

Charcuteri

Fjerkræ, Vildt

Art. nr. F201



**Andelever, Foie Gras
1. Choix**

Foie-gras traditionen finder man helt tilbage til år 2.500 f.Kr.hos jøderne i Egypten
Det startede med gåse foie-gras og videreudvikledes til ande foie-gras.
I Italien hører man om det år 70, i Frankrig sporer man det tilbage til 1572 under
Henrik IV. 1. choix bruges til terriner, saucer, m.m. grundet fedtindholdet.
Vægt mellem 450 gr - 750 gr.

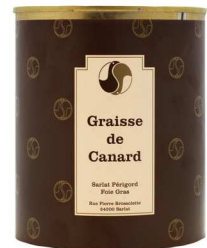


Art. nr. F202



Andefedt 700 gr

Ren andefedt fra vores foie gras leverandør.



Art. nr. F224



**Rillette, and m/20%
Foie Gras**

Rillettes er andekød revet og blandet med andefedt. Her er der en version med
20% Foie Gras. Utrolig lækker på ristet brød som den er eller til salat.
Fra Sud Ouest provinsen i Frankrig.



Salami, Chorizo, Salchichon

Art. nr. E1



**Chorizo Collar Fort
250 gr**

Stærk lille medium hakket chorizo med spansk paprika "pimentón" med god kraftig smag.
U-formet og halvfast konsistens, der giver små skiver.
Perfekt til tapas, æggeretter og supper.



Art. nr. E10



**Salchichón Tierras
Altas 200g**

En specialitet fra Duroc grisen. Salchichón lufttørret i ca 40 dage i højlandet.
En blanding af krydderier og sherry giver den sin helt specielle smag.
Tages ud af emballagen ca 10-15 minutter før servering.



C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. E11



Chorizo Classic 200 gr

Lækker lille paprika- og hvidløgschorizo i den karakteristiske U-form fra vor producent Alejandro i Rioja. Den er uden farve og konserveringsmidler og har en smuk mørk rød farve. Giver små faste skiver. Karakteristisk lækker pimentónsmag. Til Tapas med mere.



Art. nr. E14



Sarta Picante 200 gr

Lille lækker og fyldig chorizo i U-form med pimentón og hvidløg fra vores producent Alejandro i Rioja. Uden farve og konservering og med dejlig pikant eftersmag. Giver små skiver i halvfast konsistens. Her er anvendt den stærke pimentón, der giver en fremragende chiliagtig smag. Tapas, for hyggens skyld med mere.



Art. nr. E160



**Chorizo Sarta Picante
Øko 270g**

Økologisk chorizo fra Rioja i Spanien. Udelukkende egen avl bruges til produktionen. Ved at selv have dyrene og jorden kan producenten garantere hele kæden. Dyrene går frit og har derfor lavere fedt indhold. Modning ca. 45 dage. En ægte "Chorizeros" (chorizo mager) værk. Nydes som den er eller i gryderet, paella, m.m.



Art. nr. E17



**Chorizo, stykker 1,5-2
cm 3 kg**

Chorizo y naturtarm, skåret i stykker omkring 1,5-2 cm tykke. Skal tilberedes inden spising. Glutenfri.



Art. nr. E2



Chorizo Cular 1,5 kg

Grovhakket stærk chorizo med spansk paprika "pimentón". Giver halvstore skiver, en chorizo med en god og karakterfuld smag, der er meget anvendelig til pølseborde, sandwich med mere.



Art. nr. E3



**Chorizo Pamplona 1,5
kg**

Finthakket medium kraftig chorizo med spansk paprika "pimentón". Giver halvstore skiver. Godt supplement til spansk pølsebord. Kan også anvendes i salater, det varme køkken og stegt i f.eks. Tortilla, paella m.m.

C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Art. nr. E33



**Longaniza Imperial
Extra 250gr**

Dejlig lufttørret pølse fra Katalonien. Hakket med krydderier og med velafbalanceret smag.

God til tapas, receptioner, m.m.



Art. nr. E34



Espetec 175 g

Specialitet fra katalonien. En dejlig lufttørret pølse velegnet til enhver form for tapas servering, brunch, i paella m.m.



Art. nr. E40



**Sobrasada Casera, 500
gr.**

"Casera" betyder hjemmelavet. Denne Sobrasada som har sin oprindelse på Mallorca er husets opskrift. Den er lavet på den traditionelle hvide gris og er en smule stærk grundet den spanske paprika som giver den sin helt specielle smag. Sobrasada er en form for smørbar chorizo og en yndet spise både lokalt og i hele Spanien. Nu også for os. Nyd den på et stykke ristet brød, som en del af en gryderet, til en omelet m.m.



Art. nr. E5



Fuet Vela

Lille lufttørret pølse med ujævn overflade bundet med snor. Hakket med krydderier. Fin afstemt smag, hvor kødets kvalitet fremhæves. Modnings- og tørringsprocessen har fremhævet den fine og karakteristiske smag. Klassisk katalansk salamispécialitet. God til tapas, et glas vin i utide med mere.



Art. nr. E6



**Chorizo Gourmet
Picante 1,5kg**

En stærk håndværks chorizo med en delikat chilismag, som ikke dominerer, men fremhæver pølsens smag.

Dette er måske vores bedste chilipølse, et flot håndværk fra Burguete-familien. Den skal bare spises.



Art. nr. F30



**Saucisson Label Rouge
200 gr.**

Label Rouge er et tegn på kvalitet indenfor fransk charkuteri. Det er garanti for at kødet kommer fra udvalgte dyr hvor der er fulgt de meget høje krav til opvækst, fodring m.m.

Denne pølse har en fantastisk kødsmag med den typiske aroma fra "saucisson sec".



C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. F31



**Saucisse sèche 200g
Øko**

Saucisse sèche er en fransk delikatess og her i økologisk version. Suchel har produceret varen siden 1905. Traditionen er overholdt med de økologiske råvarer. Lækker pølse til buffet, sandwich, tapas m.m.



Art. nr. F33



**Rosette de Lyon LR
2,4 kg**

Label Rouge er et tegn på kvalitet indenfor fransk charkuteri. Det er garanti for at kødet kommer fra udvalgte dyr hvor der er fulgt de meget høje krav til opvækst, fodring m.m.
Rosette de Lyon Label Rouge, behøver man at sige mere?



Art. nr. F330



**Grignotons Provençal
60g**

Man tager en vare af høj kvalitet og krydder den med Provensalske krydderier og befinder sig pludselig ved Middelhavet og holder ferie. En god oplevelse af harmoni og balance mellem kødsmag og krydderier. Flot til gavekurv, gavepakke. En dejlig snack på vejen.



Art. nr. F331



**Grignotons Parmesan
60g**

Tørret pølse efter gamle franske traditioner, rullet i ægte parmesan. Flot til gavekurv, gavepakke. En dejlig snack på vejen.



Art. nr. F332



**Grignotons Chorizo
60g**

De gamle franske traditioner for tørrede pølser og de bedste spanske traditioner for chorizo fremstilling forenet i en meget harmonisk smagsoplevelse. Flot til gavekurv, gavepakke. En dejlig snack på vejen.



Art. nr. F34



**Mini saucisse
Parmesan 500 gr**

Tørret pølse efter gamle franske traditioner, rullet i ægte parmesan. Harmonisk balance mellem kød og ost. Ca. 100 stk pr pose.

C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Art. nr. F36



Mini Chorizo "sec"
500 g

De gamle franske traditioner for tørrede pølser og de bedste spanske traditioner for chorizo fremstilling forenet i en meget harmonisk smagsoplevelse, vi tager en til og en til indtil posen er tom. Der er ca. 100 stk. i hver pose.



Art. nr. F37



Mini saucisse naturel
500 g

En snack pølse som får alle andre til at blegne. Ren kød smag med den typiske "sec" smag af fransk charcuteri når det er bedst. Rene varer giver den ultimative smagsoplevelse, selvom det kun skal bruges til cocktail, reception eller som tapas. Ca. 100 i hver pose.



Art. nr. F38



Mini saucisse
Provencal 500 gr

Man tager en vare af høj kvalitet og krydder den med Provencalske krydderier og befinder sig pludselig ved Middelhavet og holder ferie. En god oplevelse af harmoni og balance mellem kødsmag og krydderier. Velegnet til cocktails, receptioner, buffet, pastasalat, salat eller bare til aperitif. ca. 100 i hver pose.



Art. nr. F390



Bâton IGP saucis. de
l'Ardeche

Bâton: hentyder til formen og kan direkte oversættes til : stok. 200g. Ardèche er Central, Sydfrankrigs region. Familien Teyssier startede produktionen af charcuteri i 1871 og er beliggende lige i centrum af regionalparken Monts d'Ardeche. Denne pølse er IGP certificeret for fremstillingsmåden. En typisk fransk saucisson sec. 100% fransk kød.



Art. nr. F395



Saucisson m/Picodon
AOP 250g

Der bruges 131 gram kød til 100 gram af denne pølse med Picodon AOP som giver den en hel speciel smag. Tørres i 5 - 6 uger ved 1136m højde. Familien Teyssier startede produktionen af charcuteri i 1871 og er beliggende lige i centrum af regionalparken Monts d'Ardeche i Sydfrankrig.



C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Art. nr. F43



Saucisson 1,4 kg Øko



Dejlig pølse efter de franske traditioner. Bruges som pålæg, i sandwiches, på buffet, som aperitif etc.

Art. nr. 1



**Salsiccia Napoli Forte
600 gr**



Grovhakket, lettrøkt pølse. U-form, som gir småskiver.
Deilig sterk paprika smak, også kjent som "Peperoni". Mellomfast i konsistensen.
God til brød og ellers som tilbehør til varmeretter og sallater.
nettovekt 0,65 kg.

Art. nr. 11



**Salsiccia Napoli
Piccante 0,5k**



Hesteskoformet pølse. Mellemhakked. Med en jevn farve og en sterk chili smag.
Modnet ca. 40 dage. God til pizza, varme retter og som den er til pålæg, buffet eller
snack. Den typiske Peperoni pølse.

Art. nr. 12



Ventricina 2,8 kg



Grovhakked salami. Tilberedt etter gamle traditioner fra Calabrien. Lidt syrlighet.
Mellom chili smag. Modnet ca. 2 måneder. God til alle former for charcuteritallerken,
buffet, receptioner m.m. Diameter ca. 10 cm.

Art. nr. 13



Felino 0,8 kg



Specialitet af mellemhakked salami, modnet i vin ca. 50 dage. Lavet i naturlig tarm
Den er bredere i den ene ende. En mild og harmonisk pølse.
Velegnet til bl.a. pølsebordet, buffeten, som snack og som en ingrediens i mange
retter.

Art. nr. 18



**Salame Toscano Cinta
4 kg Øko**



C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Art. nr. 19



Spianata Romana, 2kg

Romana salamien er kendt for sin firkantede form og for at have rene Lardo stykker i kødmassen. Den har den typiske italienske salami smag med en ekstra nuance fra lardoen. Anderledes og smagfuld.



Art. nr. 20



Mini Fennikelsalami 180 gr



Art. nr. 21



Mini Italia m/hvitløg 150 gr

En liten deilig grovhakket hvitløkssalami, uten at hvitløken dominerer. Kjøttfull, med sreif av litt syrlighet. Fast konsistens som gir pene små skiver. Selvsikrevet til "pølsebord", bufféen og som en god partner i salater og pastaretter.



Art. nr. 22



Milanese Turista 250 gr

En liten finhakket og halvfast pølse med en fin og mild kjøttsmak. Gir noe mindre, men ikke små skiver.



Art. nr. 23



Valligiano 250 gr

En liten, grovhakket og halvfast salami med en behagelig og kraftig smak. Den er halvfast i konsistens og gir mindre skiver



Art. nr. 24



Il Brigante 175 g

Lille men sterk. Denne deilige pølse fra Piemonte. Il Brigante betyder bandit, eller bølle og navnet er meget rammende for denne pølse. Den overrasker med sin styrke. Den udviser dog en god balance mellom skinkekød og chilien. En sterk italiener med karakter.



C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Art. nr. 25



Pressatella Calabra 2 kg



Som navnet antyder er denne spændende pølse en specialitet fra Calabrien. Den har en rektangulær form og er krydret med chili og paprika, som giver den en pikant stærk smag. Den laves efter de traditioner der siger at gode ting tager tid. Serveres som aperitif, til buffet, en god sandwich m.m.

Art. nr. 27



Napoli Portalupi 2 kg



En mediumhakked og velsmakende salami som gir store skiver. Den er produsert med vin og krydder, er lettrøkt og har en mellomkraftig smak.

Art. nr. 28



Milano Portalupi 1,2 kg



En klassisk mediumhakked salami som er litt mørk i fargen. Den har en lett og pikant syrlig smak. Den gir skiver i vanlig størrelse i en god fast kvalitet.

Art. nr. 29



Italia hvitløkssalami 1,3 Kg



En stor grovhakked hvitløkssalami, uten at vitløken dominerer. Den er full av kjøtt og har en herlig og litt syrlig smak. Fast i konsistens og gir pene store skiver. Selvklar på buffeten, pølsebordet og med den syrlige smaken er den velegnet i salater og varme retter som pasta eller eggretter.

Art. nr. 3



Cacciatore Campagnolo 150 gr



En liten finhakked svinekjøttpølse med en mild, men fyldig kjøttsmak.. Små skiver med en mellomfast konsistens. Passer til antipasti, bufféen, som snacks, tilbehør til salaten, og i varme retter.

Art. nr. 30



Italia hvitløkssalami 2,5 kg



Selvklar på buffeten, pølsebordet og med den syrlige smaken er den velegnet i salater og varme retter som pasta eller eggretter.

C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Art. nr. 31



Fennikelsalami 2 kg

Fra området rundt Firenze i Toscana kommer denne grovhakkete og velmodnet salami. Vilde fennikelfrø og pepper gir denne pølsen en raffineret smak. Konsistensen er fast til halvfast og gir normale store skiver. En praktful salami som bør skjæres tynn. Et spennende supplement til de øvrige italienske salamier og en av våre mest solgte.



Art. nr. 380



Salamino Gentile 200 g

En dejlig tradition baseret på den kendte Felino pølse. Lille pølse med en dejlig smag. Pynter til enhver reception, på en charcuteritallerken, til antipasto m.m.



Art. nr. 381



Salamino Piccante 200g

En dejlig tradition baseret på den kendte Pepperoni pølse. Lille pølse med en sterk smag. Pynter til enhver reception, på en charcuteritallerken til antipasto m.m.



Art. nr. 382



Salamino Ungherese 200 g

En dejlig tradition baseret på den kendte Ungherese pølse. Finhakkete. Lille pølse med utsøgt smag. Pynter til enhver reception, på en charcuteritallerken til antipasto m.m.



Art. nr. 4



Finetto 600 gr

En finhakkete pølse med medium kraftig smak. Små skiver med halvfast konsistens. Til bufféen, sandwich eller som snacks.



Art. nr. 41



Trøffelsalami 450 gr

I den lille landsbyen Cimaferle i Piemonte produseres denne utsøkte og kraftige salami med ekte trøffelstykker. Den er medium/grovhakkete med en fast konsistens og gir mindre skiver. Salamien er snoret, ellers ville den sprekke av stolthet. Smaken er så intens og ettersmaken så lang at man ikke behøver å spise mange skiver. Kvalitet før kvantitet.



C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Art. nr. 43



Nostrano 2,5kg



Mellemhakket Salami. Modnet min. 2 måneder. Let krydret, afbalanceret med meget lidt syrlighed. God til alle charcuteri tallerkner, buffet m.m.
Diameter 8 cm.

Art. nr. 44



Milano Salame 3 kg



Finhakket salami produceret efter ældgamle traditioner. Modnet i min 2 måneder. Krydret smag, men afbalanceret. God til charcuteri tallerken, buffet m.m.
10 cm i diameter.

Art. nr. 45



Ungherese Salami 3kg



Finhakket salami, røget efter gamle traditioner. Modnet ca. 2 måneder. Diameter 10 cm
God balance mellem krydderier og røg. Til charcuteri tallerken, buffet m.m.

Art. nr. 46



Napoli Salame 3 kg



Grovhakket salami. Modnet min. 2 mdr. ca. 9 cm i diameter.
Typisk napolitansk pølse med krydderier og en lille strøg af røg. Lav syrlighed.
God til charcuteri tallerken, buffet m.m.

Art. nr. 47



**Mini trøffelsalami
200-230g**



I den lille landsby Cimaferle, Piemonte produceres denne udsøgte og kraftigt smagende salami med ægte trøffelstykker, som mærkes friskt sprøde i munden når den nydes. Den er medium/grofhakket med en fast konsistens og giver mindre skiver. Salamien er snøret med snor, ellers ville den nok revne af stolthed. Smagen er så intens og efter smagen så lang, at man ikke behøver at nyde mange skiver. Kvalitet før kvantitet!

C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Art. nr. 5



Felino 800 gr

En grovhakket klassiker av svinekjøtt fra Parma distriktet. God og fast i konsistensen med små skiver. Velegnet til "pølsebord", bufféen, som snack og som ingrediens i mange retter.



Art. nr. 6



Romana salami 1,7 kg

Finhakket salami av svinekjøtt med store bacon fett stykker i. Den er flatpresset i fasongen, som gir store avlange skiver, med en tørr og kraftig smak.



Art. nr. 7



Napoli Dolce 2 kg

En "snill" utgave av Napoli Forte. En stor, halvfast, kjøttfull salami som smaker friskt og godt av kjøtt. Delig til godt brød, feks. som forret, ellers fin til sandwich, buffet, piff i salaten. Topp produkt med mange anvendelsesmuligheter.



Art. nr. 8



Fini Milano 3 kg

Den "riktige" store italiener. Salami av svinekjøtt som gir store skiver. Mediumhakket med god, ikke for kraftig, smak.



Art. nr. 82



Finocchiona 700 gr

Denne delikate pølsen hvor fennikelen behaglig sprer seg og fyller smaksløker er igjen et kunstverk fra familien Jacomoni og Sapori della Valdichiana. Tørket i minimum 30 dager.



Art. nr. 89



**Salsiccia Passita ca.
300g Øko**

Salsiccia Passita Sambucana di Cinta Senese. Fra familien Savignis gamle toskanske tradionsrige produksjon. Grise af Cinta Senese racen som har gået frit på familiens marker, recen spores tilbake til 1300- tallet.

Producenten anbefaler: spis den som den er som Antipasto eller med grønnsager og en god Pecorino (fåreost) " drik gerne en kastanjeøl eller spumante til"



C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Art. nr. E31



Kalkun pølse 1,7 kg



FANTASTISK - at blande det magre kalkunkød med andefedt og en anelse andekød giver denne pølse en hel suveræn smag. Uden svinekød. Tørret pølse fra Katalonien er en specialitet og med kombinationen af kalkunkød og andekød har vi en vinder. Skal opleves!
Inn 7,5% fedt pr 100g

Art. nr. 33



Villsvinsalami 500 gr



I området Maremma i Toscana lever det fremdeles vildsvin. Disse er basen for denne salamien som har en kraftig og delikat smag av "det vilde livet". Skivene er mindre og konsistensen fast. En herlig og sjelden smaksoplevelse.

Skinker

Art. nr. E510



**Serrano Oro Norge
12mdr, 5kg**

Spansk skinke fra højsletterne nordvest for Madrid i Kastilien og León, saltet, lufttørret og modnet i min. 12 måneder. Skæres i helt tynde skiver. Flot kvalitet fra en af Spaniens topproducenter.

Art. nr. E52



**Serrano Oro 12 mdr
m/ben 7 kg**



Spansk skinke fra højsletterne nordvest for Madrid i Kastilien og León, saltet, lufttørret og modnet i min. 12 måneder. Skæres i helt tynde skiver. Flot kvalitet fra en af Spaniens topproducenter.

Art. nr. E520



**Bovskinke, Paleta
Duroc 2,8kg**



Duroc er en speciel gris med større fedtinfiltration (marmorering). Dette bovstykke er en verdensnyhed i sin udførelse. Den bliver "rullet" og bundet, og det har ikke været brugt tidligere, når man taler om lufttørrede produkter. Et reelt stykke kød med mange smagsnuancer, grundet Duroc-grisens egenskaber. Producenten kommer fra Soria i Castilla y León i Spanien.

C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Art. nr. E53



**Gran Serrano 18 mdr.
5kg**

Spansk skinke fra højsletterne nordvest for Madrid i Kastilien og León, saltet, lufttørret, modnet ca. 16-18 mdr. og derefter udbenet. Skæres i helt tynde skiver. Høj kvalitet og kraftig smag fra en af Spaniens topproducenter.



Art. nr. E54



**Gran Serrano 16 mdr
m/ben 7 kg**

Spansk skinke fra højsletterne nordvest for Madrid i Kastilien og León, saltet, lufttørret og modnet i ca. 16-18 mdr. Skæres i helt tynde skiver. Høj kvalitet og kraftig smag fra en af Spaniens topproducenter.



Art. nr. E55



**Iberico Bellota 24 mdr
4 kg**

Den berømte Pata Negra gris (sortfods gris), der er nøje udvalgt blandt Iberico-grisene i den sydvestlige del af Spanien, og som i den sidste del af opfedningsfasen går frit og lever udelukkende af olden. Skinken er lufttørret min. 24 mdr. og derefter udbenet. Giver en "ultimativ" smagsoplevelse, hvor kød og fedt går sammen i en sjælden harmoni, hvor kraft og ynde forenes til ren gourmetoplevelse.



Art. nr. E56



**Iberico Bellota m/ben
7 kg**

Den berømte Pata Negra gris (sortfods gris), der er nøje udvalgt blandt Iberico-grisene i den sydvestlige del af Spanien, og som i den sidste del af opfedningsfasen går frit og lever udelukkende af olden. Skinken er lufttørret min. 24 mdr. Giver en "ultimativ" smagsoplevelse, hvor kød og fedt går sammen i en sjælden harmoni, hvor kraft og ynde forenes til ren gourmetoplevelse. Flot show-stykke.



Art. nr. E57



**Serrano i block 9 mdr
4,5kg.**

Spansk skinke fra bakkerne i Katalonien. Saltet, lufttørret og modnet ca. 9 måneder. Skæres i helt tynde skiver.



Art. nr. E59



Iberico Bellota 36 mdr

Den berømte Pata Negra gris (sortfods gris), der er nøje udvalgt blandt Iberico-grisene i den sydvestlige del af Spanien, og som i den sidste del af opfedningsfasen går frit og lever udelukkende af olden. Skinken er lufttørret min. 36 mdr. og derefter udbenet. Denne modning er den ypperste blandt de sorte grise.



C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Art. nr. E66



**5J Iberico Bellota
u/ben**



5 Jotas er et af de mest kendte firmaer i Spanien indenfor produktion af Iberico Bellota. Familien Sánchez Romero Carvajal har produceret skinker i mere end 125 år. Der bruges 100% Iberisk skinke fra Jabugo, agern baseret fodring i "Montanera" (bjerg) perioden. Skinken har en intens duft. Skal stå ved stuetemperatur mindst 1 time inden servering.

Art. nr. 390



**Cuor di Gusto, skinke
ca. 8 kg**



Lenti anses for at være en af de bedste kogte skinker producenter i Italien. Vi har valgt deres skinke Cuor di Gusto som har et lavt saltindhold og en dejlig smag.

Art. nr. 395



Buoncotto 8 kg



En rigtig god skinke til prisen
Uden gluten eller mælk.

Art. nr. 53



**FINI parmaskinke 7
kg**



En ekte gjennomkontrollert Parmaskinke fra produsenten Fini. Skinken er hel og veier ca. 6-7 kg. Den er modnet ved lufttørking i minimum 12 måneder. Den er lys og nesten bløt i konsistensen med en meget elegant styrke i smaken. God holdbarhet. Kan skjæres i papirtynne skiver. Skinken er benfri.

Art. nr. 56



**San Daniele skinke 7
kg**



San Daniele er en liten begrenset og gjennomkontrollert produksjon av utsøkte skinker. Dyrene veier minst 200 kg. ved slaktning. Skinkene presses for å få ut en del av vannet, istedenfor en del av saltingen, noe som gir en bløtere, lett søtlig smak og aroma. Skinken modnes ved lufttørking i minimum 12 måneder. Et ganske særegen og raffinert produkt fra Friuli. Skinken er benfri.

Art. nr. 60



**Parma DOP Ruliano
24 mdr.**



Ruliano er et familieforetagende i hjertet af Parma provinsen, i Riano. Giuseppe og hans søn Daniele vogter over de 70.000 skinker der produceres om året. De har fået udtalelsen "bedste parma i verden" fra kendte madkritikere bl.a. Edoardo Raspelli. Vi har valgt det yperste fra Ruliano produktionen, deres DOP modnet i min. 24 mdr. Den er nænsomt håndsaltet og smagen den er uforglemmelig. Prøv selv.

C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Art. nr. 69



Culatello di Zibello 4 kg

Bestillingsvare. Denne spesielle Culatello di Zibello er modnet i 16 mdr. Vores producent fandt ud af at kirken i Zibello havde et mikro klima som var meget velegnet til modning af Culatello. De fik tilladelse til at købe kirken mod at bygge en ny ved siden af. Der anbefales at skinken opbevares i et fad med tør vin inden servering. Det fremhæver alle smagsnuancer og bevarer skinken bedre. Buon Appetito!



Art. nr. 80



Prosciutto Toscano 10 mdr 8 kg

Å opprettholde Toscanas gamle tradisjoner er en ære for familien Jacomini som gjenopptok disse tradisjoner for mer enn 40 år siden. Skinken har en vidunderlig smak med et snev av pepper. Den er modnet i minst 10 måneder og er benfri.



Art. nr. 92



PARMA NO. La Torre 7 kg

En Parma-skinke skal have den officielle krone med ordet PARMA, som certificerer for godkendelsen. Første gang Parma-skinke er omtalt i historiebøgerne er 100 f.C., hvor Cato skrev om svineben lagt i tønner med salt. La Torre har specialiseret sig i lagring af skinkerne. De følger kravene om, at det skal være grise fra Nord- eller Mellemtalien, og følger Parma-konsortiets produktionskrav. Modnet min. 15 måneder.

Art. nr. 93



Gusto Tondo kokt skinke 8 kg

En kokt benfri skinke med et minimum av fett på utsiden. Skinken har ligget i lett press, slik at den store skivens form har blitt rektangulær med runde hjørner. En god skinke med mye karakter, som kommer til sin rett alene, i en charcuteri-anrettning og som pålegg. Dessuten gir den en ekstra piff i salater og varme retter.

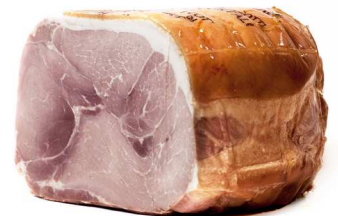


Art. nr. 94



Grancotto kokt skinke luxus

En kokt, benfri skinke av fineste råvarer med en delikat og meget fyldig smak. Skinken er stor og fast med et minimum av fett på utsiden. Skinken har lagt i lett press slik at skivens store form blir rektangulær. En riktig gourmetskinke.



Art. nr. 95



Ghiandotto, koft skinke 4 kg

En kokt, benfri skinke av fineste råvarer med en delikat og meget fyldig smak. Skinken er stor og fast med et minimum av fett på utsiden. Skinken har lagt i lett press slik at den store skivens form blir rektangulær med runde hjørner. En riktig gourmetskinke.



C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. 96



Rustichello halv 3,5 kg

En praktfull skinke, som etter langsom koking får seg en tur på grillen. Dermed får den en ganske spesiell smak og aroma. Den er laget av hele svinelår og krydret med naturlige aromastoffer. Rustichelloen gir faste store skiver. Det er ingen fosfat i produktet. Den kommer til sin rett på buffeten, som stek, kald eller varm, på sandwicher eller som basis i varme retter. Kun i halvstykke.

Stegepølser



Art. nr. E140



Jandritos, 250g

Jandritos er en specialitet fra huset Alejandro i Logroño (Rioja området i Spanien) En deilig pølse til stegning, kogning eller grill. Meget velegnet til sammenkogte retter. Producenten anbefaler at man koger dem i en god rødvin.



Art. nr. E141



Jandritos 250 g

Jandritos er en specialitet fra huset Alejandro i Logroño (Rioja området i Spanien) En deilig pølse til stegning, kogning eller grill. Meget velegnet til sammenkogte retter. Producenten anbefaler at man koger dem i en god rødvin. Huset Alejandro bruker ikke nogen form for konservering, farve eller tilsætningsstoffer.



Art. nr. E142



**Chistorra, Alejandro
200g**

Chistorraen fra Alejandro er lavet fra grisen Duroc blandet med Landrás. Alejandro har sit eget opdræt og vælger de bedste stykker kød til produktionen. Balancen mellem kødets fine smag, pimentónen og saltet er uovertruffen. Smag selv. Fra Rioja i Navarra. Bruges til grill, stegning m.m.



Art. nr. E143



**Chorizo Barbacoa
250g**

Barbacoa = grill. Denne pølse er specielt lavet til grillning eller stegning. Alejandro's grise går frit hele deres liv og det smages på kødets kvalitet. Denne pølse er også velegnet til brunch, kogt i rødvin til aperitif m.m.

C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Art. nr. E16



**Chorizo Fresco Sra.
Julia 440g**



Art. nr. E24



**Mini Chorizo Fresco
1,5 kg**



1,5 kg af vor berømte chorizo fra Burguete i Navarra. Pølser på snor, velegenede til alle former for tapas, receptioner m.m. Kan både koges, steges eller grilles. Pimentón giver den unike smag og den smukke farve. Ca. 110 -120 stk.

Art. nr. E25



Chistorra 350 gr



Her er næsten en meter pølse, lys rød og fra Navarra. Det er en lang, tynd og frisk klassisk pølse, der egner sig til både stegning og kogning. Krydret med spansk paprika og velegnet i varme retter, som ledsager til morgenæggene, lunt på frokostbordet eller en lille snack.

Art. nr. F290



Chipolata 1 kg



Koge, stege, grill-pølse. ca. 12 -15 i hver pose.

Fransk specialitet som findes med forskellige krydderier afhængig af den region det kommer fra. Denne kommer fra Avignon i sydøst frankrig, også kaldet dørren til Provence. Velegnet til brunch, sammenkogte retter m.m.

Art. nr. F291



Merguez 1 kg



Koge, stege, grill-pølse. Ca. 12 -15 pr. pose.

Dens oprindelse er Algeriet men blev meget hurtigt udbredt i hele Nordafrika (de tidl franske kolonier) og så fandt den helt naturligt vej til hovedlandet Frankrig.

En blanding af spidskommen og chili giver den denne helt specielle smag. Bruges til den traditionelle cous cous. Er velegnet til brunch, på spyd m.m.

Pateer

C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Art. nr. F231



Fasanterrine m/rosiner
1,8 kg



En specialitet fra Baskerlandet, nærmere betegnet Pyrenæerne. Fasan terrine med Jurançon vin og rosiner. En dejlig afstemt smagsoplevelse med tydelig balance mellem ingredienserne. Anderledes spændende terrine til buffet, forret eller bare en salat med paté.

Art. nr. F211



Andelever Terrine 1,35 kg



En meget fin cremet terrine med mager andelever som hovedingrediens, vendt i en god Sauternes. Der er en pebersky på toppen af terrinen som giver den en let krydret smag. Terrinen kan nydes med en salat, på godt brød med cornichoner eller syltede løg. Den mere vovede kan servere med figen mostarda eller piment d'Espelette. Fra Bretagne.

Art. nr. F212



Confit 3 lever 2,8 kg



Denne "Confit" (det nærmeste danske ord er sylte) indeholder 3 forskellige slags lever, svin, kylling og mager andelever. Den har sin helt specielle smag. Som andre Gueguen patéer og terriner er den helt uden konserveringsmidler og tilsætningsstoffer. En specialitet fra Bretagne.

Art. nr. F217



Andeterrine, grøn peber 1,6 kg



Endnu en specialitet fra Pyrenæerne. En dejlig terrine af blandet skinkekød, andekød og fjerkræslever fremstillet efter de gamle traditioner. Den grønne Madagascar peber giver den en pikant men ikke stærk smag. Dejlig til enhver lejlighed, med cornichoner, syltede babyferskner m.m.

Art. nr. F210



Paté de Campagne 1,5 kg



Fra Bretagne kommer denne specialitet "Roti Four". Campagne vil sige at det er en grov paté. Det er bagt i en gammeldags bagerovn for at give den helt specielle smag. Kan serveres med cornichoner, Mostarda med figen, kvæde, grøn tomat efter smag. En delikatesse med dejlig ren smag, forarbejdet af friske råvarer uden nogen form for tilsætningsstoffer eller konserveringsmidler.

Art. nr. F215



Terrine de Porc Fermier 1,6 kg



Fra det franske baskerland er der mange traditioner. De svin der bliver brugt af vores leverandør, har gået frit, har spist ikke genetisk manipuleret korn og har ikke fået nogen form for antibiotika eller vækstoffremmende behandling. Denne Terrine er grovhakket. De afstemte krydderier og denne fantastiske "Porc Fermier du SudOuest" garanterer din smagsoplevelse!

C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. F216



**Paté de Porc aux
Cèpes 1,6 kg**



Porc Fermier du SudOuest garanterer for svinets kvalitet. Svinet har gået frit, har spist ikke genetisk manipuleret korn og har ikke fået nogen form for antibiotika eller vækstoffremmende behandling. Denne Paté er grovhakket blandet med rørhat, en delikatesse fra Pyrenæerne.

Art. nr. F219



**Kanin Terrine
m/Jurançon 1,6kg**

Sydvest Frankrig byder på mange specialiteter og fra vores leverandør i baskerlandet kommer denne terrine med det typiske hvidvin fra området Jurançon. Denne kanin terrine har en blanding af fint hakket kød og kødstykker med en blød afrunding med Jurançon hvidvinen. Dejlig som forret, til buffet til salat m.m.



Art. nr. F213



**Vildsvine Terrine med
Gigondas**

En sand specialitet fra Provence. Byen Gigondas beliggende bag den franske Riviera, stammer fra det 11 århundrede. Gigondas også en vin appellation. Til denne Terrine er der brugt både Cognac og Gigondas. Den har fin struktur og en spændende smag. Kan serveres med bkåbær kompot eller Espelette marmelade. Vejer ca 1,5 kg.



Art. nr. F218



**Vildtterriner
m/tyttebær 1,6 kg**

En dejlig blanding af skinkekød, vildtkød og fjerkræslever efter de gamle traditioner fra Pyrenæerne. Denne variant med ribsgelé og tyttebær har en dejlig smag. Kan serveres med cornichoner, babyferskner, mostarda eller egnens specialitet Espelette marmelade!



Skivede produkter

Art. nr. E148



Troncal i skiver, 100 g

Finthakket chorizo i Pamplonastil med paprika og hvidløg. Det er en mørk, delikat håndværkschorizo uden farve og konservering. Giver gode halvstore skiver i en meget fast konsistens og med en delikat let sødlig smag. Grisene er egen avl og har altid levet frit.



C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Art. nr. E149



Magno i skiver, 100 g



Rustik grovhakket chorizo af udsøgt svinekød med spansk paprika og hvidløg.
En rigtig håndværkschori. Giver pæne gode halvstore skiver. Meget fast konsistens,
helt uden tilsætningsstoffer og med en meget aromatisk smag. For ægte chorizoelskere!
Grisene er egen avl og har altid levet frit.

Art. nr. E20



**Chorizo Cular, slice
500 gr**



Grovhakket stærk chorizo med spansk paprika "pimentón".
Giver halvstore skiver, en chorizo med en god og karakterfuld smag, der er
meget anvendelig til pølseborde, sandwich med mere.
120 -130 stk pr pakke.

Art. nr. E58



Serrano i skiver 80 gr



Serrano skinke.
Saltet, lufttørret og modnet ca. 12 måneder.

Art. nr. E580



Serrano i skiver 500 gr



Spansk skinke fra bakkerne i Katalonien.
Saltet, lufttørret og modnet ca. 9 måneder.
Der er ca. 26 skiver i en pakke.

Art. nr. E60



**5J Iberico Bellota slice
80 g**



5 Jotas er et af de mest kendte firmaer i Spanien indenfor produktion af Iberico
Bellota. Familien Sánchez Romero Carvajal har produceret skinker i mere end 125 år.
Der bruges 100% Iberisk skinke, af Jabugo arten, agern baseret fodring i "Montanera"
(bjerg) perioden. Skinken har en intens duft ved åbning. Skal stå i stuetemperatur
mindst 20 min. inden servering. Disse skiver er håndskårne.

Art. nr. E61



**5J Ib. B. Lomo Slice
100 g.**



5 Jotas er et af de mest kendte firmaer i Spanien indenfor produktion af Iberico
Bellota. Familien Sánchez Romero Carvajal har produceret iberico-produkter
i mere end 125 år. Fileten er 100 % iberisk gris af arten Jabugo.
Agerbaseret fodring i "Montanera"-perioden. (Oktober til Februar) Skal stå
i stuetemperatur mindst 20 min. inden servering. Disse skiver er håndskårne.

C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. E62



5J Ib. B. Chorizo Slice
100 g.

5 Jotas er et af de mest kendte firmaer i Spanien indenfor produktion af Iberico Bellota. Familien Sánchez Romero Carvajal har produceret iberico-produkter i mere end 125 år. Kødet er 100 % iberisk af arten Jabugo. Agernbaseret fodring. Skiverne er håndskårne

Art. nr. 34



Skivet Fennikelsalami
400 gr



Fra egnen omkring Firenze i Toscana stammer denne grovhakkede og velmodnede salami. Vilde fennikelfrø i samspil med peber giver denne pølse en meget raffineret smag. Konsistensen er fast til halvfast og den giver almindelige store skiver. En prægtig salami, bør skæres tyndt. Spændende supplement til de øvrige italienske salamier og en af vore mest efterspurgte.

Art. nr. 36



Ventricina i skiver 500 gr



Dejlig Italiensk Ventricina piccante i skiver til det travle køkken. Smag forskellen mellem denne delikatesse og den dejlige spanske chorizo. Velegnet til buffet, sandwich, charcuteri tallerken m.m. Ca. 45 skiver.

Art. nr. 37



Salame Napoli skivet
500 gr



Denne italienske specialitet Napoli "type" er en delikat salami. Den har en let anstrøg af røg. Velegnet til buffet, sandwiches, charcuteri tallerken m.m. Ca. 65 skiver.

Art. nr. 39



Milano salame, slice
500 gr.



En af de gamle traditionelle salamier, dejlig afbalanceret. Mediumhakked med en god og mellemkraftig smag. Velegnet til receptioner, sandwich, alle salgs buffet m.m.

Art. nr. 391



Skivet Rustichello
500g



En pragtfuld skinke, der efter en langsom kogning kommer en tur på grillen, og derved får en ganske særlig smag og aroma. Den er lavet af hele svinelår, krydret med naturlige aromastoffer. Der er ingen fosfater i produktet. Den gør sig på buffet'en, eller til sandwiches, brunch m.m. Dejlige skiver lige til servering. Ca. 20 g/skive. 24-25 skiver pr. pakke. Bestillingsvare. Leveringstid ca. 14 dage.

C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Art. nr. 61



**Parmaskinke i skiver
500 gr**

Ægte Parmaskinke skivet i 500 gr. bakker. Fra vores leverandør Rivazza. Skinken er lufttørret på traditionel vis i mindst 10 måneder efter de århundrede gamle forskrifter, men produceres på en af Italiens mest moderne fabrikker.



Art. nr. 63



**Parmaskinke i skiver
100 gr**



Vår Parmaskinke i skiver. 100 gr.

Art. nr. 66



**Lufttør. skinke i skiver
500 g**



Vår MEC skinke i skiver 500 gr.

Art. nr. 98



**Skivet Rustichello 500
gr**



En pragtfuld skinke, der efter en langsom kogning kommer en tur på grillen, og derved får en ganske særlig smag og aroma. Den er lavet af hele svinelår, krydret med naturlige aromastoffer. Der er ingen fosfater i produktet. Den gør sig på buffet'en, til sandwiches eller som basis i varme retter, hvor et stykke karakterfuldt skinkekød vil komme til sin ret. Dejlige skiver lige til servering.

Art. nr. E35



**Kalkun Chorizo i
skiver 500g**



En kombination af de gamle spanske traditioner for chorizo fremstilling med kalkun og and ... Behøver vi at sige mere?
Det at man vælger andefedt til fremstilling giver en helt anden opfattelse af kalkun som alternativt pålæg. Uden svinekød.
Kun 14,6% fedt.

Art. nr. 35



**Bresaola i skiver 500
gr**



Dejlig Italiensk Bresaola i skiver til det travle køkken. Tages ud ca. 1/2 time før brug for lettere adskillelse. Velegnet til buffet, sandwiches, charcuteri tappas tallerken m.m. Ca. 55-60 skiver.

Art. nr. 88



Skivet Vildsvinebresaola 400



Ægte Toskansk vildsvinebresaola helt uden fedt, marineres med salt og peber og hænges derpå til tørring i kølige bjerghuler. Den klassiske måde at anvende denne specialitet på, er ganske tyndskåret (store runde skiver i halvfast form) i et enkelt lag på fad eller tallerken og dryppet med god olivenolie, citronsaft og friskkværnet peber og evt. parmesan. Denne ret hedder Carpaccio og findes i flere variationer.

Øvrig Charcuteri

Art. nr. E64



5J Lomo 0,5 kg.



5 Jotas er et af de mest kendte firmaer i Spanien indenfor produktion af Iberico Bellota. Familien Sánchez Romero Carvajal har produceret iberico-produkter i mere end 125 år. Fileten er 100 % iberisk gris fra Jabugo. Agerbaseret fodring i "Montanera"-perioden. (Oktober til Februar). Skal stå ved stuetemperatur mindst 20 min. inden servering. Disse skiver er håndskårne.

Art. nr. E70



Cabecero de Lomo ca. 1 kg



Cabecero de Lomo er ukendt i Danmark. Det er en muskel af svinekød, afpudset, krydret med blandt andet hvidløg og den typiske pimentón (røget paprika). Produceret i Castilla y León, i byen Soria. Et dejligt krydret stykke svinekød med lidt fedtkanter. Bruges som den er eller i salater, lune retter m.m.

Art. nr. E71



Lomo, tørket svinefilet 1 kg



Lufttørret svinefilet uden fedt og modnet med pimentón, hvidløg og krydderier. Skæres tyndt og bruges som skinke til f.eks. tapas eller på en charcuteritallerken eller bare en bid i utide. Den lille skivestørrelse gør den også særdeles anvendbar som ingrediens i salater og lidt smålune sammenhænge ud fra køkkenets inspiration. Tænk at svinekød kan smage så raffineret!

Art. nr. F3



Ventréche m. Espelette 3 kg



Dejlig stykke brystflæsk, udbenet, saltet efter Bayonne skinke metoden, lufttørret i 15-20 dage og vasket i piment d'Espelette. Skæres i tynde skiver som bacon, laves i tern til "carbonara", pizza og sammenkogte retter. Er en liflig ingrediens i mange supper. Giver alt en "chili" smag som vil pynte på mange retter.

C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. 14



Crema di Lardo 500 g
ØKO

En creme lavet af fedt (Lardo) fra Cinta senese, økologisk. Utrolig lækker som smagsgiver i madlavning eller som den er på en crostini, ristet brød.



Art. nr. 16



Lardo di Cinta 1 kg
Øko

Cinta Senese er den specielle italienske svine race som garanterer en meget høj kvalitets oplevelse. Lardo af Cinta Senese grisen anses for den bedste i Italien. Denne er økologisk (Biologico) fra Savigni familiens traditionelle håndværks produktion. Smag den som den er, brug den som smagsgiver ved at smelte den på en pande og vende pasta eller kartofler i fedtet eller bare grillet på en skive brød



Art. nr. 17



Spalla di Cinta 1,6 kg
Øko

Skulder fra Cinta Senese grisen, ikke at forveksle med Sambucana som er en krydsning mellem Duroc racen og Cinta Senese racen. Grisen er slagtet ca ved 12 til 15 mdr. Efter at have formet skulderen, saltes den og gnides i peber. Modnet i min. 2 mdr. Smagen fra Cinta Senese er tydelig og nuanceret. En rigtig delikatesse. Man sporer de første Cinta Senese grise tilbage til 1300 tallet.



Art. nr. 68



Cotechino, ca 500g

I 1511 besat Pave Julius II tropper byen Mirandola i Modena og folket så sig nødsaget til at være opfindsomme og begyndte at tage svinekød og svøbte det ind i svinefedt. Derved blev Cotechino skabt. Cotechino di Modena IGP identificeres idag som gastronomisk specialitet fra egnen. Det bruges nærmest som en pølseart til både varme og kolde retter.



Art. nr. 73



Speck i halve 2,5 kg

Speck a Meta er stykker ytreskinke som er behandlet på Tyroleravis, d.v.s. at køttet lagres i havsalt og krydder (f.eks. laurbærblad, enebær, pepper, kanel, muskatnøtt og koriander) og derefter røkes de ved max. 20° i flere dager med aroma fra enebær eller pinjetrær. Så modnes de under luftige og kølige forhold i opp til et halvt år. Konsistensen er halvfast med et ganske tynt fettlag på oversiden og en lang smal skjæreflate. Speck skal nytes på samme måde som Parmaskinke.

Art. nr. 74



Coppa Antica 2 kg

"Nakkefilet fra antiken" betyr det! En gammel familieoppskrift: Utvalgte stykker nakkefilet marineres med bl.a. rødvin, snores sammen og modnes ved lufttørking. Den dype smaken av modnet kjøtt, hvor både fett, salt og vin supplerer hverandre i perfekt harmoni er et spennende alternativ til eksempelvis Parmaskinke.



Art. nr. 75



Pancetta Gran Coppata 5 kg

Bacon og nakkefilet saltes, krydres og rulles sammen, snores og er etter modning klar for servering. Meget delikat og fyldig kraftig med kjøtt og tynn fettmarmorering. Store runde skiver i halvfast/halvmyk konsistens. Interessant som tynnskåret pålegg på sandwicher eller i stekt i terninger til eksempelvis Carbonara.



Art. nr. 77



Firkantet Pancetta, 3 kg

Pancetta i treramme. Firkat med Venegonis spesielle smaksnyanser.



Art. nr. 78



Lardo Contadino 2,5 kg

Et meget lekkert stykke av fremre delen av grisen. Ekte italiensk svin. En fantastisk krydderblending gir det en spesiell smak.



Art. nr. 81



Capocollo 2 kg

Utvalgt skinkekjøtt, saltet og hengt til tørking i 7 dager. Deretter krydret og tørket ytterligere. Minimum modning er 90 dager. En delikatesse fra Toscana.



Art. nr. 83



Pancetta Gran Coppata 2,5 kg

Brystflæsk og nakkefilet saltes, krydres, rulles sammen, snøres og er etter modning klar til servering. Meget delikat og fyldig kraftig smag med kød og tynde fettmarkeringer. Store runde skiver i halvfast/halvblød konsistens. Interessant som tynnskåret pålæg i f.eks sandwich eller i tern til stegning til eks. Spaghetti Carbonara. Kan også steges som tynde baconskiver og er så et meget karakterfuldt alternativ.



C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. 84



Gota 1,5 kg

Sylte av svinekjeve, saltet og modnet i minimum 60 dager. En delikatesse fra de Toscanske skattkammre.



Art. nr. 85



Lombo 1,5 kg

Svinefilet som er saltet og tøket i ca. 7 dager. Modnes i minimum 90 dager etter saltingen. En Toscansk spesialitet.



Art. nr. 91



Mortadella 3 kg

Mortadella med baconfett stykker og pistasjnøtter. Hver produsent har sin egen blanding av krydder for å markere sin spesielle Mortadella. Gir store skiver som bør skjæres veldig tynne for å frigjøre den fulle aromaen. Glutenfri.



Art. nr. 97



Kalkun ovnstekt 3 kg

Store stykker av kalkunbryst, som etter marinerings med vin og forskjellige krydder ovnstekes langsomt i nett. Denne behandlingen gir kalkunen karakter og en interessant smak. Konsistensen er saftig og fast og den kan skjæres i pene store runde skiver. En vidunderlig variant i alle påleggssammenheng og en god inspirasjonsbasis i varme retter, også som hel stek.



Art. nr. E76



**Cecina de León IGP
ca. 2,35 kg**

Cecina de León er tørret, røget oksekød. Den har vært kjent i flere århundreder. Allerede i det 4 århundrede inden Christus beskrev Seneca Cecina processen som den bliver utført idag. Cecina kommer fra latin siccus der betyder tørret.



Art. nr. 70



Bresaola 3 kg

Okseindrelår, helt uten fett, marineres med salt og pepper og henges deretter til tørking i kjølige fjellgrotter. Den klassiske måten å anvende denne spesialiteten på er kanskje tynnskåret (store runde skiver i halvfast form) i et enkelt lag på et fat eller tallerken med en god olivenolje som dryppes på, litt sitronsaft, nykværnet pepper og eventuelt parmesan. Denne retten heter Carpaccio og

C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

finnes i flere forskjellige variasjoner.

finnes i flere forskjellige variasjoner.

Art. nr. 71



Bresaola halv 1,5 kg

Okseindrelår, helt uten fett, marineres med salt og pepper og henges deretter til tørking i kjølige fjellgrotter. Den klassiske måten å anvende denne spesialiteten på er kanskje tynnskåret (store runde skiver i halvfast form) i et enkelt lag på et fat eller tallerken med en god olivenolje som dryppes på, litt sitronsaft, nykværnet pepper og eventuelt parmesan. Denne retten heter Carpaccio og finnes i flere forskjellige variasjoner.



Art. nr. 76



Vildsvins Bresaola 1,6 kg

Ekte Toscansk vildsvinsbresaola helt uten fett, marineres med salt og pepper og henges deretter til tørking i fjellhuler. Den klassiske måten å bruke denne spesialiteten på er ganske tynnskåret (store runde skiver i halvfast form) i et enkelt lag på fat eller tallerken med en god olivenolje som dryppes på, litt sitronsaft, nykværnet pepper og eventuelt parmesan.

