

## Hav-produkter

### Fisk

Art. nr. E430



**Bonito del Norte-hvid tun 250g**

En af havets store delikatesser. Tunfileter fra hvid FRISK tun, ikke frossen. Fanget, skåret, grillet og kogt i saltlage, tørret og rensset, lagt i olivenolie.



### Skaldyr, Blæksprutte

Art. nr. 420



**Vongole, venusmuslinger 130g**

Pasta "alle vongole" er en traditionel ret i Italien. Vongole kan bruges til meget mere, suter på panden med hvidløg og server på ristet brød, bland i en salat eller bare følg traditionen i enhver pasta eller risotto. Disse er uden skal.



Art. nr. 421



**Vongole, med skal 350g**

Pasta "alle vongole" er en traditionel ret i Italien. Vongole kan bruges til meget mere, sauter på panden med hvidløg og server på ristet brød, bland i en salat eller bare følg traditionen i enhver pasta eller risotto. Her er de med skal.



### Øvrige fiskeprodukter

Art. nr. F611



**Rillettes, Krabbe 150 gr**

Den sagte kogning har givet Rilletten denne konsistens. "Rillettes" betyder lameller - man tager kød eller fiske lameller og blander sammen med forskellige ingredienser. Serveres med frisk brød, blinis eller pandekager, som fyld til rødtunge/søtunge filéer eller anden fisk. Til receptioner: tag vol-au-vent i mini format, fyld med rillettes varmes i en 150° varm ovn. Server straks!



Art. nr. F613



**Rillettes, Laks 150 gr**

Den sagte kogning har givet Rilletten denne konsistens. "Rillettes" betyder lameller - man tager kød eller fiske lameller og blander sammen med forskellige ingredienser. Serveres med frisk brød, blinis eller pandekager, som fyld til rødtunge/søtunge filéer eller anden fisk. Til receptioner: tag vol-au-vent i mini format, fyld med rillettes varmes i en 150° varm ovn. Server straks!



# C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. F617



**Rillettes, Krabbe 500 gr**

Den sagte kogning har givet Rilletten denne konsistens.

"Rillettes" betyder lameller - man tager kød eller fiske lameller og blander sammen med forskellige ingredienser. Serveres med frisk brød, blinis eller pandekager, som fyldt til rødtunge/søtunge filéer eller anden fisk. Til receptioner: tag vol-au-vent i mini format, fyldt med rillettes varmes i en 150° varm ovn. Server straks!



Art. nr. F619



**Rillettes, Laks 500 gr**

Den sagte kogning har givet Rilletten denne konsistens.

"Rillettes" betyder lameller - man tager kød eller fiske lameller og blander sammen med forskellige ingredienser. Serveres med frisk brød, blinis eller pandekager, som fyldt til rødtunge/søtunge filéer eller anden fisk. Til receptioner: tag vol-au-vent i mini format, fyldt med rillettes varmes i en 150° varm ovn. Server straks!

## Fisk & Skaldyrspateer



Art. nr. F641



**Krabbe og Kammuslinge Paté**



Art. nr. F642



**Krebsepaté à l'Armoricaïne**

## Grønt

### Artiskok



Art. nr. 651



**Artiskokk Gourmet  
3,1 lt**

Carciofetta Alla Romana.

Hele gourmet artiskokker i olje, finnes det bedre?? Nei, neppe.

Plukket i mars/april når frukten er best.

Bladene er fjernet for hånd.

Derfor får den et rustikk utseende.

Drenert vekt 1,9kg. Ca 35-39stk.

# C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Art. nr. 654



## Grill. artiskokker halve 3 L

Carciofotto Arrostito.  
Halve grillet artisjokker i olje. Moks med ca 70-80 stk.  
Drenert vekt 1,4 kg.



Art. nr. 655



## Artiskokk m/stilk 3 lit

Carciofi Romana Con Gambo.  
Hle artisjokker med stilk i olje. Boks med 18-22 stk.  
Drenert vekt 1,4kg.



Art. nr. 656



## Artiskokk i kvarte 3/1

Carciofini Contadini Tagliati.  
Kvarte artisjokker i olje med krydder. Boks med 110-120 stk.  
Drenert vekt 1,4 kg.



Art. nr. 657



## Grillede artiskokker 1 kg

Carciofotto Arrostito. Halve grillede artiskokker i olie.  
Drænet vægt 0,850 ca. 20 - 25 stk.



Art. nr. 659



## Artiskokk i vand 3 lit

Carciofi Naturale.  
Hele artisjokker i vann. Boks med 30-32 stk. Til pizza o.l.  
Drenert vekt 1,35 kg.



## Oliven

Art. nr. E631



## Grønne oliven Romanico 3 kg



Romanico's Arbequinas oliven.  
Små grønne oliven i mild saltvand.  
Drænet vægt 3,0 kg.



Art. nr. E633



## Gordal oliven uden sten 2,5 kg

Gordal er en olivetype, som stammer fra Sevilla og Jaén-området. "Gorda" på spansk betyder "tykke", og det henviser til Gordal-olivens størrelse. En stor, meget rund oliven med en del sylrlighed, der udvikles under gæringen af frugten. God og flot at servere til tapas, cocktails, m.m.  
Der er 100-110 stk. pr. kilo, og de 2,5 kg er drænet vægt. Uden sten.



Art. nr. E634



## Gordal, grønne oliven 2,5 kg

Gordal er en olivenart som stammer fra Sevilla og Jaén området. "Gorda" på spansk betyder "tykke", det henviser til Gordal olivens størrelse. En stor meget rund oliven med en del sylrlighed der udvikles under gæringen af frugten. En god og flot oliven at servere til tapas, cocktails, m.m. Der er 100/110 stk. pr. kg og de 2,5 kg er drænet vægt.



Art. nr. E635



## Aragón Campero sort oliven 2,5

En ægte Aragón oliven fra Spanien, sjælden smag og balance.  
Denne oliven finder du normalt kun på de lokale markeder i Spanien krydret med lidt hvidløg, oregano og laurbær. Drænet vægt 2,5 kg.



Art. nr. E636



## Manzanilla oliven 2,5 kg

Manzanilla oliven kommer fra Sevillas marker. Det er Spaniens mest kendte oliven. Det er en meget kødfuld og mild oliven med en lille sten og en dejlig ren smag. Der er 240/260 stk. pr. kg og de 2,5 kg er drænet vægt. Cazorlas Manzanilla er det bedste vi har smagt og en oliven man kan være stolt af.



Art. nr. E638



## Gordal, grønne oliven 250 gr

Gordal er en olivenart som stammer fra Sevilla og Jaén området. "Gorda" på spansk betyder "tykke", det henviser til Gordal olivens størrelse. En stor meget rund oliven med en del sylrlighed der udvikles under gæringen af frugten. God og flot at servere til tapas, cocktails, m.m. Drænet vægt 150 gram. Kaliber 80-90. Med sten.

Art. nr. E639



## Manzanilla oliven 250 gr

Manzanilla oliven kommer fra Sevillas marker. Det er Spaniens mest kendte oliven. Det er en meget kødfuld og mild oliven med en lille sten og en dejlig ren smag. Vega Toros Manzanilla er det bedste vi har smagt og en oliven man kan være stolt af. Kaliber 180-200. Drænet vægt 150g.



Art. nr. F631



## Grøn oliven m/fennikel 200 gr

Grønne oliven i en let fennikel lage. Fantastisk smag og balance. Kan bruges til aperitif, i salat m.m.



Art. nr. F633



## Nyons sorte oliven AOC 230 g

Sorte oliven fra Nyons også kaldet Tanche oliven. Kaliber 1. Høstet i december-januar lidt overmodne, lidt rynkede af den første frost. Disse bløde og meget smagfulde oliven er tilberedt efter gammel Nyons tradition med kun salt og vand. Til aperitif blandet med olivenolie, timian, hvidløg m.m. I Varme retter som Coq-au-vin, til salat m.m.



Art. nr. F638



## Lucques, provence oliven 200g

Kooperativet fra Clermont l'Hérault omfatter 2.000 små producenters høst. La Lucque er anerkendt i hele verden som den bedste spise oliven der findes. Køkkenchefer og gastronomer verden over er faldet for denne olivensort som har så mange smagsnuancer. Den er krum med en spids ende og let at udstene. Disse er kaliber 26/33 oliven som er mellemstørrelsen. Vi håber I vil nyde smagen! Pasteuriseret, derfor længere holdbarhed uåbnet. Holdbarhed efter åbning ca. 2 uger.



Art. nr. F639



## Lucques, provence oliven 1 kg

Kooperativet fra Clermont l'Hérault omfatter 2.000 små producenters høst. La Lucque er anerkendt i hele verden som den bedste spise oliven der findes. Køkkenchefer og gastronomer verden over er faldet for denne olivensort som har så mange smagsnuancer. Den er krum med en spids ende og let at udstene. Disse er kaliber 19/25 oliven som er mellemstørrelsen. Vi håber I vil nyde smagen! Upasteuriseret. Holdbarhed efter åbning ca. 2 uger.



# C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. G634



**Kalamata Oliven 2,25 kg**

Kalamata er en af Grækenlands vigtigste oliven sorter. Det er sorte oliven, produceret i det sydlige Peloponnese og specielt i Messinia og Laconia. Olivenens specielle smag har gjort det til en delikatesse verden over. Sorte oliven med sten.



Art. nr. G635



**Kalamata Oliven uten sten**

Kalamata er en af Grækenlands vigtigste oliven sorter. Det er sorte oliven, produceret i det sydlige Peloponnese og specielt i Messinia og Laconia. Olivenens specielle smag har gjort det til en delikatesse verden over. Sorte oliven uden sten.



Art. nr. 631



**Sorte oliven Calvi 200 gr**

Taggiasche Olive Nere di Liguria "Calvi".  
Små sorte oliven i saltlake, med stein.  
Drenert vekt 200g



Art. nr. 632



**Sorte oliven i saltvand 3 kg**

Taggiasche Olive Nere di Liguria "Calvi".  
Små sorte oliven i saltlake, med stein.  
Drenert vekt 6kg.



Art. nr. 633



**Sorte oliven uten sten 1,8 kg**

Olive Nere Di Liguria denocciolate.  
Sorte taggiasca oliven uten stein i ekstra virgin olivenolje, ren gourmet.  
Drenert vekt 1,8kg + 1liter ekstra virgin olivenolje.



Art. nr. 634



**Sorte oliven Mammuth 2,5 kg**

Oliven nere super mammuth.  
Store svarte oliven i mild saltlake.  
Drenert vekt 2,5kg.

# C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Art. nr. 637



**Grønne oliven  
Mammuth 2,5 kg**



Olive Verdi Super Mammuth.

Store grønne oliven i mild saltlake. Finnes også i sort og rød. Prøv at blande alle 3 sorter i en ekstra god oliven olie. Fremhever olivens smak. Drenert vekt 2,5 kg.

Art. nr. 639



**Oliven cocktail 2,5 kg**



Oliven blanding som er meget velegnet til buffet.

Spagna oliven, Nocellara Etnea oliven, Agostino oliven  
Nocellara del Belice, Grønne mamuth og Dolci oliven.

## Pesto, olivenpate og tapenader

Art. nr. 629



**Pesto Vivo 800g**



Den eneste pesto i verden som ikke er pasteuriseret, har ingen tilsætningsstoffer, farvestoffer eller konservering. Med en holdbarhed på 12 mdr. Og vigtigst af alt den fulde smag af en ægte frisklavet Pesto Genovese!

Art. nr. F450



**Tapenade, grønne  
oliven 1,1 kg**



Provence's rigdom på farver og smag gengives i smagen af denne grønne oliven tapenade, den smager af dejlige grønne oliven. De bedste frugter fra hver høst bliver brugt til Faloux produkterne, smag også tapenade af: sorte oliven, chili, artiskok, peberfrugt, koriander. Det bedste Provence kan præstere.

Art. nr. F451



**Tapenade, sorte oliver  
1,1 kg**



Provence's rigdom på farver og smag gengives i smagen af denne sorte oliven tapenade, den smager af dejlig moden sort oliven. De bedste frugter fra hver høst bliver brugt til Faloux produkterne, smag også tapenade af: grønne oliven, chili, artiskok, peberfrugt. Det bedste Provence kan præstere.

# C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. F452



**Tapenade, koriander  
1,1 kg**

Provence's rigdom på farver og smag gengives i smagen af denne helt specielle tapenade, den giver en fantastisk ren smag af koriander. De bedste planter fra hver høst bliver brugt til Faloux produkterne, smag også tapenade af: grønne oliven, sorte oliven, chili artiskok, peberfrugt. Det bedste Provence kan præstere.



Art. nr. F453



**Tapenade Piquante 1,1  
kg**

Provence's rigdom på farver og smag gengives i smagen af denne helt specielle tapenade, den giver en fantastisk "provence" smag med lidt styrke. De bedste frugter fra hver høst bliver brugt til Faloux produkterne, smag også tapenade af: grønne oliven, sorte oliven, koriander artiskok, peberfrugt. Det bedste Provence kan præstere.



Art. nr. F454



**Tapenade, Auberginer  
1,1 kg**

Aubergine er basen for denne helt specielle tapenade, den giver en dejlig smag af denne grøntsag. De bedste frugter fra hver høst bliver brugt til Faloux produkterne, smag også tapenade af: grønne oliven, sorte oliven, koriander artiskok, citron, ansjos eller peberfrugt. Det bedste Provence kan præstere.



Art. nr. 612



**Pesto Calvi 180 gr**

Pesto di Liguria. Basilikumpesto i gourmetklassen.  
Drenert vekt 180g.



Art. nr. 613



**Pesto Calvi 4 kg**

Pesto di Liguria. Basilikumpesto i gourmetklassen.  
Drenert vekt 4kg.



# C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Art. nr. 615



**Pesto Rosso 135 gr**

Pesto Rosoo-Costa Ligure. Pesto av soltørkede tomater.  
Drenert vekt 135g.



Art. nr. 621



**Olivenpate Calvi 80 gr**

Sort oliven pate i gourmet klassen fra Liguria.  
Drenert vekt 80g.



Art. nr. 622



**Olivenpate Calvi 170 gr**

Sort oliven pate i gourmet klassen fra Liguria.  
Drenert vekt 170g.



Art. nr. 628



**Pesto Vivo 135g**

Den eneste pesto i verden som ikke er pasteuriseret, har ingen tilsætningsstoffer, farvestoffer eller konservering. Med en holdbarhed på 12 mdr. Og vigtigst af alt den fulde smag af en ægte frisklavet Pesto Genovese!



## Tomatprodukter

Art. nr. 1750



**Pomodoro Polpa 10kg bag-in-box**

Tomat som er skrællet, hakket og overhældt med tomatssaft. Det er modne tomater af italiensk oprindelse og produceret i Italien.



# C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. 590



**Cherry tomater,  
semi-dried 1kg**

Semi-dried, grillede, tørkede cherry tomater fra Sicilia in en deilig krydderlake.  
Laget av friske tomater som ikke er dyrket i drivhus, derfor sesongvare.  
En smak av sødme, sol og tomater!



Art. nr. 591



**Baby tomater semi i  
glas 1 kg**

Sicilianske baby tomater, grillet og tørket, nedlagt i en lake av solsikkeolje,  
hvittløk og oregano.



Art. nr. 601



**Soltørkete tomater 500  
gr**

Pomodori Secchi. Lekre soltørkede tomater naturell.  
Super kvalitet. Kan med hell legges i ned i en god olivenolje.



Art. nr. 602



**Soltørkete tomater 10  
kg**

Pomodori Secchi.  
Soltørkede tomater naturel.  
Løsvekt i kasse.



Art. nr. 605



**Soltørkete tomater i  
olje 1 kg**

Pomodori Secchi Sott'Olio.  
Soltørkede tomater i krydderlake. Apuliens diamanter.  
Drenert vekt 0,65kg, ca. 90stk pr. pakke.



Art. nr. 608



**Semi-dried tomat  
Renna 3,1 ltr**

Semi dried tomat.  
Halvtørkede plømmetomater i en marinade av solsikkeolje,  
urter og hvittløk.  
Drenert vekt 1,8kg, ca. 110 stk i hvert glass.

Art. nr. 609



**Crema di Pomodori**  
1,5 kg

Crema di pomodori.  
Soltørkede hakkede tomater i en krydret olivenolje.  
Et "must" i det kreative køkken.  
Drenert vekt 1,5kg.



Art. nr. 616



**Crema di Pomodoro**  
185g

Crema di Pomodori.  
Soltørrede hakkede tomater i krydret olivenolie. Uundværlig i det kreative køkken.  
Bland som den er i pasta, pasta sauce, eller smag direkte på ristet brød som kanapé.  
Kan også bruges til sammenkogte retter, blandet med en let fløde som tilbehør (sovs).



Art. nr. 750



**Pomodoro Polpa Fine**  
4,1 ltr

Meget lækker tomat fruktkjött i tomatjuice.  
Fin kvalitet som base for mange retter.  
Til Pizza, minestrone, kjøttsaus, ratatouille.



Art. nr. 751



**Succo di Pomodoro**  
ØKO 690 g

Tomatjuice 100% italienske tomater.  
Et produkt som er produceret biologisk. Opbevares på køl efter åbning. Holdbarhed 4 døgn efter åbning.



Art. nr. 752



**Polpa di Pomodoro**  
øko 690g

Friskere smag af tomat kan ikke findes uden at skære en moden tomat. Disse er økologisk dyrkede (Biologico) som de skriver i Italien. Fra Piemonte.  
Fantastisk til enhver form for tomat suppe, tomat sauce eller andet hvor smagen af tomat fremhæves.



Art. nr. 753



**Sugo ai Peperoni øko**  
340g

En pasta sauce med peberfrugter og andre grøntsager som gør det nemt for enhver der skal trylle på kort tid. Den økologiske produktion hos Prunotto i Piemonte(biologico) er genoptaget af sønnen Roberto og produkterne smager utroligt af friske grøntsager når de er bedst.



# C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. 754



**Sugo all'arrabiata øko**  
**340g**

All'arrabiata betyder "på den rasende måde" men hentyder til chili smagen. Økologisk produceret (Biologico) med en fin balance mellem krydderier og friske grøntsager.



Art. nr. 755



**Sugo al Basilico 340 gr**  
**Øko**

Prunottos dejlige tomater i kombination med frisk basilikum. En dejlig basis for en pasta sauce, en marinering, m.m. Økologisk (Biologico).



Art. nr. 760



**Passata di Pomodoro**  
**2,5 kg**

Tomat 100% italienske tomater.  
Opbevares på køl efter åbning. Holdbarhed 4 døgn efter åbning.



Art. nr. 761



**Polpa di Pomodoro 2,5**  
**kg**

Friskere smag af tomat kan ikke findes uden at skære en moden tomat. Disse er økologisk dyrkede, Biologico som de skriver i Italien. Fra Piemonte. Fantastisk til enhver form for tomat suppe, tomat sauce eller andet hvor smagen af tomat fremhæves.



Art. nr. 762



**Pomodori Pelati 2,5 kg**

Flåede tomater får en anden betydning når man smager disse fra Piemonte.

## Trøffelprodukter

Art. nr. 769



**Frisk trøffel - Dagens  
pris**

Her kan du bestille trøffel hele året, det vil variere mellem de forskellige slags:

Tuber Magnatum Pico

Tuber Melanosporum

Tuber Uncinatum

Der vil være dagspris på alle slags.

Art. nr. 776



**Hvit trøffelkrem 25 gr**

Crema al tartufo Bianchetto

Lekre hvite trøfler blandet med jomfruolje og ansjos.



Art. nr. 777



**Sort trøffelkrem 50 gr**

Crema tartufo nero Estivo

Sorte sommertrøfler blandet med jomfruolje, ansjos.



Art. nr. 778



**Hvit trøffelsmør 250 gr**

Condimento Burro al Tartufo Bianchetto. Trøffelsmaken i smøret kommer først rigtig frem i forbindelse med salt. Velegnet til f.eksempel pasta og på ristet brød.



Art. nr. 779



**Sort trøffelsmør 80 gr**

Condimento Burro al Tartufo Nero.

I glass, Ferrari.



Art. nr. 781



**Tartufata sommer  
trøffel 500 g**

En utrolig lækker blanding af champignon og sommer trøffel.

Kan bruges i omelet, risotto, pasta etc. Trøffelsmagen går meget klart igennem.



# C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Art. nr. 782



**Tartufata, sommer  
trøffel 80 g**



Art. nr. 783



**Sort trøffel Ferrari 35  
gr**



Tartufo Nero.  
I glass, Ferrari.  
Syltet trøffel. Husk å bruke vesken da det er mye smak i den.

Art. nr. 784



**Sort trøffel Inaudi 10  
gr**



Tartufo Nero.  
I glass, Ferrari.  
Syltet trøffel. Husk å bruke vesken da det er mye smak i den.

## Øvrige Grønstsager

Art. nr. E8



**Tortilla Española 500  
gr**



Tortilla Española er indbegrebet af spansk tapas. Denne klassiske variant med løg og kartofler er en selvfølge på spanske tapasbarer fra nord til syd og øst til vest. Velegnet til brunch, tapas, snacks, frokost, morgenmad og alle former for bufféer.

Art. nr. E651



**Casagrande gr.  
paprika 2,5 L**



Casagrande Piquillos Enteros.  
Hele, udhulede peberfrugter, grillede. 60-80 frugter.  
Drænet vægt 1,7 kg

# C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. E653



Lille Casagrande 400 g

Hele, udhulede peberfrugter, grillede. Ca. 16/22 stk. pr. dåse. Drænet vægt 300 gr. Fra vores kendte producent Casagrande. Lidt mindre end dem i den store dåse.

Art. nr. F400



Cornichons, 2,6kg

Dejlige sprøde agurker med unik smag. Ingen syrlig eftersmag. Man tager dem som bolsjer, en efter en....  
Drænet vægt 1,1 kg.



Art. nr. G627



Grønne peber fyldt m/  
feta 1kg

Små peberfrugter fyldt med Fetaost og krydderier. Meget lækre til salat, salatbuffet, som appetizer m.m.  
Drænet vægt 600 gram.



Art. nr. G628



Røde peber fyldt m/  
feta 1kg

Små peberfrugter fyldt med Fetaost og krydderier. Meget lækre til salat, salatbuffet, som appetizer m.m.  
Drænet vægt 600 gr.



Art. nr. 619



Crema di Rucola 1 kg

Crema di Rucola er en ny råvare å leke med på kjøkkenet. Perfekt til nye variasjoner av pesto, pastamarianader m.m. Med rucolaens spesielle smak er den perfekt til sauser.



Art. nr. 620



Crema di Basilico 1 kg

Basilikum til egen pestoproduksjon og andre spennende formål. Konservert med salt og tilsatt 10% olivenolje. Drenert vekt 1kg.



# C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Art. nr. 646



**Peberfrugter fyldt  
m/tun 1 kg**



Små friske peberfrugter fyldt med tun efter Piemontesisk tradition. Kan bruges som appetizer eller forret m.m. ca. 50-55 stk. Varierer noget i størrelse.

Art. nr. 647



**Peberfrugt/ansjos/kap  
1 kg**



Små peberfrugter fyldt med ansjoser og kapers efter Piemontesisk tradition. Kan bruges som appetizer eller forret m.m. ca. 50-55 stk. Varierer noget i størrelse.

Art. nr. 653



**Løk i Aceto Balsamico  
3,1 lt**



Cipolle in Aceto Balsamico.  
Sur sølte borretanløk med Aceto Balsamico. Smaker kanongodt.  
Drenert vekt 1,9kg.  
ca 100-110 stk

Art. nr. 665



**Marinerede hvidløg 1  
kg**



Art. nr. 668



**Sur/sød små peber  
Zefirino 1kg**



Art. nr. 670



**Peperoni alla Brace 1  
kg**



Peperoni Alla Brace.  
Grillede pepperfrukter i lake. Sprøe og lekre.  
Drenert vekt 0,65 kg.





Art. nr. 671



**Melanzane alla brace 1 kg**

Melanzane Alla Brace.  
Grillede auberginer i lake. Kraftig og delikat.  
Drenert vekt 0,65 kg.

Art. nr. 672



**Zucchine alla brace 1 kg**

Zucchine Alla Brace.  
Grillet squash/Zucchini i lake. En sprø konsistens og kraftig god smak.  
Drenert vekt 0,65 kg



Art. nr. 673



**Grillet champignon i lake 1 kg**

Funghi Champignons Grigliati.  
Grillet champignon i lake. Karftig og god smak.  
Drenert vekt 0,65 kg.



Art. nr. 674



**Cipolle Borretane forno 1 kg**

Cipolle Borretane al Forno.  
Grillet borretanløk i lake.  
Drenert vekt 0,65 kg.



Art. nr. 675



**Cipolline Borretane 1 kg**

Deilige hele små borretanløk i extra virgin olivenolje med krydder.  
Drenert vekt 700 g.



Art. nr. 676



**Cipolle in Agrodolce 3/1**

Cipolle in Agrodolce.  
Meget lekre mellomstore hele løk i sur.søt lake på boks.  
Drenert vekt 1,6 kg.



# C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Art. nr. 678



**Vilde Løg  
Lampascioni 1 kg**



Marinerede vilde løg (Lampascioni) i lage. Sjældne små løg der kan benyttes som tilbehør til kød og vildt, til buffet, m.m. 65 - 75 stk. pr. bakke.

Drænet vægt: 0,65 kg

Art. nr. 681



**Kapers i havsalt 1 kg**



Capperi Al Sale Marino cal. 9. Mellomstore kapers i havsalt. Disse blomsterknoppene fra kapersbusken har fått sitte litt lengre før de blir plukket, og det er med å gi den fine blomsten karakter i smaken.

Denne sorten kommer fra den lille øya Lippari nord for Sicilia, og den anses for å være av beste kvalitet.

Vann ut kapersen selv og opplev verdens beste kapers.

Art. nr. 682



**Kapers i havsalt 100 gr**



Capperi Al Sale Marino cal. 9. Mellomstore kapers i havsalt. Disse blomsterknoppene fra kapersbusken har fått sitte litt lengre før de blir plukket, og det er med å gi den fine blomsten karakter i smaken.

Denne sorten kommer fra den lille øya Lippari nord for Sicilia, og den anses for å være av beste kvalitet.

Vann ut kapersen selv og opplev verdens beste kapers.

Art. nr. 683



**Store kapers i  
vineddik 3,1 lt**



Capperi All'Aceto di Vino Cal. 13. Store kapers i vineddik.  
Drenert vekt 1,95 kg. Skylles før bruk.

Art. nr. 684



**Store kapers i  
vineddik 106 ml**



Capperi All'Aceto di Vino Cal. 13. Store kapers i vineddike.  
Drenert vekt 100 g.



Art. nr. 685



**Kapersfrukt m/stilk i vineddik**

Kapersfrukt med stilk i vineddik. Fra Lipari i sør Italia.  
Drenert vekt 400 g.

Art. nr. 686



**Kapers med stilk 3 kg (spann)**

Kapersfrukt med stilk i vineddike. Fra Lipari i SydItalien



## Frukt

### Svesker, Kirsebær

Art. nr. F905



**Griottines kirsebær 1 ltr.**

Udstenede kirsebær, marinert i kirsebærsaft og kirsch. Til snacks, drinks, i salat, med patéer, saften brukes til saucer til vildt, fjerkræ m.m. Ideel til bagning, desserter, isanretning.



Art. nr. F906



**Griottines 3 l. "Le Parfait"**

Kirsebær uten sten, marinert i kirsebærsaft og Kirsch. Meget anvendelig til snacks, drinker, salat og patéer. Saften kan brukes i viltsaus. Perfekt til desserter og i



## Olie-eddike konserter

### Aceto Balsamico

Art. nr. 841



**Aceto Balsamico 3 år 25 cl**

Afrundet og fyldig smag, kraftig men afbalansert. Aceto Balsamico fra Carlotta i Modena, lagret i 3 år. Fornuftig kvalitet til prisen. Velegnet til butikksalg. Avrundet og fyldig smak, kraftig men avbalansert. Aceto balsamico fra Carlotta i Modena er lagret i 3år. Fornuftig kvalitet til prisen, velegnet til butikksalg.



# C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Art. nr. 842



## Aceto Balsamico 3 år 50 cl



Afrundet og fyldig smag, kraftig men afbalanceret.  
Aceto Balsamico fra Carlotta i Modena, lagret i 3 år.

God kvalitet til det mindre køkken.

Avrundet og fyldig smag, kraftig men avbalansert.

Aceto balsamico fra Carlotta i Modena er lagret i 3 år.

God kvalitet til det mindre kjøkken.



Art. nr. 843



## Aceto Balsamico 3 år 5 lit

Afrundet og fyldig smag, kraftig men afbalanceret.

Aceto Balsamico fra Carlotta i Modena, lagret i 3 år.

Fornuftig kvalitet til storbrugere. Bruges typisk til indkogning.

Avrundet og fyldig smag, kraftig men avbalansert.

Aceto balsamico fra Carlotta i Modena er lagret i 3 år.

Fornuftig kvalitet til storbrugere.

Brukes til innkoking, dressinger og sauser.



Art. nr. 844



## Aceto Balsamico 5 år 25 cl

Enestående fyldig og intens smag, tykflydende, karakteriseret ved kraftig duft og delikat aroma.

Aceto Balsamico fra Carlotta i Modena, lagret i 5 år.

Flot flaske og lækker kvalitet. Selvskreven til buffet'en

Enestående fyldig og intens smag, tykkflytende, kraftig duft og delikat aroma.

Aceto balsamico fra Carlotta i Modena er lagret i 5 år.

Fin flaske og bra kvalitet.

Er velegnet til buffét.



Art. nr. 845



## Aceto Balsamico 5 år 50 cl

Enestående fyldig og intens smag, tykflydende, karakteriseret ved kraftig duft og delikat aroma.

Aceto Balsamico fra Carlotta i Modena, lagret i 5 år.

Lækker kvalitet.

Enestående fyldig og intens smag, tykkflytende, kraftig duft og delikat aroma.

Aceto balsamico fra Carlotta i Modena er lagret i 5 år.

Fin flaske og bra kvalitet.

Er velegnet til buffét.



Art. nr. 846



## Aceto Balsamico 8 år 25 cl

Enestående fyldig og intens smag, tykflydende, karakteriseret ved kraftig duft og delikat aroma.

Aceto Balsamico fra Carlotta i Modena, lagret i 8 år.

Så nærmer vi os gourmetklassen. Flot sag.

Enestående fyldig og intens smag, tykkflytende, kraftig duft

# C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

og delikat aroma.

og delikat aroma.

Aceto balsamico fra Carlotta i Modena er lagret i 8 år.

Nå nærmer vi oss gourmet klassen.

Art. nr. 847



## Balsamico koncentrat 380 ml



Al den smag fra aceto balsamico fra Modena koncentreret i en fantastisk nem sauce som vil berige dine retter og give dem den karakteristisk balsamico smag. Ideel til oste, grillede kødretter eller fiskeretter. Også god til jordbær og andre frugter.

Balsamico koncentrat er emballeret i plastik flaske

All smag fra Aceto balsamico fra Modena konsentrert på plastflaske.

Er ideel til ost, grillet kjøtt og fiskeretter.

Også god til jordbær og andre frukter.

Art. nr. 849



## Aceto Balsamico 5 år ØKO 250ml



Økologisk Aceto Balsamico, lagret i minimum 5 år. Ingen konserveringsmidler eller tilsætningsstoffer.

Art. nr. 850



## Balsamico koncentrat ØKO 235



Al smagen fra Aceto Balsamico fra Modena koncentreret i en fantastisk nem sauce, som vil berige dine retter og give dem den karakteristiske Balsamico-smag. Ideel til oste, grillede kødretter, foie-gras eller fiskeretter. Også god til jordbær og andre frugter. Balsamico-koncentratet er emballeret i en plastikflaske.

Art. nr. 851



## AB Tradizionale 15 år 10 cl



Vidundelig Aceto Balsamico fra Modena, lagret i 15 år. Gourmetdråber.

Enestående fyldig og intens smag, tykkflydende, karakteriseret ved kraftig duft og delikat aroma.

Den ægte vare, lavet på gammeldags maner.

Vidunderlig aceto balsamico fra Modena, lagret i 15 år. Gourmet dråper.

Enestående fyldig og intens smak, tykkflytende, kraftig duft og en delikat aroma.

Ekte vare, laget på gammelt vis.

Art. nr. 852



## AB Tradizionale 30 år 10 cl



Aceto Balsamico fra Modena, lagret i minimum 30 år. Gourmetdråber.

Enestående fyldig og intens smag, tykkflydende, karakteriseret ved kraftig duft og delikat aroma.

Den ægte vare, lavet på gammeldags maner.

Aceto balsamico fra Modena, lagret i minimum 30 år. Gourmetdråper.

Enestående fyldig og intens smak, tykkflytende, kraftig duft og delikat aroma.

# C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. 863



**Aceto Balsamico 5 L  
ØKO**

Økologisk Aceto Balsamico fra vores leverandør Carlotta i Modena.  
Lagret i 3 år. Afrundet og fyldig smag. Kraftig, men afbalanceret.  
Fornuftig kvalitet til storbrugere. Bruges typisk til indkogning.

## Vin eddiker



Art. nr. E841



**Forum hvitvineddik 25  
cl**

Fadlagret og ufiltreret hvidvinseddike på Chardonnay druen.  
Høj sødme og tydelig vinkarakter. Ren gourmet.



Art. nr. E842



**Forum hvitvineddike  
50cl**

Hvidvinseddike, Chardonnay. Ren gourmet.



Art. nr. E843



**Forum rødvineddik 25  
cl**

Rødvinseddike, Cabernet Sauvignon. Ren gourmet.



Art. nr. E844



**Forum røtvinseddike  
50cl**

Rødvinseddike, Cabernet Sauvignon. Ren gourmet.

# C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Art. nr. E846



## Vinagre de Jerez reserva 500ml



El Majuelo Jerez ( Sherry) Vineddike lagres efter solera metoden gennem mange år i amerikanske egetræsfade. Det betyder, at efterhånden som man tapper de nederste og ældste fade, fylder man op fra fadene ovenover. Det giver en ensartet og rund smag. For at få betegnelsen "Reserva", skal indeholdet i det nederste fad være mindst 2 år, men er oftest ældre. Uden "Reserva" behøver det blot at være 1/2 år.

Art. nr. E847



## Vinagre de Jerez Reserva 250ml



El Majuelo Jerez ( Sherry) Vineddike lagres efter solera metoden gennem mange år i amerikanske egetræsfade. Det betyder, at efterhånden som man tapper de nederste og ældste fade, fylder man op fra fadene ovenover. Det giver en ensartet og rund smag. For at få betegnelsen "Reserva", skal indeholdet i det nederste fad være mindst 2 år, men er oftest ældre. Uden "Reserva" behøver det blot at være 1/2 år.

Art. nr. E848



## Pedro Ximenez 250 ml



Lavet af den søde Pedro Ximenez druen, fremstillet efter Solera y Criadera metoden og opbevaret i amerikansk egetræsfade. Pedro Ximénez druen, der tørres ud i solen, giver denne fremragende sherry vineddike en sødlig smag med masser af krop og dybde. Sådan skal en god sherry-vineddike smage.

Art. nr. E850



## Gran Reserva Jerez vined 20 år



Numererede flasker, begrænset produktion. Den første og til dato eneste Gran Reserva af Jerez vineddike. Har lagret mere end 20 år i amerikanske egetræs fade. DOP som går fra gylden til mørke nuancer. Smager af træ, tørrede frugter, karamel. Har en lang eftersmag.

Art. nr. E860



## Moscatel vineddike 500 ml



Moscatel vineddike er fremstillet af søde Moscatel vine fra Valencia i Spanien. Kendetegn for disse er den gyldne farve og sødmen som bidrager til den bløde runde smag.

Art. nr. E862



## Riesling vineddike, 375ml



Den kaldes ikke længere vineddike når den er færdig idet man stopper fermenteringen ved ethanol indholdet på 2° og derved opnår man en ethanol indhold under 1° og så er det ikke længere en vineddike men en bittersød Riesling, en smagsforstærker. Blød og rund, rigtig god til salater, marinader, saucer m.m.

# C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. E863



**Merlot vineddike, 375 ml**

Den kaldes ikke længere vineddike når den er færdig idet man stopper fermenteringen ved ethanol indholdet på 2° og derved opnår man en ethanol indhold under 1° og så er det ikke længere en vineddike men en bittersød Merlot, en smagsforstærker. Blød og rund, rigtig god til salater, marinader, saucer m.m.



Art. nr. E864



**Æble vinedikke 500 ml**

Duften af sommer og æbler spreder sig lige så snart man åbner flasken. Æblene er plukket så sent, så æblesmagen er intens i denne edikke. Man bruger Schützenbach metoden til fermenteringen, det er en langsommere metode for at bevare så meget smag som muligt og giver et rundere resultat.



Art. nr. E865



**Cava-vinedikke 50 cl**

Lavet fra de typiske Cava druer: Macabeo, Xarel.lo og Parellada. Denne Cava-vinedikke anbefales til salatdressing, marineringer og ikke mindst til alle former for fisk og skaldyr.



Art. nr. 624



**Trebbiano hvidvinsedikke 500ml**

Fra Trebbiano druen produceres denne hvidvinsedikke med 7,1% syre. God til sauce, marinering m.m. Skarpheden giver mange muligheder.



Art. nr. 625



**Sangiovese rødvinsedikke 500ml**

Rødvinsedikke fra Sangiovese druen med 7,1% syre. God til sauce, marinering m.m. Skarpheden giver mange muligheder.



Art. nr. 856



**Hvidvinseddike, Aretino 50cl**

Hvidvinsedikke Vergine Valdichiana.  
Med en frisk surhed.  
Hvitvinseddik Vergine Vadichiana.  
Med en frisk surhed.



# C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Art. nr. 858



## Hvid Balsamico Carlotta 250ml

God sursød smag med blødhed og skarphed. Produceret i Modena af vores kendte producent Nonna Carlotta. Er velegnet til dressing, grillmad, salater, fisk, kød m.m.  
God sursød smag med bløthed og skarphed. Produseres i Modena av vår kjente produsent Nonna Carlotta.  
Er velegnet til dressing, grillmat, salat, fisk, kjøtt m.m.



Art. nr. 861



## Hvid Balsamico Carlotta 500ml

Lækker sursød smag med både blødhed og skarphed. Produceret i Modena af vores kendte producent Nonna Carlotta. Er velegnet til dressing, grillmad, salater, fisk, kød m.m.  
Lækker sursød smag med både bløthed og skarphed.  
Produsert i Modena av vår kjente produsent Nonna Carlotta.  
Er velegnet til dressing, grillmat, salater, fisk og kjøtt.



Art. nr. 862



## Hvid Balsamico Carlotta 5 L

Lækker sursød smag med både blødhed og skarphed. Produceret i Modena af vores kendte producent Nonna Carlotta. Er velegnet til dressing, grillmad, salater, fisk, kød m.m.  
Lækker sursød smag med både bløthed og skarphed.  
Produsert i Modena av vår kjente produsent Nonna Carlotta.  
Er velegnet til dressing, grillmat, salater, fisk og kjøtt.



Art. nr. 937



## Citron eddike 250 ml

Edikke fremstillet med druemost fra Neroamaro og Malvasia druerne som har siddet længere tid end normalt på vinstokkene og derved får en forhøjet sødme.  
Specialitet opnået ved langsom kogning af friske citroner sammen med balsamico og druemost. Ingen tilsat sukker. Ingen tilsætnings eller farvestoffer.  
Velegnet til: salater, grøntsager, kød, fisk og sorbeter.



## Oliven Olier

Art. nr. E820



## Marques de Valdueza

Extra Jomfru Olivenolie af blandingen: Hojiblanca, Arbequina, Morisca og Picual. Udelukkende spanske oliven. Fin balance med en del peber eftersmag.



# C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. E821



**Romanico XV  
olivenolje 50 cl**

Kvalitets jomfruolie fra Agroles Spanien. Lavet på Arbequinas oliven. Den dejlige smag og farve i olien afspejler Middelhavslandenes livsstil og glæde over god mad.



Art. nr. E822



**Romanico XV  
olivenolje 5 lit**

Kvalitets jomfruolie fra Agroles Spanien. Lavet på Arbequinas oliven. Den dejlige smag og farve i olien afspejler Middelhavslandenes livsstil og glæde over god mad.



Art. nr. E824



**Sabor d'Abans XV  
500ml**

Sabor d'Abans er lavet udelukkende af Arbequina olivens, det er den der giver denne specielle smag til denne olie.  
Max. syreindhold 0,3° Første kolde pres. Filtreret.



Art. nr. E826



**Ballester XV olivenolie  
5 ltr**

Man siger at livet i Andalucien følger oliventræernes rytme. Denne olie har den typiske smag af Hojiblanca oliven som dominerer. En mild olie men med kraftfuld eftersmag.



Art. nr. E829



**Dominus XV olivenolie  
500ml.**

Kvalitets jomfruolie i gourmet klassen. Vinder af Alcuza prisen. Anbefales til dressing, bagning samt gryderetter. Den ufiltrerede olie er koldpresset i lukket kredsløb ved 29 grader, som er medvirkende til den høje kvalitet.



Art. nr. E835



**Masia el Altet 50 cl.**

Fincaen Masia-el-Altet, som olien er opkaldt efter, ligger ca. 30 km i direkte linie fra Middelhavet og kombinerer havets klima med bjergklimaet som gør at de har glæde af morgenregnen fra september til april. Området er omringet af bjerge, grantræer og et hav af krydderurter: timian, rosmarin, salvie etc. Olien har vundet utallige priser siden sin første høst i 2006 og anses for at være en af Spaniens

# C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

bedste, døm selv. Coupage af: Picual, Arbequina, Blanqueta, Genovesa og Alfafarenca.  
bedste, døm selv. Coupage af: Picual, Arbequina, Blanqueta, Genovesa og Alfafarenca.

Art. nr. F620



## Mas du Roy 25 cl

Ekstra jomfruolivenolie fra Aglandau, Arbequine og Koroneiki oliven.  
Guldmedalje i 2004 og 2005. Specielt velegnet til middelhavsretter med meget smag Salade Niçoise, Boullabaise et sa rouille m.m.  
Kommer fra den Nordlige Camargue.



Art. nr. F621



## Mas du Roy 75 cl

Ekstra jomfruolivenolie fra Aglandau, Arbequine og Koroneiki oliven.  
Guldmedalje i 2004 og 2005. Specielt velegnet til middelhavsretter med meget smag Salade Niçoise, Boullabaise et sa rouille m.m.  
Kommer fra den nordlige Camargue.



Art. nr. 792



## Il Gentile XV olivenolie 75cl

Fra Grappolini leveres en fremragende xv olje i gourmet klassen.  
Kommer fra modne oliven, med en god duft av mandel og en lett grønnfarge.



Art. nr. 793



## Florens XV olivenolie 75 cl

Fra Grappolini har vi funnet en meget bra XV olje, som vil imponere alle kresne oljekjennere.  
Rik på duft med en nesten klassisk blomsteraktig aroma.  
Italiensk XV olje på sitt beste.



Art. nr. 801



## Cherubino di Terraliva ØKO 50c

Laget av tørkede vindruerkjerner. Til steking, grill, salater m.m.  
Leveres i plastkanne.



# C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. 803



**Terraliva XV 250 ml**

Valgt i 2006 som en af verdens 10 bedste olier. Leone de Oro 2005 & 2006. Mester i olivenolie produktion indenfor sin kategori Fruttato Intenso. Solpris 2005 & 2006. Biologisk produceret af kun en sort; Tonda Iblea. Fra Sicilien DOP Monte Iblei en underregion af Monte Lauro.



Art. nr. 805



**Sacromonte XV 750 ml**

En perle fra Puglia, nærmerebetegnet Foggia i Sør Italia. Sacromonte XV oljen er presset innen 24 timer etter høstingen. Man bruker de vanlige olivensortene: Coratina, Peranzana, Ogliarola, Garganica og "Rotondella. Oljen er gul med grønne reflekser.



Art. nr. 806



**Dauno Gargano XV 250 ml**

Denne oljen fra Puglia lages av oliven som er plantet ved havet. Det er brukt minimum 70% Ogliarola Garganica oliven, som er en mild oliven som i kombinasjonen med havbrisen, har gitt denne oljen den milde delikatesmak med en lett mandel ettersmak. Presset innen 48 timer etter høstingen. Velegnet til den delikate fisk hvor den er med å fremheve alle smaksnyanser.



Art. nr. 809



**Terraliva XV oliven olie 50 cl**

Valgt i 2006 som en af verdens bedste 10 olier. Leone de Oro 2005 & 2006 - Mester i olivenolie produktion indenfor sin kategori: Fruttato Intenso. Solpris 2005 & 2006. Biologisk produceret og af kun en varieté Tonda Iblea. Fra Sicilien DOP Monte Iblei en underregion af Monte Lauro.



Art. nr. 811



**Mosto Oro 100ml**

# C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Art. nr. 813



## Calvi XV Classico 25 cl

Fra Calvi i Liguria kommer denne velbalanserte og lekre jomfruolje med en deilig duft, en mild smak og en gylden farge.



Art. nr. 814



## Calvi XV Classico 50 cl

Fra Calvi i Liguria kommer denne velbalanserte og lekre jomfruolje med en deilig duft, en mild smak og gylden farge.



Art. nr. 815



## Calvi XV Classico 75 cl

Fra Calvi i Liguria kommer denne velbalanserte og lekre jomfruolje med en deilig duft, en mild smak og gylden farge.



Art. nr. 816



## Calvi XV Mosto Oro 25 cl

Dette er Calvi's suverene, beste kvalitetsolje.



Art. nr. 817



## Calvi XV Mosto Oro 75 cl

Dette er Calvi's suverene kvalitetsolje.  
En XV olje fra Liguria, laget på de beste Taggiasca oliven.  
Fantastisk smak og duft.



Art. nr. 818



## Calvi Pinzimolio olie XV 50 cl

En god olivenolje fra Liguria, den har en fin farge,duft og smak.  
Oljen er presset fra Oliarola oliven.  
Med helletut og kork.



# C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. 821



**Giannini XV Toscano**  
25 cl

Fra Giannini i Toscana produceres en fantastisk XV olje med en fin grøn farge og en mild god smak av nyslått gress. Perfekt til salater.



Art. nr. 822



**Giannini XV Toscano**  
50 cl

Fra Giannini i Toscana produceres en fremragende jomfruolje med en fin grøn farge og en god mild smak av nyslått gress. Perfekt til f.eks. salater.



Art. nr. 824



**Giannini Toscano 5 ltr**

Fra Giannini i Toscana produceres en fremragende ekstra jomfruolie med en deilig grøn farge og en lækker mild smak af nyslått græs. Fremragende til f.eks. salater.



Art. nr. 825



**La Torre XV olje 5 l**

Typisk toscaner, som smager så frugtpræget og behageligt, at mange pænt dyre flaskeolier ikke kan være med. Rigtig god basisolie. Typisk toscaner, som smager så frugtpræget og behagelig, at mange dyre flaskeoljer i kan henge med. Kjempebra basisolje.



Art. nr. 826



**La Torre sansa olje 5 l**

En god og kraftig stegeolie. Mild frugtsmag og nogen syre. Tåler højere temperaturer, men husk at olien ved 60-70 grader og derover efterhånden taber frugtsmagen. En god og kraftig stekeolje. Mild frugtsmag og lite syre. Tåler høyere temperatur, men husk at oljen ved 60-70 grader taper fruktsmaken.

Art. nr. 828



## Salvadori olivenolie 5L



God hverdags olie til stegning m.m. når kvaliteten er i fokus.  
Er blandet af jomfruolie og udsøgt raffineret olivenolie. Fra Firenze området.

God hverdagsolie til steking m.m. når kvaliteten er i fokus.  
Er blandet med jomfruolje og utsøkt raffineret olivenolie.  
Fra Firenze området.

## Krydder olier

Art. nr. 770



## Trøffelolje sort Ferrari 25 cl



Il Tartufo nero fra Ferrari. Fin kvalitet til det profesjonelle kjøkken.  
Meget kraftig og konsentrert og skal fortynnes med en god olivenolje.

Art. nr. 771



## Trøffelolje hvit Inaudi 40 ml



Il Tartufato Bianco fra Inaudi.  
Fin olje for butikk.

Art. nr. 772



## Trøffelolje sort Inaudi 40 ml



Il Tartufato Nero fra Inaudi. Lekker trøffelolje basert på de italienske sorte trøfler. Tappet på en fin flaske.

Art. nr. 773



## Trøffelolje hvit Ferrari 250ml



Il Tartufato Bianco fra Ferrari. Bra kvalitet til det profesjonelle kjøkken.  
Meget kraftig og konsentrert og skal fortynnes med en god olivenolje.

# C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. 774



**Trøffelolje hvit Ferrari**  
**100ml**

II Tartufato Bianco fra Ferrari. Bra kvalitet til det profesjonelle kjøkken.  
Meget kraftig og konsentrert og skal fortynnes med en god olivenolje.



Art. nr. 775



**Trøffelolje hvit Ferrari**  
**55 ml**

II Tartufato Bianco fra Ferrari. Bra kvalitet til det profesjonelle kjøkken.  
Meget kraftig og konsentrert og skal fortynnes med en god olivenolje.



Art. nr. 780



**Trøffelolje sort Ferarri**  
**55 ml**

II Tartufato Nero fra Ferrari. Bra kvalitet til det profesjonelle kjøkken.  
Meget kraftig og konsentrert og bør fortynnes med en god olivenolje.



Art. nr. 788



**RES Karl**  
**Johankoncentrat 250m**

Ekstra virginolje tilsatt naturlige oljer fra steinsopp.  
Gir en fantastisk smak av steinsopp.  
Det skal bare noen få dråper til, når den blandes med basisoljer.  
Meget velegnet til risotto, omeletter, pastaretter eller det mere eksotiske  
f.eks. i thairetter.



Art. nr. 790



**RES Chilikoncentrat**  
**250 ml**

Gir en fantastisk smak av chili.  
Det skal kun få dråper til, når den blandes med basisoljer.  
Meget velegnet til pastaretter, på pecorino, eller på dampede grønnsaker.  
Det er kun fantasien som setter grenser.



Art. nr. 794



**RES**  
**Ingefærkoncentrat 250**

Gir en fantastisk smak av Ingefær.  
Det skal bare noen dråper til, når den tilsettes i basisoljer.  
Meget velegnet til kjøttretter, minestroneuppe eller forskjellige risretter.  
Eller det mer eksotiske, i thairetter m.m.



# C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Art. nr. 795



## RES Hvitløkskonsentrat

XV olje tilsatt naturlige oljer fra hvitløk.  
Gir en fantastisk smak av hvitløk.  
Det skal bare noen dråper til når det blandes i en basisolje.



Art. nr. 796



## RES Basilikum konsentrat

Det skal kun få dråper til, når den blandes med basisoljer.  
Dufter og smaker basilikum.



Art. nr. 797



## RES Citron konsentrat

Det skal kun få dråper til når den blandes med basisoljer.  
Gir en herlig sitronduft og smak.



Art. nr. 798



## RES Rosmarin konsentrat

XV olje tilsatt naturlige oljer fra solmoden rosmarin.  
Det skal bare noen få dråper til, når den blandes med basisoljer.  
Gir en behagelig rosmarin duft og smak.



Art. nr. 799



## RES Appelsin konsentrat

XV olje tilsatt 2% naturlig olje fra solmodne og søte appelsiner.  
Det skal kun få dråper til, når den blandes med basisoljer.  
Gir en herlig appelsinduft og smak.



Art. nr. 831



## Citronolivenolje 25 cl

Kvalitets jomfruolje med citron smag.  
Kvalitets jomfruolje med sitronsmak.



# C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. 832



**Basilikumolivenolje 25 cl**

Kvalitets jomfruolie med en lækker basilikum smag.  
Velegnet til salater, stegning m.m. Fremhæver basilikumsmagen.

Kvalitets jomfruolje med en god basilikumsmak.  
Velegnet til salater, steking m.m.  
Fremhever basilikumsmaken.



Art. nr. 833



**Chili/hvitløkolivenolje 25 cl**

Kvalitets jomfruolie med en kraftig smag af chili og hvidløg.  
Benyttes hvor man ønsker en ekstra kraftig smag.

Kvalitets jomfruolje med en kraftig smag af chili og hvitløk.  
Brukes hvis man ønsker ekstra kraftig smag.



Art. nr. 835



**Carl Johan olivenolje 25 cl**

Kvalitets jomfruolie med en vidunderlig duft af Karl Johan svampe. Fremhæver smag og duft i en svampestuvning, i en salat eller med sidste stegning af lækkert kød.

Kvalitets jomfruolje med en vidunderlig lugt av steinsopp.  
Fremhever smag og duft i soppstuing, i en salat eller til steking av kjøtt.



Art. nr. 837



**Olivenolje m/rosmarin 25 cl**

Kvalitets jomfruolie med en dejlig rosmarin smag og duft.  
Fremhæver smagen når den bruges i retter med rosmarin.

Kvalitets jomfruolje med en god rosmarin smag og duft.  
Fremhever smaken når den brukes i retter med rosmarin.



Art. nr. 839



**Olivenolja m/pepper&citron 25 cl**

Kvalitets jomfruolie med en sterk og frisk smag smag af peber og citron.

Kvalitets jomfruolje med en sterk og frisk smag av pepper og sitron.

## Øvrige Olier

Art. nr. A801



### Gresskarkjerneolje 25 cl

100% ren produceret af mørkegrønne græskarkerner uden skal. Den intense grønne farve og den frugt- og nøddeagtige smag er det typisk kvalitetskendetegn for denne specialitet. Frisk presset og kolesterolfri. God til alle slags salater, fint snittet oksekød, supper saucer og sågar desserter.



Art. nr. A802



### Gresskarkjerneolje 50 cl

100% ren produceret af mørkegrønne græskarkerner uden skal. Den intense grønne farve og den frugt- og nøddeagtige smag er det typisk kvalitetskendetegn for denne specialitet. Frisk presset og kolesterolfri. God til alle slags salater, fint snittet oksekød, supper saucer og sågar desserter.



Art. nr. A831



### Jordnøttolje 25 cl

Intens duft og smag af jordnødder. Fremstillet af frisk afskallede jordnødder. Koldpresset, første presning. 100% rene varer, ingen tilsætningsstoffer, kolesterolfri.. Særdeles velegnet til svinekød, fisk og grøntsager, (kinesiske retter, wok-mad), samt nuddelsalataer.



Art. nr. A832



### Hasselnøttolje 25 cl

Halvsød, flot duft og smag. Fremstillet af førsteklasses frisk afskallede hasselnødder. Koldpresset, første presning. 100% rene varer, kolesterolfri. I bladsalater blandet med hindbæreddike, til at parfumere desserter. Prøv også et stæk hasselnøddeolie i friskpresset frugtjuice. Til fisk, før servering parfumeres med et par dråber. Fantastisk til forskellige bladsalater.



Art. nr. A833



### Valnøttolje 25 cl

Fantastisk olie med udpræget nøddeagtig duft og smag. Fremstillet af friske håndknækkede valnødder. Koldpresset, første presning. 100% rene varer, ingen tilsætningsstoffer, kolesterolfri. Flot i bladsalat såsom kinakål, radicchio, blandet med aceto balsamico. Også velegnet i salater med ost.



# C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. A834



**Mandelolje 25 cl**

Flot naturlig duft og smag. Fremstillet af blancherede søde mandler. Kold presset fra første presning. 100% rene varer, ingen tilsætningsstoffer, kolesterolfri.

Til fisk, før servering parfumeres med et par dråber.

Fantastisk til forskellige bladsalater og i friskpresset juice.



Art. nr. A835



**Sesamolje 25 cl**

Spæd, fin duft og smag af sesamfrø. Fremstillet af lyse sesamfrø, hvor skallen stadig sidder på. Koldpresset, første presning. 100% rene varer, ingen tilsætningsstoffer, kolesterolfri. Smag f.eks. ris og hirse til med et par dråber før serveringen. Til let bruning af squash og auberginer.m.m.



Art. nr. A837



**Rapsolie 25 cl**

Koldpresset Rapsolie. Første pres med stempelpresser.

Ufiltreret, 100% rensorteret, uraferet, kolesterolfri .

Uden nogen form for tilsætningsstoffer. Presset af den

gulblomstrende raps (Brassica napus) Plantefamilie: Mælkeurt.



Art. nr. F623



**Vindruekerneolie 500 ml**

Anbefales til stegning, friture og fondue og til alle forme for dressinger.



Art. nr. F624



**Vindruekerneolie 5 L**

Anbefales til stegning, friture og fondue og til alle forme for dressinger.



Art. nr. SE300



**Rapsolie, øko 5 L**

100% svensk økologisk rapsolie fra Gunnarshög.

## Koncentrater

Art. nr. 840



### Druemost "SABA" 37,5 cl



Druemost er koncentreret sød vindruesaft beregnet til madlavning og er specielt velegnet til produktion af søde sager så som kager, is og som det søde i drinks af forskellig karakter. Ordet 'saba' er oprindeligt ordet 'sapor', som betyder smag. Koncentreret druesaft har været kendt i mange tusinde år og er omtalt helt tilbage i romertiden.

Druemost er en konsentrert søt vindruesaft beregnet til matlaging og er spesielt velegnet til produksjon av søtsaker som kaker, ost, is og forskjellige drinker.

Ordet "saba" er opprinnelig fra ordet sapor, som betyr smak.

Konsentrert druesaft har vært kjent i mange tusen år, og er omtalt helt tilbake til romertiden.

Art. nr. 921



### Vincotto Original 250 ml



Druerkoncentrat fremstillet af Negroamaro og Malvasia Nera druer, som sidder længere tid end normalt på vinstokkene med forsterket sødme til følge. Druemosten koges ned til 20% og lagres her efter på egefade i op til 4 år. Vincotto er et vidunder af spændende smagsnuancer og taler umiddelbart til det kreative i enhver køkkenchef.

Ingen tilsætningsstoffer. Til salater, kød og kager.

Druerkoncentrat laget på Negroa og Malvasia Nera druer, som henger lengre en normalt på vinstokkene, som gjør at den blir søtere.

Druemosten koges ned til 20% og lagres deretter på eikefat i opp til 4 år.

Vicotto har et vidunder av smaksnyanser.

Ingen tilsetningsstoffer. Til salater, kjøtt og kaker.

Art. nr. 922



### Vincotto Original 500 ml



Druerkoncentrat fremstillet af Negroamaro og Malvasia Nera druer, som sidder længere tid end normalt på vinstokkene med forsterket sødme til følge. Druemosten koges ned til 20% og lagres her efter på egefade i op til 4 år. Vincotto er et vidunder af spændende smagsnuancer og taler umiddelbart til det kreative i enhver køkkenchef.

Ingen tilsætningsstoffer. Til salater, kød og kager.

Druerkoncentrat laget på Negroa og Malvasia Nera druer, som henger lengre en normalt på vinstokkene, som gjør at den blir søtere.

Druemosten koges ned til 20% og lagres deretter på eikefat i opp til 4 år.

Vicotto har et vidunder av smaksnyanser.

Ingen tilsetningsstoffer. Til salater, kjøtt og kaker.

Art. nr. 923



### Vincotto Original 25 ml



Druerkoncentrat fremstillet af Negroamaro og Malvasia Nera druer, som sidder længere tid end normalt på vinstokkene med forsterket sødme til følge. Druemosten koges ned til 20% og lagres her efter på egefade i op til 4 år. Vincotto er et vidunder af spændende smagsnuancer og taler umiddelbart til det kreative i enhver køkkenchef.

Ingen tilsætningsstoffer. Til salater, kød og kager.

Druerkoncentrat laget på Negroa og Malvasia Nera druer, som henger lengre en normalt på vinstokkene, som gjør at den blir søtere.

Druemosten koges ned til 20% og lagres deretter på eikefat i opp til 4 år.

Vicotto har et vidunder av smaksnyanser.

# C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Ingen tilsetningsstoffer. Til salater, kjøtt og kaker.



Art. nr. 925



**Vincotto m/citron 250 ml**

Druekonsentrat med citron fremstillet af Negroamaro og Malvasia Nera druer, som sidder længere tid end normalt på vinstokkene med forsterket sødme til følge. Druemosten koges ned til 20% og lagres her efter på egefade i op til 4 år. Vincotto er et vidunder af spændende smagsnuancer og taler umiddelbart til det kreative i enhver køkkenchef. Tilsat koncentreret citron.

Druekonsentrat med sitron laget på Negroa og Malvasia Nera druer, som henger lengre på vinstokkene, som gjør at den blir søtere.

Druemosten koges ned til 20% og lagres deretter på eikefat i opp til 4 år.

Tilsatt sitron konsentrat. Vincotto har et vidunder av smaksnyanser.

Ingen tilsetningsstoffer. Til salater, kjøtt og kaker.



Art. nr. 929



**Vincotto m/figen 250 ml**

Druekonsentrat med figen fremstillet af Negroamaro og Malvasia Nera druer, som sidder længere tid end normalt på vinstokkene med forsterket sødme til følge. Druemosten koges ned til 20% og lagres her efter på egefade i op til 4 år. Vincotto er et vidunder af spændende smagsnuancer og taler umiddelbart til det kreative i enhver køkkenchef. Tilsat figenkonsentrat. God til is og desserter.

Druekonsentrat med fiken laget på Negroa og Malvasia Nera druer, som henger lengre på vinstokkene, som gjør at den blir søtere.

Druemosten koges ned til 20% og lagres deretter på eikefat i opp til 4 år.

Vincotto har et vidunder av smaksnyanser.

Ingen tilsetningsstoffer. Til salater, kjøtt og kaker.



Art. nr. 931



**Vincotto m/appelsin 250ml**

Druekonsentrat med appelsin fremstillet af Negroamaro og Malvasia Nera druer, som sidder længere tid end normalt på vinstokkene med forsterket sødme til følge. Druemosten koges ned til 20% og lagres her efter på egefade i op til 4 år. Vincotto er et vidunder af spændende smagsnuancer og taler umiddelbart til det kreative i enhver køkkenchef. Tilsat appelsinkonsentrat. Til juleanden, salater og dessert.

Druekonsentrat med appelsin produsert av Negroamaro og malvasia Nera druer, som modner lengre enn normalt på vi

## Søde sager

### Konfekt, Chocolate



Art. nr. F889



**Chokolade m/kaffebønner 1 kg**

# C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Art. nr. F894



**Pruneige  
sveskechokolade 1 kg**



Man tager en AGEN sveske, moser den, blander det med sveske"eau de vie" og laver en dejlig konfektmasse der dækkes af 65% chokolade og flormelis. Pruneige betyder "sne" sveske. En dejlig oplevelse hvor hver ingrediens får lov at brede sig i munden, sukkeret, chokoladen, svesken og likøren. Prøv den! ca. 200 pr. pakke.

Art. nr. F895



**Pruneige,  
sveskesjokolade 150g**



Man tager en AGEN sveske, moser den, blander det med sveske"eau de vie" og laver en dejlig konfektmasse der dækkes af 65% chokolade og flormelis. Pruneige betyder "sne" sveske. En dejlig oplevelse hvor hver ingrediens får lov at brede sig i munden, sukkeret, chokoladen, svesken og likøren. Prøv den!

Art. nr. F896



**Valnød, Catering  
version 2,5kg**



Dejlig ren smag af nød og god chokolade. Herlig afslutning på et måltid, som akkompagnement til en kop kaffe eller thé. Eller bare når man er lækkerstulten. Ca. 180 stk./kg. Pakket løst. Ialt ca. 420 stk pr. pakke.

Art. nr. F897



**Petite Périgord Gold 1  
kg**



Dejlig ren smag af nød og god chokolade. Herlig afslutning på et måltid, som akkompagnement til en kop kaffe eller thé. Eller bare når man er lækkerstulten. Pakket enkeltvis. ca 200 stk. pr. pose.

Art. nr. F899



**Valnød, display med  
49 x 3 stk**



Dejlig ren smag af nød og god chokolade. Herlig afslutning på et måltid, som akkompagnement til en kop kaffe eller thé. Indeholder 49 pakker á 3 stk. Eller bare når man er lækkerstulten.

Art. nr. F902



**Valnød display, 25stk**



Dejlig ren smag af nød og god chokolade. Herlig afslutning på et måltid, som akkompagnement til en kop kaffe eller thé. Eller bare når man er lækkerstulten. Indeholder 25 pakker á 3 stk.

# C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Art. nr. F903



**Arlequines 100 g**



De lækre valnødder fra Perigord, grillede og overtrukket med mørk chokolade.  
En ren nydelse til en kop kaffe eller te, eller bare når man er lækkerstulten.

Art. nr. F904



**Chocomango 120 g**



Fra Perigord har de n u skabt en ny specialitet med tørrede Mango fra Asien og deres dejlige chokolade. En rigtig dejlig kombination der giver lyste til endnu et stykke, tak!

Art. nr. F945



**Noir Marbré Pære 80 g**



Les Marbrés® En specialitet Yves Thuriès som er internationalt patenteret.  
Mørk 70% chokolade blandet med delikat hvid chokolade og tilsat naturlig pære aroma.

Art. nr. 866



**Poker blå 8 kg**



Lys chokolade med hvid kerne. 6 kg. ca. 330 stk.  
Lys sjokolade med hvid kjerne. 6 kg. ca. 330 stk.

Art. nr. 867



**Poker blå 1 kg**



Lys chokolade med hvid kerne.  
Lys sjokolade med hvid kjerne. 1 kg.

## Andre kager





Art. nr. F891



**Hasselnøddekager, Cro**  
**180g**

Croquants. Dejlig sprøde hasselnøddekager.  
Tager man den første er det svært at stoppe. Til kaffe, dessert m.m.

Art. nr. F893



**Pruneige Catering 2,5**  
**kg**

Man tager en AGEN sveske, moser den, blander det med sveske "eau de vie" og laver en dejlig konfektmasse der dækkes af 65% chokolade og flormelis. Pruneige betyder "sne" sveske. En dejlig oplevelse hvor hver ingrediens får lov at brede sig i munden, sukkeret, chokoladen, svesken og likøren. Prøv den! ca 450 stk. pr pakke.



Art. nr. 871



**Cantuccini alla**  
**Mandorla, 250g**

Fra Le Logge, i Masa Maritima i Toscana, Italien. Le Logge har valgt at fastholde de ældgamle Toskanske traditioner som et håndværk og skyr enhver form for industrialisering. Opskriften for disse Cantuccini er gået i arv og beviser endnu engang hvor godt det er at bruge de rigtige råvarer for at få en god smagsoplevelse. Der bliver brugt 27% mandler til disse Cantuccini.



Art. nr. 872



**Cantuccini al**  
**Cioccolato, 250g**

Fra Le Logge, i Masa Maritima i Toscana, Italien. Le Logge har valgt at fastholde de ældgamle Toskanske traditioner som et håndværk og skyr enhver form for industrialisering. Opskriften for disse Cantuccini er gået i arv og beviser endnu engang hvor godt det er at bruge de rigtige råvarer for at få en god smagsoplevelse. Der bliver brugt 25% chokolade til disse Cantuccini.



Art. nr. 873



**Cantuccini all'arancia**  
**250 g**

Fra Le Logge, i Masa Maritima i Toscana, Italien. Le Logge har valgt at fastholde de ældgamle Toskanske traditioner som et håndværk og skyr enhver form for industrialisering. Opskriften for disse Cantuccini er gået i arv og beviser endnu engang hvor godt det er at bruge de rigtige råvarer for at få en god smagsoplevelse. Der bliver brugt % appelsin til disse Cantuccini.



Art. nr. 875



**Cantuccini, 1 kg**

Leverandøren Le Logge i Massa Marittima i Toscana har valgt at fastholde de ældgamle toskanske traditioner som et håndværk og de skyr enhver form for industrialisering. Opskriften for disse Cantuccini er gået i arv og beviser endnu engang hvor godt det er at bruge de rigtige råvarer for at få en god smagsoplevelse. Der bliver brugt 27 % mandler til disse Cantuccini.



# C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Art. nr. 888



## Panettone 1 kg

Panettone er en klassisk italiensk julekage bagt med rosiner og lidt sukalt.  
Vor Panettone er bakt med smør og smager rigtig dejligt.  
Sæsonvare.

Panettone er en klassisk italiensk julkake med rosiner og litt sukalt.  
Vår panettone er bakt med smør og skikkelig god.

Sesongvare.



Art. nr. 889



## Pandoro 1 kg

Pandoro er ligeledes en klassiker fra Italien og ligner syns- og smagsmæssigt en sandkage (men god!). I æsken er der en pose flormelis, der rystes med kagen, så den bliver ganske hvid - det er vel jul.

Sæsonvare.

Pandoro er er også en klassiker fra Italia og ligner utseende og smagsmessig som en sandkake ( Men god ) I esken er det en pose melis, som drysses over kaken så den blir ganske hvit- det er vel jul.

Sesongvare.



Art. nr. 891



## Panforte 100 gr

Nødde - marcipankage med kandiserede frugter.  
Konfektagtig bastant sag med pragtfuld smag.  
Nøtte-marsipankake med kandisererte frukter.  
Konfektagtig og kraftig med praktfull smag.



Art. nr. 898



## Savoirdi 200 gr

Englefingre til Tiramisu.  
Englefingre till tiramisu.



Art. nr. 899



## Savoirdi 500 gr

Englefingre til Tiramisu.  
Englefingre

## Honning, Marmelade, Mostarda

Art. nr. E911



**Tomat marmelade 130 g**

Dejlige spanske tomater (48%) som marmelade. Producenten anbefaler at spise det sammen med gedeost, frisk ost, Foie Gras, Yougurt og til bagning og dessert toppings. Ingen konserverings eller tilsætningsstoffer.



Art. nr. E912



**Peberfrugt marmelade 130g**

En dejlig blanding af peberfrugt og sukker. Ingen konserverings eller tilsætningsstoffer.



Art. nr. E913



**Figen marmelade 130 g**

Denne marmelade er lavet af en særlig slags figer Pajarero som er fra Extremadura i Spanien. Der er blandet citronblomst honning i marmeladen og det giver den en hel speciel smag. Leverandøren anbefaler den til morgenmad, som tilbehør til ost, til kødretter, desserter m.m. Ingen konserverings eller tilsætningsstoffer.



Art. nr. E927



**Kvædemarmelade 1,5 kg.**

En fantastisk oplevelse, marmelade i fast form men blid mod ganen. En specialitet der ophøjer gode ostes smag, den er svær at undvære, når man først har prøvet den.



Art. nr. E928



**Kvædemarmelade 240 gr.**

En fantastisk oplevelse, marmelade i fast form men blid mod ganen. En specialitet der ophøjer gode ostes smag, den er svær at undvære, når man først har prøvet den.



# C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. E929



**Kvædemarmelade i  
glas 290g**



Art. nr. F443



**Confit af  
valmueblomst 250 gr**

Confit af valmuer er kogt i en gammel kobberkar og blandet til et delikat tilbehør til alle salgs desserter, som tilbehør til vildt, foie gras eller anden form for fjerkræ og terriner.

Prøv " Confit de Coquelicot sauvages de Nemours."



Art. nr. F503



**Espelette Marmelade  
200 gr.**

Espelette Marmelade er en fransk frugtarmelade der er tilsat det franske krydderi, "Espelette Paprika" der har en næsten chiliagtig smag som gør at marmeladen først virker sød, hvorefter der fremkommer en eftersmag af stærk chili. Det gør marmeladen særdeles velegnet til "kontrast", som tilbehør til Ost, Foie Gras, til østens specialiteter etc. Skal smages, men lad være med at tage for meget første gang.



Art. nr. 700



**Fersken marmelade  
110 g**

Fra Alba i Piemonte. Prunotto familien har lavet disse marmelader i 3 generationer. De har bare været forbeholdt italienere og først indenfor det sidste år er man begyndt at sælge til udlandet og vi har fået æren at formidle et produkt helt uden farvestoffer og uden konserveringsmidler. Smag den rene friske frugt kombineret med rørsukker!



Art. nr. 701



**Blomme marmelade  
110 g**

Fra Alba i Piemonte. Prunotto familien har lavet disse marmelader i 3 generationer. De har bare været forbeholdt italienere og først indenfor det sidste år er man begyndt at sælge til udlandet og vi har fået æren at formidle et produkt helt uden farvestoffer og uden konserveringsmidler. Smag den rene friske frugt kombineret med rørsukker!



Art. nr. 702



**Blåbærsarmelade  
110 g**

Fra Alba i Piemonte. Prunotto familien har lavet disse marmelader i 3 generationer. De har bare været forbeholdt italienere og først indenfor det sidste år er man begyndt at sælge til udlandet og vi har fået æren at formidle et produkt helt uden farvestoffer og uden konserveringsmidler. Smag den rene friske frugt kombineret med rørsukker!

Art. nr. 703



## Abrikos med Amaretto 110 g

En specialitet fra Alba med en meget speciel smag.  
De friske abrikoser som smager igennem og blandingen med  
de kendte amaretto kager som er knus og blandet i.  
Skal smages!



Art. nr. 708



## Gelatina di Moscato 110 g

Laves af muskatelldruer lige efter høsten. 54%. Kun rørsukker og pektin tilkommer.  
Ingen farvestoffer eller tilsætningsstoffer.  
Producenten anbefaler den som tilbehør til specielt fåreoste.



Art. nr. 709



## Gelatina di AB di Modena 110g

Fra DOP certificeret Aceto Balsamico fra Modena laves denne gelé.  
Ingen tilsætningsstoffer eller farvestoffer.  
Producenten anbefaler den specielt til Parmigiano Reggiano ost.



Art. nr. 710



## Løg kompot 110 g

Specialitet velegnet til at servere med bl. ost. Helst  
komælksost eller extra lagrede fåreoste med meget smag.  
Kan også bruges til sammenkogte retter og sprængt eller kogt kød.



Art. nr. 711



## Figenkompot 110 g

Denne specialitet anbefales til blåskimmeloste, lagrede oste m.m.  
Kan også bruges til vildt og fiskeretter.



# C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. 712



**Cogna' all 'Albese**

En helt speciel blanding fra Alba. Bruges meget lokalt på Polenta (majsmel)  
Anbefales også til al slags ost og til sammenkogte retter samt kogt/sprængt  
kød.



Art. nr. 720



**Abrikosmarmelade**  
**340g**

I Piemonte ligger Prunottos marker og frugten til disse marmelader kommer fra egne  
marker eller omkringliggende landbrug. Frugten er økologisk men rørsukkeret er ikke  
derfor kan marmeladen ikke kaldes økologisk. Der bruges 135g friske abrikoser til 100  
af det færdige produkt. Opbevares i køleskab efter åbning.  
Uden pektin, konservering eller tilsætningsstoffer.



Art. nr. 721



**Blomme marmelade**  
**340 g**

Confettura Extra di Prugne. Fra Prunottos egne marker og de omkringliggende  
landbrug i Piemonte. Frugten er økologisk men sukkeret er ikke, derfor kan  
marmeladen ikke kaldes økologisk. Der bruges 150g blommer til 100g marmelade.  
Opbevares i køleskab efter åbning.  
Uden pektin, konservering eller tilsætningsstoffer.



Art. nr. 725



**Ferskenmarmelade**  
**800 g**

Confettura Extra di Pesche. Fra Prunottos egne marker og de omkringliggende  
landbrug i Piemonte. Frugten er økologisk, men sukkeret er ikke, og derfor kan  
marmeladen ikke kaldes økologisk. Der bruges 140 gram ferskner til 100 gram  
marmelade. Opbevares i køleskab efter åbning.  
Uden pektin, konservering eller tilsætningsstoffer.



Art. nr. 726



**Blommemarmelade**  
**800g**

Confettura Extra di Prugne. Fra Prunottos egne marker og de omkringliggende  
landbrug i Piemonte. Frugten er økologisk, men sukkeret er ikke, og derfor kan  
marmeladen ikke kaldes økologisk. Der bruges 150 gram blommer til 100 gram  
marmelade. Opbevares i køleskab efter åbning.  
Uden pektin, konservering eller tilsætningsstoffer.



Art. nr. 727



**Abrikosmarmelade**  
**800g**

I Piemonte ligger Prunottos marker, og frugten til disse marmelader kommer fra egne  
marker eller omkringliggende landbrug. Frugten er økologisk, men rørsukkeret er ikke,  
og derfor kan marmeladen ikke kaldes økologisk. Der bruges 135 gram friske abrikoser  
til 100 gram af det færdige produkt. Opbevares i køleskab efter åbning.  
Uden pektin, konservering eller tilsætningsstoffer.

Art. nr. 728



## Jordbærmarmelade 800g

Confettura Extra di Fragole. Fra Prunottos egne marker og de omkringliggende landbrug i Piemonte. Frugten er økologisk, men sukkeret er ikke, og derfor kan marmeladen ikke kaldes økologisk. Der bruges 150 gram jordbær til 100 gram marmelade. Opbevares i køleskab efter åbning.  
Uden pektin, konservering eller tilsætningsstoffer.



Art. nr. 880



## Figen/Amaretti marmelade 120 g

En fantastisk kombination af 2 af Italiens lækre produkter. Meget velegnet til ostebord, dessertbord m.m.



Art. nr. 881



## Figen i Aceto Balsamico 120 gr

En dejlig kombination af figen med en god Aceto Balsamico giver denne marmelade en rund fin smag som går glimrende til oste, kødretter, desserter m.m.



Art. nr. 910



## Mostarda, pære 800 gr.

Italiensk delikatesse fra Mantova. Serveres til ost, som surt til fisk eller kød m.m. Har sin helt specielle sur/søde smag. Ingen konserverings eller tilsætningsstoffer  
Oprindelsen kan spores helt tilbage til 1300 hvor man taler om den brændende saft. Saften fås fra kogning af vindrue og sennep som giver senneps essens.  
Mostarda fra Mantova laves af frisk frugt .  
Italiensk delikatesse fra Mantova. Serveres til ost, fisk eller kødt-  
Har sin spesielle sur-søte smag. Ingen konservering eller tilsætningsstoffer.  
Opprinnelsen kan spores helt tilbake til år 1300 hvor man snakker om den brennende saft. Saften får man fra koking av vindrue og sennep som gir sennep essens.  
Mostarda fra Mantova lages på frisk frukt.



Art. nr. 939



## Akaciehonning m/ trøffel 100gr

Akaciehonning med sommertrøffel. En delikatesse fra huset Ferrari.  
Gastronomisk specialitet som skal smages. Kan bruges til vildgåsbryst, vildsvine bresaola, oste m.m. Helt unik smag.



# C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. 940



**Acaciahonning 1 kg**

Suveræne smagsbomber fra Piemonte. Dufter og smager så bierne summer.

Suverene smaksbomber fra Piemonte. Dufter og smaker så bierne summer.



Art. nr. 942



**Kastanjehonning 1 kg**

Suveræne smagsbomber fra Piemonte. Dufter og smager så bierne summer.

Suverene smaker fra Piemonte. Dufter og smaker så bierne summer.

Art. nr. 943



**Lindetræhonning 1 kg**

Suveræne smagsbomber fra Piemonte. Dufter og smager så bierne summer.

Suverene smaker fra Piemonte. Dufter og smaker så bierne summer.



Art. nr. 945



**Akaciehonning  
m/trøfler 40g**

Akaciehonning med sommertrøffel. En delikatesse fra huset Ferrari.

Gastronomisk specialitet som skal smages. Kan bruges til vildgåsebryst, vildsvine bresaola, oste m.m. Helt unik smag.



Art. nr. 948



**Kastanjehonning 250  
gr**

Suveræne smagsbomber fra Piemonte. Dufter og smager så bierne summer.

Suverene smaksbomber fra Piemonte. Dufter og smaker så bierne summer.



Art. nr. 981



**Acacia honning 250gr.**

Suveræne smagsbomber fra Piemonte. Dufter og smager så bierne summer.

Suverene smaksbomber fra Piemonte. Dufter og smaker så bierne summer.



Art. nr. 982



## Rhododendron honning 250 gr

Denne lyse og klare honning fra Rhododendrons nektar har en pragtfuld smag.  
Nyd den som den er, på brød eller i varme drikke. Det rene velvære fra Piemonte.  
Denne lyse og klare honning fra Rhododendron nektar har en pragtfull smag.  
Nyt den som den er, på brød eller i varme drikker. Det rene velvære fra Piemonte.



Art. nr. 983



## Appelsinhonning 250 gr

Suveræne smagsbomber fra Piemonte. Dufter og smager så bierne summer.  
Tydelig smag fra appelsinlundene  
Suverene smagsbomber fra Piemonte. Dufter og smager så bierne summer.  
Kraftig smag av appelsiner.



Art. nr. 984



## Lindetræhonning ØKO 250 gr

Suveræne smagsbomber fra Piemonte. Dufter og smager så bierne summer.  
Suverene smagsbomber fra Piemonte. Dufter og smager så bierne summer.



Art. nr. 985



## Skogshonning ØKO 250 gr

Suveræne smagsbomber fra Piemonte. Dufter og smager så bierne summer.  
Pga af sin god smag er den meget velegnet til oste.  
Suverene smagsbomber fra Piemonte. Dufter og smager så bierne summer.  
P.g.a. sin gode smag er den velegnet til oster.



Art. nr. 986



## Honning med solbær 250 gr

Suveræne smagsbomber fra Piemonte. Dufter og smager så bierne summer.  
Dejlig smag af solbær. Prøv den til de gode oste..  
Også pragtfuld til dessert  
Suverene smagsbomber fra Piemonte. Dufter og smager så bierne summer.  
P.g.a. sin gode smag er den velegnet til oster og desserter.  
God smag av solbær.



# C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. 987



**Honning med blåbær  
250 gr**

Suveræne smagsbomber fra Piemonte. Dufter og smager så bierne summer.  
Mørkeblå farve. Kraftig smag af blåbær. Smager skønt til f.eks. ost.  
Suverene smagsbomber fra Piemonte. Dufter og smager så bierne summer.  
Mørkeblå farve. Kraftig smag af blåbær. Smager bra til oster og desserter.



Art. nr. 988



**Honning med  
hasselnød 250 gr**

Suveræne smagsbomber fra Piemonte. Dufter og smager så bierne summer.  
Rigtig god til Grana oste.  
Til brug som sødemiddel til kaffe, også god til at smøre direkte på brødet.

## Anden Kolonial

### Mel



Art. nr. 561



**Farina 00 mel 1 kg**

Farina Tipo 00. Italiensk mel til brød & pizza.



Art. nr. 562



**Farina 00 mel 25 kg**

Farina Tipo 00. Italiensk mel til brød & pizza.



Art. nr. 563



**Grano Duro mel 1 kg**

Gran Duro. Italiensk durum hvetemel til pasta & brød

Art. nr. 564



## Grano Duro mel 25 kg

Grana Duro. Italiensk durum hvetemel til pasta & brød



Art. nr. 565



## Polenta maismel 500 gr

Forkokt maismel, ferdig på 5 minutter.



## Pasta/ris

Art. nr. E570



## Bomba Paella ris 1 kg

Bomba ris fra Ebro deltaet. Bomba er en speciel kvalitet udarbejdet til den kræsnе kok som gerne vil servere en fydig ris. Som navnet antyder er det en ris der suger meget væske til sig og giver en saftig Paella hvor man kan smage alle de lækre ingredienser. Man må prøve sig frem - det bliver store portioner!



Art. nr. F410



## Nids, fuglereeder 250 gr

Pasta fra Alsace. 3. generation. Opskriften er fra 1671: Friske æg 30% og den bedste semulje man kan få, kombineres til denne meget lækre pasta.

Disse fuglereeder er båndpasta i 10 mm brede. Koges ca. 5-8 min. i kogende vand tilsat salt. Skal ikke skylles med koldt vand men kun have nogle dråber olie og serveres. Smag selv forskellen der kommer fra de friske æg!



Art. nr. F411



## Spätzle 250 gr.

Spätzle er en specialitet fra Alsace. Denne opskrift er fra 1671, det er 3. generation fra den samme familie der producerer.

Spätzle hældes i kogende vand tilsat salt og koges i 17 minutter steg gerne et par minutter på panden efter at den er kogt. Er meget velegnet til vildt, kalvekød, fisk m.m.



# C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. F412



**Tagliatelles, 250 gr**

Pasta fra Alsace. 3. generation. Opskriften er fra 1671: Friske æg 30% og den bedste semulje man kan få kombineres til denne meget lækre pasta. Disse snoede båndstykker koges ca. 5-8 min. i kogende vand tilsat salt. Skal ikke skylles med koldt vand men kun have nogle dråber olie og serveres. Smag selv forskellen der kommer fra de friske æg!



Art. nr. F413



**Cheveux d'Ange 250 gr**

Pasta fra Alsace. 3. generation. Opskriften er fra 1671: Friske æg 30% og den bedste semulje man kan få, kombineres til denne meget lækre pasta. Disse fuglereder er direkte oversat "englehår" De koges ca. 3 min. i kogende vand tilsat salt. Skal ikke skylles med koldt vand men kun have nogle dråber olie og serveres. Smag selv forskellen der kommer fra de friske æg!



Art. nr. F414



**Spaghetti 250 g**

Spaghetti lavet af durummel og friske æg (30%). Kogetid 9 min. Fra det traditionsrige Alsace pasta produktion Heimburger. Er meget velegnet til buffet og pastaretter. Smag selv forskellen der kommer fra de friske æg der bruges til fremstillingen af pastaen.



Art. nr. F420



**3 farvet Nids 500 gr.**

Pasta fra Alsace. 3. generation. Opskriften er fra 1671: Friske æg 30% og den bedste semulje man kan få, kombineres til denne meget lækre pasta. Smuk 3-farvet. Disse fuglereder koges ca. 5-8 min. i kogende vand tilsat salt. Skal ikke skylles med koldt vand men kun have nogle dråber olie og serveres. Smag selv forskellen der kommer fra de friske æg!



Art. nr. F422



**Pepinettes 250 g**

Pasta fra Alsace. 3. generation. Opskriften er fra 1671: Friske æg 30% og den bedste semulje man kan få, kombineres til denne meget lækre pasta. Disse "riskorn" koges ca. 5-8 min. i vand tilsat salt Skal ikke skylles med koldt vand men kun have nogle dråber olie og serveres. Meget velegnet til buffet som pastasalat. Smag selv forskellen der kommer fra de friske æg!



Art. nr. F427



**Spirales 5 kg**

Pasta fra Alsace. 3. generation. Opskriften er fra 1671: Friske æg 30% og den bedste semulje man kan få, kombineres til denne meget lækre pasta. Spiraleformet pasta koges ca. 5-8 min. i kogende vand tilsat salt. Aborberer godt saucen. Skal ikke skylles med koldt vand men kun have nogle dråber olie og serveres. Smag selv forskellen der kommer fra de friske æg!

Art. nr. F428



## Papardelles 5 kg

Pasta fra Alsace 3. generation. Opskriften er fra 1671: Friske æg 30% og den bedste semulje man kan få, kombineres til denne meget lækre pasta. Brede Papardelle koges ca. 5 -8 min. i kogende vand tilsat salt. Absorberer saucen godt. Skal ikke skylles med koldt vand men kun have nogle dråber olie og serveres. Smag selv forskellen der kommer fra de friske æg!



Art. nr. F429



## Spaghetti 25cm, 5kg

Pasta fra Alsace 3. generation. Opskriften er fra 1671: Friske æg 30% og den bedste semulje man kan få, kombineres til denne meget lækre pasta. Spaghetti 25 cm koges ca. 5 -8 min. i kogende vand tilsat salt. Absorberer saucen godt. Skal ikke skylles med koldt vand men kun have nogle dråber olie og serveres. Smag selv forskellen der kommer fra de friske æg!



Art. nr. 519



## Gnocchi 500 gr

Potet - "pasta". Mange muligheter for spennende retter  
Be oss om oppskrifter, og eller idéer.  
Potet "pasta" med mange spennende muligheter.  
Be oss om oppskrifter og ideer.



Art. nr. 520



## Linguine, 500 g

Linguine er smal båndpasta, som ligger foldet i poserne. Lavet efter den ældgamle metode, hvor man tørre pastaen over kobberrør - en del af familien Ferraris tradition. At tørre pastaen på kobberrør gjør, at melets kvalitet og næringsverdier bevares.



Art. nr. 524



## Gigli 3 colori 500 gr.

"Snodd" pasta i 3 farver. Håndlaget etter de gamle italienske tradisjoner. GIGLI betyr lilje, formen kan minne litt om blomsten.



# C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. 526



**Tagliolini di Seppia**  
**500 gr**

Håndlaget sort båndpasta. Farget med blekkspritlekk.



Art. nr. 527



**Papardelle, 500 gr.**

Papardelle er bred båndpasta som er rullet i små garnøster.  
Lavet av familien Ferrari som bruker den eldgamle tradisjon hvor man tørker pastaen over kobber rør.



Art. nr. 528



**Orecchiette 5kg**

Fra vår pasta leverandør Andalini. Catering pakket, derfor en "god" pris.  
Tørrpasta av høy kvalitet. Form som små "ører".



Art. nr. 529



**Penne Rigate 3 kg**

Fra vår pastaleverandør Andalini. Catering pakket, derfor "god" pris.  
Penne Rigatte er den form av pasta som anvendes mest i storkjøkken.



Art. nr. 531



**Tagliatelle Mezzane 5 kg**

Tagliatelle Mezzane fra Andailini  
Båndpasta med egg.



Art. nr. 532



**Garganelli 6 kg**

Garganelli fra Andalini  
Rullet rørpasta med egg

# C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Art. nr. 534



**Mezzanelle 5 kg**

Tybb flat pasta med egg rullet som fuglereeder. En mellomting mellom Finissime og Mezzane. Fra produsent Andalini.



Art. nr. 536



**Paccheri Rigati Caserecci 500g**

Paccheri Rigati Caserecci = Stribede hjemmelavede små Canelloni. Pastaen er en del af traditionen i Puglia og vi har fundet en ny og spændende version. Trukket over koberrør efter de gamle traditioner. Kogetid: ca. 13 minutter.



Art. nr. 571



**Arborio ris 1 kg**

Riso di Arborio. En italiensk ris, velegnet til Risotto.



Art. nr. 572



**Carnaroli risottoris 1 kg**

Riso di Carnaroli er italiensk luksus ris til Risotto.



## Øvrig kolonial

Art. nr. E571



**Blekk 500 gr.**

Et naturligt produkt der kan bruges i mange forskellige retter. Nogle af de store spanske og italienske "chefer" anbefaler: Til saucer i fiske og skaldyrsretter, til sort risotto eller sort paella, sort pasta, sort pizza, eller sort brød (smagsberigende), is eller kager. Brug fantasien til denne 100% natur produkt.



# C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. E572



**Blekk display 25 x  
4x4gr**

Et naturligt produkt der kan bruges i mange forskellige retter.  
Nogle af de store spanske og italienske "chefer" anbefaler:  
Til saucer i fiske og skaldyrsretter, til sort risotto eller sort paella,  
sort pasta, sort pizza, eller sort brød (smagsberigende), is eller  
kager. Brug fantasien til denne 100% natur produkt. 25 små pakker med 4 poser i hver.



Art. nr. E573



**Blekk 16 gr 4x4 gr**

Et naturligt produkt der kan bruges i mange forskellige retter.  
Nogle af de store spanske og italienske "chefer" anbefaler:  
Til saucer i fiske og skaldyrsretter, til sort risotto eller sort paella,  
sort pasta, sort pizza, eller sort brød (smagsberigende), is eller  
kager. Brug fantasien til denne 100% natur produkt. 1 pakke med 4 poser a 4gr.



Art. nr. E952



**Chips, XV olivenolie  
150g**

Den spanske tradition for Chips er meget anderledes end dem vi kender fra andre lande  
Smag den tynde kartoffel og den subtile smag af en god ekstra jomfru olivenolie.  
En ny oplevelse.



Art. nr. E953



**Chips, sort trøffel,  
125g**

Den spanske tradition for Chips er meget anderledes end dem vi kender fra andre lande  
Her er en variant med sommer trøffel (tuber aestivum vitt).



Art. nr. E954



**Chips, XV olivenolie  
50g**

Den spanske tradition for Chips er meget anderledes end dem vi kender fra andre lande  
Smag den tynde kartoffel og den subtile smag af en god ekstra jomfru olivenolie.  
En ny oplevelse.



Art. nr. E955



**Chips, sort trøffel, 40g**

Den spanske tradition for Chips er meget anderledes end dem vi kender fra andre lande  
Her er en variant med sommer trøffel (tuber aestivum vitt).



# C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Art. nr. E959



## Chips, middelhavssalt 150g

Vores kendte Chips fra Torres Selecta har en ny kombination:  
Chips og middelhavssalt.

Vi lancerer samtidigt Chips med Kaviar og minder jer om de andre  
kendte: Chips med XV olivenolie og med trøfler.



Art. nr. F430



## Dijon sennep 200 g

Reine de Dijon har produceret sennep siden 1840.  
Denne sennep betegnes som blød med den spidshed der er  
kendetegnet for Dijon sennep. Harmonisk og uden bismag.



Art. nr. F431



## Grov sennep 200 g

Reine de Dijon har produceret sennep siden 1840.  
Denne sennep betegnes som "tyk" med nogle hele sennepsfrø.  
Duft af vinedikken og krydderierne. Behagelig, harmonisk.



Art. nr. F440



## Dijon sennep 1 kg

Reine de Dijon har produceret sennep siden 1840.  
Denne sennep betegnes som blød med den spidshed der er  
kendetegnet for Dijon sennep. Harmonisk og uden bismag.



Art. nr. F441



## Grov sennep 1 kg

Reine de Dijon har produceret sennep siden 1840.  
Denne sennep betegnes som "tyk" med nogle hele sennepsfrø.  
Duft af vinedikken og krydderierne. Behagelig, harmonisk.



Art. nr. F605



## Snegle, Helix Lucorum XL

Ekstra store negle 96 stk  
Vægt 800g Drænet vægt 500g



# C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. F606



**Sneglehuse 36 stk XL**

Disse sneglehuse er specielt beregnet til Bourgogne sneglene XL.  
Størrelsen på sneglehuset skal passe til sneglens størrelse.  
Prøv varenummer F605



Art. nr. 567



**FINT Middelhavssalt 1 kg**

Naturlig salt utvunnet fra Sicilia



Art. nr. 568



**Middelhavssalt 1 kg, groft**

Naturlig utvunnet salt fra Sicilia.



Art. nr. E600



**Gazpacho, 1 l**

Gazpacho er en af de kendte retter fra Spanien. Grøntsager, krydderier og olivenolie. En fantastisk oplevelse.  
Serveres koldt og der hakkes grøntsager der serveres i små skåle for at bruges som fyld i suppen.  
En ren energibombe.

## Nødder og Kerner



Art. nr. E659



**Pinjekerner, 500g**

Den naturligste process hvor man plukker koglerne mellem december og april, opbevarer dem, og når sommeren kommer, bliver koglerne spredt ud på markerne indtil de åbner sig ved solens stråler og slipper kernerne fri.  
De er naturligt modnede på denne måde og får en cremet hvid farve og en intens smag som man sjældent finder ved forceret eller fremprovokeret åbning af koglen.  
Oprindelsesland: Pakistan

# C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Art. nr. E932



## Cashew ristet og saltet 1 kg

Store Cashew nødder fra Indien, størrelse W240 (stor). Saltet og ristet i Spanien



Art. nr. E935



## Marcona Mandel, saltet 1 kg

Den spanske Marcona mandel anses for den bedste i verden. Den har en dyb smag. Denne er sorteret, afskallet, ristet/grillet og saltet. Duft og smag er en fornøjelse.



Art. nr. E936



## Marcona mandel naturel 1 kg

Blancherede rå Marcona mandler kaliber 16



## Krydderi

Art. nr. E499



## Colorante, gul 1 kg

Bruges til bl.a. paella, æg, i diverse spanske og middelhavsretter for at give gul farve.



Art. nr. E500



## Safran Selecto 1. kval. 1 gr.

Selecto er det bedste safran man kan få fra forskellige oprindelseslande såsom Iran, Grækenland og Spanien (ikke Mancha). En rigtig god kvalitet. Leveres i plasttæske.



# C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. E501



**Safran Mancha 1.  
kval. 1 gr**

Den ægte spanske safran, i absolut topkvalitet. Fra La Mancha med D.O. certifikat. Leveres i plastæske.



Art. nr. E502



**Pimentón Dulce søt 70  
gr**

Sammenkogte retter, til grillen om sommeren både til fisk og kød, til ovnbagte kartoffler etc.



Art. nr. E503



**Pimentón Dulce (sød)  
370 gr**

Sammenkogte retter, til grillen om sommeren både til fisk og kød, til ovnbagte kartoffler etc.



Art. nr. E504



**Pimentón Agridulce 70  
g su/sø**

Denne version er velegnet til det moderne fusionskøkken, wok, kinesisk m.m. Også til dressing til salat (olie/edikke+pimentón).



Art. nr. E505



**Pimentón Agridulce  
370 g su/sø**

Denne version er velegnet til det moderne fusionskøkken, wok, kinesisk m.m. Også til dressing til salat (olie/edikke+pimentón).



Art. nr. E506



**Pimentón Picante 70 g  
(stærk)**

Version af spansk paprika med chili, meget stærk. Velegnet til salsa, grillede retter m.m.

Art. nr. E507



## Pimentón Picante 370 g (stærk)

Version af spansk paprika med chili, meget stærk. Velegnet til salsa, grillede retter m.m.



Art. nr. F500



## Espelette Paprika, 45 g

Paprikaen hænges på snor lige efter plukningen., den hænger på husfacaderne i 2 måneder for at opnå den første tørring. Derefter kommer den i ovn for at dehydrere (afvandes). Stødes i varmeovn for at opnå den rette hårdhed. Meget rost af store kokke for dens enestående smag og behagelige chilismag. Erstatte nemt peber eller cayenne.



Art. nr. F505



## Espelette Paprika AOP 30g

Paprikaen hænges på snor lige efter plukningen. Den hænger på husfacaderne i 2 måneder for at opnå den første tørring. Derefter kommer den i ovn for at dehydrere (afvandes). Stødes i varmeovn for at opnå den rette hårdhed. Meget rost af store kokke for dens enestående smag og behagelige chilismag. Erstatte nemt peber eller cayenne.



Art. nr. F774



## Salt med sommertrøffel 45g

Groft havsalt med 1% trøffel. Tuber Aestivum vitt fra Italien. Fra huset Pebeyre i Cahors.



Art. nr. F916



## Vanilje, Tahiti 250 gr

Vanilla Tahitensis har været dyrket på Tahiti i mere end 200 år. Den er meget forskellig fra Fragans vanilje (også kendt som Bourbon vanilje), forskellen ligger i både duften og smagen som er mere udtalt i Tahiti vaniljen. Den bliver også plukket senere på Tahiti for at få denne mere runde og tunge smag og duft.



Art. nr. F917



## Vanilje, 2 stænger i rør 12 gr

Vanilla Tahitensis har været dyrket på Tahiti i mere end 200 år. Den er meget forskellig fra Fragans vanille (også kendt som Bourbon vanille) både når det gælder duft og smag som er mere udtalt i Tahiti vanillen. Den bliver også plukket senere på Tahiti for at få denne mere runde og tunge smag og duft. ca 12gr. Sølvmedaljevinder i Salon de l'agriculture 2006, guld i 2007.



# C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. GB500



**Fleur de Sel, 1,5kg**

Håndhøstet salt fra kysterne ved Cornwall i det sydvestlige Storbritannien. Saltet er kvalitetstestet (GRADE A) hvilket betyder at vandet er så rent så man kan spise fisk og skaldyr direkte fra vandet . Vi har valgt at præsentere Fleur de Sel og saltflager. Smagen er unik.



Art. nr. GB501



**Sea Salt Flakes, 1 kg**

Håndhøstet salt fra kysterne ved Cornwall i det sydvestlige Storbritannien. Saltet er kvalitetstestet (GRADE A) hvilket betyder at vandet er så rent så man kan spise fisk og skaldyr direkte fra vandet . Saltflagerne er naturligt tørret og i ujævne brud. Vi har valgt at præsentere Fleur de Sel og saltflager. Smagen er unik.



Art. nr. GB510



**Fleur de Sel 225g  
poser**

Håndhøstet salt fra kysterne ved Cornwall i det sydvestlige Storbritannien. Saltet er kvalitetstestet (GRADE A) hvilket betyder at vandet er så rent så man kan spise fisk og skaldyr direkte fra vandet . Vi har valgt at præsentere Fleur de Sel og saltflager. Smagen er unik.



Art. nr. GB511



**Sea Salt Flakes, 225g  
poser**

Håndhøstet salt fra kysterne ved Cornwall i det sydvestlige Storbritannien. Saltet er kvalitetstestet (GRADE A) hvilket betyder at vandet er så rent så man kan spise fisk og skaldyr direkte fra vandet . Saltflagerne er naturligt tørret og i ujævne brud. Vi har valgt at præsentere Fleur de Sel og saltflager. Smagen er unik.



Art. nr. GB520



**Fleur de Sel 225g  
bejer**

Håndhøstet salt fra kysterne ved Cornwall i det sydvestlige Storbritannien. Saltet er kvalitetstestet (GRADE A) hvilket betyder at vandet er så rent så man kan spise fisk og skaldyr direkte fra vandet . Vi har valgt at præsentere Fleur de Sel og saltflager. Smagen er unik.



Art. nr. GB521



**Sea Salt Flakes, 150g  
bejer**

Håndhøstet salt fra kysterne ved Cornwall i det sydvestlige Storbritannien. Saltet er kvalitetstestet (GRADE A) hvilket betyder at vandet er så rent så man kan spise fisk og skaldyr direkte fra vandet . Saltflagerne er naturligt tørret og i ujævne brud. Vi har valgt at præsentere Fleur de Sel og saltflager. Smagen er unik.

Art. nr. 577



**Mini saltelli  
m/rosmarin 100g**



Art. nr. 580



**Grissini m/fibre 100 g**



Spaltet og hævet grissini med fibre og typisk brødsmag.  
Velegnet til den lille sult, som snack eller til aperitif.

Art. nr. 581



**Grissini m/fiber 300 gr**



Anderledes "hjembakt" grissini med masser av fiber. Rustikt utseende, god smak.

Art. nr. 584



**Mini Crostini  
m/rosmarin 200 g**



Mini crostini med rosmarin. Utrolig hva man kan bruke tørt brød til.  
Men de smaker fortreffelig.

Art. nr. 585



**Saltelli 250 gr**



Anderledes "hjembakte" grissini med salt. Deilig alternativ til de bekjente saltkringler.

# C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. 595



**Mini Lingue 150 gr**

Mini Lingue betyder mini tunger. Det henviser til formen af denne "kiks"  
Velegent til aperitif, som ostekiks, til kanapéer eller bare snacks.  
Et håndværks produkt 100% efter gamle traditioner uden nogen form for  
konservering, uden farvestof og uden tilsætningsstoffer.



Art. nr. 596



**Bruschettine 150 g**

Små mini toast efter traditionel gammel italiensk opskrift for Middelhavet.  
Brød, olivenolie, soltørret tomat og oregano i fin balance. Ingen tilsætningsstoffer,  
Ingen farvestoffer, ingen konserveringsmidler. 100% håndværksprodukt.



Art. nr. 597



**Mini Bruschette 150 g**

Små mini toast efter traditionel gammel italiensk opskrift for Middelhavet.  
Brød, olivenolie, soltørret tomat og oregano i fin balance. Ingen tilsætningsstoffer,  
Ingen farvestoffer, ingen konserveringsmidler. 100% håndværksprodukt.

## Non Food

### Øvrig Non-Food



Art. nr. E971



**Skinkeholder, Serrano**

Holder til lufttørrede skinker



Art. nr. 968



**Skinkeholder, Parma**

Holder til lufttørrede skinker



# C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

---

Art. nr. 969



**Parmesan kniv**

---

Original italiensk kniv til udkæring af Parmesan

