denne svinekødspølse er fremstillet nær Sainte-Foy-l'Argentière, vest for Lyon hos en lille familiedrevet virksomhed. Det er en klassisk sydfransk pølse marineret i rødvin, hvorefter den stoppes i naturtarm og lufttørres. Smagen er krydret med tydelige toner af rødvin.

Tomat Tapenade
Fremstilles af store flotte solmodne tomater fra Provence. Tomater tørres, hvorefter de blendes med en god olivenolie, tørret purløg, citronskal og hvidløg.

Nøddemix
Dette hjemmelavede nøddemix består af cashew-, macademia-hasselnødder, mandler, der er syltet i æble-/pæresirup. Dette nøddemix er lækkert tilbehør til ost – naturligvis!

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 himmerigsmundfuld

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: **Morbier Cremeaure,** ingredienser: **rå ko-MÆLK,** salt, osteløbe, **MÆLKE**syrekultur, trækul. **Cantal.** Ingredienser: Pasteuriseret ko-**MÆLK**, salt, osteløbe, **MÆLKE**syrekultur,
Mini Crocq naturel/piment: Ingredienser: svinekød, havsalt, krydderier og aromatiske planter,piment.
Rosette de Leon:Ingredienser: svinekød, salt, **LACTOSE**, sukker,dextrose,krydderier,konserveringsmiddel: kaliumnitrat, naturligt svinetarm.
Tomat Tapenade: Ingredienser: tomater tørres, olivenolie, tørret purløg, citronskal og hvidløg.
Nøddemix: af **CASHEW-, MACADEMIA og HASSELNØDDER, MANDLER**, der er syltet i æble-/pæresirup
Provenceoliven: Sorte tørrede oliven, salt, olivenolie, provencalske urter, hvidløg, alkoholeddike.

	Morbier Cremeaure	Cantal	Mini Crocq naturel/piment	Rosette de Leon	Tomat Tapenade	Nøddemix	Provenceoliven
Energi	1470kJ/ 354kcal	1568 kJ/37 8kcal	1684 kJ/40 4kcal	1696 kJ/40 9kcal	1746 kJ/42 4kcal	1651 kJ/39 5kcal	1377 kJ/33 5kcal
Fedt	29,5g	30g	27g	32g	44g	20,7g	32,0g
-heraf mætte de fedtsyre	20,5g	18g	11,0g	12g	7,1g	1,8g	3,90g
Kulhydrat	0,5g	3,2g	0,5g	3,7g	4,2g	45,7g	3,7g
-heraf sukkerarter	0,5g	0,0g	0,5g	1,6g	3,0g	20,9g	<0,7 g
Protein	22g	24g	41g	26g	1,4g	5,6g	2,5g
salt	1,6g	2g	5,7g	3,9g	3,3g	0,0g	9,0g

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