Tapas
fra hele verden
fra GRAND fromage



Kulinariske beskrivelser

Toma del Margaro
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, hvor de opbevares på ædelgransreoler ved optimal temperatur og luftfugtighed i 60 – 120 dage. Osten anvendes i området som bordost og i typiske Piemonte-retter. Osten har en cremet konsistens med pikante toner.

Trøffelskinke
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 fyldes med friske italienske sommertrøfler. Herefter vakuummers og dampes skinken i 24 time ved meget lav varme. Smagen er krydret med en fin trøffelnuancer.

Salame Finocchiona
Er produceret af familievirksomheden Salumificio Pedrazzoli, som udelukkende fremstiller pølser af tunge italienske grise, hvor skinkerne anvendes til Parma skinke.
Til denne pølse bruges kun fennikelfrø, som giver den helt rene anissmag. Pølsen er lufttørret i cirka 6 måneder.

Salame Napoli Picante
Er produceret af familievirksomheden Salumificio Pedrazzoli, 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. Pølsen er en grovhakket pølse.

Geta oliven med sten
Dejlige mørk oliven fra Rocca Massima i Italien.

Ristede hasselnødder i kirsebærsirup
Disse hasselnødder kommer fra Spanien, hvor de afskalles og ristes i store kar. GRAND fromages kok tilbereder hasselnødder og kirsebærsirup**.**

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

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: Toma del Margaro **Ingredienser: MÆLK**, osteløbe, salt, **MÆLKE**syrekultur.
Trøffelskinke: svinelår, sommertrøfler, salt, peber.
Salame Finocchiona: svinekød, havsalt, naturlig smag, saccharose, fennikelfrø, krydderier; antioxidant: natriumascorbat; konserveringsmiddel: kaliumnitrat
Salame Napoli Picante: Svinekød, salt, chili, E301, E252, E250.
Geta oliven med sten: oliven, vand, salt, citronsyre.
Kan indeholde spor af **LUPIN** bønner.
Hjemmelavet Basilikumpesto: basilikum, solsikkeolie**,** olivenolie, **MÆLK**, salt**, CASHEWNØDDER,** hvidløg**.**
Ristede hasselnødder i Kirsebærsirup: HASSELNØDDER, Kirsebærsirup

	Toma del Margaro	Trøffelskinke	Salame Finocchiona	Salame Napoli Picante	Geta oliven med sten	Ristede hasselnødder i kirsebærsirup	Basilikumpesto
Energi	1644,2 kJ/391, 65kcal	683kJ/164kcal	1403 kJ/337kcal	1478 kJ/356kcal	1076 kJ/262kcal	120kJ/29kcal	1595 kJ/387kcal
Fedt	31,97g	10,0g	25g	28g	26,7g	0,2g	38,0g
-heraf mættede fedtsyre	17,32g	3,5g	12g	12g	4,3g	0,0g	4,7g
Kulhydrat	0,2g	1,4g	0,9g	0,2g	1,1g	5,7g	4,7g
-heraf sukkerarter	0,0g	1,4g	<1,0 g	<1,0 g	0,0g	5,7g	4,7g
Protein	25,78g	17g	28g	26g	1,6g	0,2g	4,8g
salt	4,56g	1,6g	2,3g	4,0g	3,45g	0,0g	2,5g

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