

Charcuteri

Skinker

Art. nr. 394



Cinta Senese skinke 9 kg ØKO

Cinta Senese-grisen anses som det ypperste indenfor skinkekød fra Italien. Denne økologiske skinke på cirka 9 kg er tørret i 22 - 24 måneder i Toscana, på den familieejede gård, som familien Savigni har drevet i flere generationer. Bestillingsvare.



Art. nr. 51



Parmaskinke m/ben 9 kg

Ægte Parmaskinke med en vægt på omkring 9 kg. Normalt får vi skinkerne fra den gode producent Rivazza, men vi tager altid den bedste af de bedste hjem. Skinken er lufttørret på traditionel vis i mindst 10 måneder efter de århundrede gamle forskrifter, men produceres på en af Italiens mest moderne fabrikker. Med ben.



Skivede produkter

Art. nr. 40



Ovnstegt Kalkun skivet 500 gr

Ovnstegt kalkun i skiver



Ost

Komælk

Art. nr. GB100



Cave Aged Cheddar 1,8 kg

Denne ost er modnet i grotter hvor den halvvejs gennem processen bliver rullet ind i gaze. Farmhouse Cheddar er blevet produceret siden 1600-tallet. Denne ost er lavet af mælk som kommer fra gårdene i West Country hvor cheddar ost har sin oprindelse. Alle ostene er håndlavede efter ældgamle traditioner. Oprindelsescertificeret.



Øvrige oste og smør

C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Art. nr. F322



Smør AOP d'Isigny 10 g (800 st



Isigny smørret hører man om første gang i 1600-tallet og i 1900-tallet indtager smørret Paris. Hvad gør den så speciel?: Det milde og fugtige klima i Normandiet, nærheden til havet og tidevandet fra Bessin & Cotentin. Så kørerne spiser græs som har et højt iodisk og beta-caroten indhold samt mange oligo-elementer. Pakken indeholder 800 stykker à 10 gram.

Hav-produkter

Fisk



Art. nr. 404



Filetti di Alici Marinati 1 kg

Hvite fine ansjosfiletér (Engraulis Encrasic Holus) i lake til mange forskellige bruksområder. Nettovækt 0,65 kg.



Art. nr. 412



Ansjoser i olivenolje 95 gr

Lekre ansjosfiletér i en god olivenolje. Kjempegodt til et stykke landbrød med godt smør, til egg, appetittvekker, med kapers på en bit grovbrød, som en smaksforsterker til fiskeretten. Ansjosen kan smeltes i olivenoljen og blir en fantastisk base til f.eks dressinger.



Art. nr. 413



Ansjoser m/chili 95 gr

Lekre ansjosfiletér i en god olivenolje pikant tilsomt med chili. Meget godt på en bit landbrød med smør, med egg eller som en appetittvekker. Drenert vekt 95g.



Art. nr. 414



Ansjoser m/kapers

Lekre ansjosfiletér i en god olivenolje med pikant smak tilsatt kapersfrukter. Kan anvendes med et stykke godt landbrød, smør og egg, eller som en liten appetittvekker. Drenert vekt 95 gr.

C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. 415



**Ansjoser i olivenolie
720 gr**

Lekre ansjosfiléer i en god olivenolje. Godt tilbehør til et stykke landbrød med smør / egg, og som appetittvekker, med kapers på et stykke landbrød.

Ansjosen kan også smeltes i olivenoljen og utgjør en fin smakbasis til dressinger og kalde, som varme sauser. Drenet vekt 450 gr.

Art. nr. 416



Ansjoser i salt 950 gr

Små rensede ansjoser som er konservert i salt. De er faste i strukturen og kan utvannes etter behov. Smaker godt som en salt syrlig rett; i forbindelse med egg/poteter. Moset f.eks. med majones, smør eller Mascarpone, som en kald saus/dipp. Som smakstilsetter til salatdressinger, i marinade til fisk, fjærkre og kalvekjøtt. Drenet vekt 600 gr.



Skaldyr, Blæksprutte

Art. nr. 401



**Insalata di Mare
m/grønt 1 kg**

Havets frukter i en olje vinedikklake med flere forskjellige blekksprutsorter, reker og blåskjell tilsmakt med oliven, gulrøtter, pepperfrukt, selleri, hvitløk og persille. Drenert vekt 0,65kg.



Art. nr. 402



**Calamari Salsa
Piccante 1 kg**

Små hvite delikate blekksprut (Loligo Vulgaris) i pikant olje og edikklake rilsomt med chili, pepper, hvitløk og persille.

Lekre som de er eller sammen med grillete og marinerte grønnsaker, som forrett, på buffeét, i salater og ikke minst velegnede til fylling.



Art. nr. 403



Piovra con Olive 1 kg

Skivet blekksprut fra store blekksprut i oljetilsmakt med vineddik, salt, sukker, hvitløk, persille og grovhakkede grønne oliven. God til salater, grillen og eventuelt forrett.



C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Art. nr. 405



**Cozze Spagna
Marinato 1 kg**



Mellomstore fine spanske muslinger i en olje-vineddiklake med persille og hvitløk.
Til forretter, alt godt fra havet, pastaretter, salater, snacks eller tapas.



Art. nr. 406



**Cozze in Salsa
Piccante 1 kg**

Mellomstore fine spanske muslinger i en pikant olje-vineddilake med chili,
pepper, persille og hvitløk.
Til forretter, alt godt fra havet, pastaretter, salater eller som snacks og tapas.
Nettovekt 0,65 kg.



Art. nr. 407



**Gran Festa Ins. di
Mare 1 kg**

Salat med forskjellige blekksprutsorter, reker og muslinger i en deilig vineddiklake.
En spennende blanding til salater og forretter, eller som ingrediens til en fisk
eller en pastarett.
Nettovekt 0,65 kg.

Grønt

Øvrige Grønnsager



Art. nr. 669



**Grillede Østers sopp 1
kg**

Funghi Pleurotus Alla Brace.
Grillet østerssopp i lake. Fremragende smak.
Drenert vekt 0,65 kg.