

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 brod 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 sylrlighed.
Mellem 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. Selvskevren 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 mellem 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. Finhakked. Lille pølse med udsøgt smag. Pynter til enhver reception, på en charcuteritallerken til antipasto m.m.



Art. nr. 4



Finetto 600 gr

En finhakked 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/grovhakked 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 grovhakked 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.



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 bufftet'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 bufftet, 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



Ventrèche 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 Tyrolerlvis, d.v.s. at kjøttet 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 måte 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 marinering med vin og forskjellige krydder ovnstekes langsom 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 Leon er tørret, røget oksekød. Den har været kendt 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 Toskansk 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.



Ost

Blandet Mælk

Art. nr. G352



Feta barrel 4 mdr 3,6 kg

Velsmagende fadlagret Feta, lavet på fåre- og gedemælk og lagret i 4 måneder. Stor blok, der ligger i vand. Cremehvid, fyldig, blød og syrlig smag. Helt anderledes spændende ost end den traditionelle (for salte) type.



Art. nr. F106



Agour ko/får 4,5 kg

En specialitet fra baskerlandet. På baskisk betyder AGour - goddag eller velkommen. Lagret min. 3 mdr. En dejlig nuanceret ost der overrasker. Blandingsost, 80% ko, 20% får.



Art. nr. 351



Langherino hvitskimmel 105 gr

En 2 melksost på ku og fåremelk, fra piemonte. Det er en rund, mild og kremet ost med god holdbarhet. Som en brie i luksusklassen.



C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. 352



**Cravanzina
hvitskimmel 250 gr**

En 2-melksost, ku/får fra Piemonte. Det er en rund, mild og kremet ost med god holdbarhet. Som en Brie i luksusklassen. Cravanzino er som Langherino, men bare litt større.



Art. nr. 353



**Bosina skimmelost 270
gr**

En spennende 2-melksost hvitskimmelost fra Piemonte. Laget på ku/får. Formen er firkantet. En meget delikat ost med en lekker kremet konsistens og lett søtaktig smak. Flyter ut i romstemperatur.



Art. nr. 356



**Toma Fresca
2-melksost 300 gr**

Toma er en fellesbetegnelse for gårdsost laget i nord Italia, spesielt området rundt Piemonte og Lombardi.

De produseres etter gamle håndverkmessige metoder.

Denne 2-melksost av ku og får kommer fra Langhe området i Piemonte, den er frisk, rund litt syrlig.

Den er lett å skjære og har en god holdbarhet.



Art. nr. 357



**Bonus 2-melksost 250
gr**

En avlang litt rustikk kremet ost fra Piemonte.

Det er en bløt skjæreost av ku/fåremelk som utvikler seg bra og har mange fine smaksnyanser.



Art. nr. 354



**La Tur, 3-melksost 220
gr**

Hvitskimmelost fra Piemonte på ku/får/gjeitemelk.

Rynket overflate og hvit kjerne.

En annerledes flott ost med mye smak.

Smaksnyansene i denne osten plasserer seg i en klasse for seg selv.

Modnet 10-12 dager.

C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Art. nr. 355



Rocchetta, 3-melksost
280 gr

Velsmakende 3-melksost fra Piemonte. Hvitskimmelost av ku/får/geit med hvit kjerne.
Den er lett gjenkjennelig med sin rynkede overflate.
En spennende ost som utvikler seg meget bra.
10-12 dagers modning.



Art. nr. 358



Val Belbo 3-melksost
350 gr

Dette er en frisk 3-melksost av ku/geit/får fra Piemonte.
En kremet skjæreost med hvit farge og lett syrlig smak.
En spennende ost med forbløffende mange og dype smaker.
En meget god ost.



Blåskimmel

Art. nr. F101



Roquefort CARLES
1/2, ca. 1,4kg

Minimum lagringstid for denne ost er 90 dage. Den modner i naturlige grotter i byen Roquefort i Frankrig. Huset Carles laver deres egen Penicillium Roqueforti etter de ældgamle metoder. De gamle metoder brukes også i ostefremstillingen og giver osten dens blødhed og rundhed i smagen.
Cremet, dens hvidhet er tegn på en ægte GOD Roquefort.



Art. nr. E115



La Peral 800 gr.
Blåskimmel ko

Producert på en lille familiegård. Komælksost, blåskimmel, gul cremet med strejf af blå, fyldig nuanceret "fed" smag der smelter i munden. 55%.
Fra Asturien i Nordspanien.



Art. nr. GB102



Blue Stilton 2,4 kg

Byen Stilton i Cambridgeshire har lagt navn til denne engelske klasiker. Denne Stilton



C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. GB103



Stilton i krukke 100 gram

Byen Stilton i Cambridgeshire har lagt navn til denne engelske klassiker. Dens oprindelse kan spores tilbage til The Bell i Stilton hvor indehaveren Cooper Thornhill i 1730 opdagede denne særlige blåskimmelost som vi nu kan nyde godt af. Sæsonost fra Oktober til januar.



Art. nr. I301



**Cashel Blue
blåskimmel 1,5 kg**

Blåskimmelost med naturlig skimmel, lavet på komælk og vegetabilsk osteløbe. En blød og lækker ost, velafbalanceret og med fine smagsnuancer. En anderledes ost med elastisk hvid overflade. Nam-nam. Kommer fra Midtirland.



Art. nr. I303



Mini Cashel Blue 175 gr

Blåskimmelost med naturlig skimmel, lavet på komælk og vegetabilsk osteløbe. En blød og lækker ost, velafbalanceret og med fine smagsnuancer. En anderledes ost med elastisk hvid overflade. Nam-nam. Kommer fra Midtirland.



Art. nr. 136



**Rossini,
blåskim.m/Passito 2kg**

Blåskimmelost som er modnet i Pantelleria rosinsens saft. Dette giver denne ost en symfoni af forskellige smag og det er grunden til at den har fået navnet efter en af de store italienske musikkere. Oprindelse: Bergamo. Osten er modnet 90 dage og derefter 90 dage igen i rosinsaften.



Art. nr. 302



Gorgonzola Super 1,5 kg

Gorgonzola er blåskimmelost laget på kumelk stammer helt tilbage fra det 9. århundre, hvor gjetterne om høsten drev sitt buskap ned til byen Gorgonzola for å melke sine kyr. Osten modner i 2 måneder i grotter. Gorgonzola super er en lækker ost som er fast i konsistensen. Passer veldig bra til buffét siden er såpass fast i konsistensen.

Art. nr. 307



Cretegorgonzola 1,5 kg

Gorgonzola er blåskimmelost laget på kumelk stammer helt tilbake fra det 9. århundre, hvor gjeterne om høsten drev sitt buskap ned til byen Gorgonzola for å melke sine kyr.

Osten modner i 2 måneder i grotter.

Cretegorgonzola er en delikat ost med kremet konsistens på grensen til flytende.

Vår gourmetgorgonzola er den beste vi har funnet.



Art. nr. 308



Gorgonzola Dolce 200 gr

Gorgonzola Creme i portionspakninger



Art. nr. 309



Gorgonzola DOP Bio 200 g ØKO

Arrigonis flotte økologiske Gorgonzola. Mælk fra køer, der lever under de bedst tænkelige forhold, uden stress og jag. Ingen syntetiske produkter i foderet.

Kontrolleret og certificeret efter EU regulativ 2092/91. Har vundet prisen som verdens bedste blåskimmelost over 63 andre kendte blåskimmeloste.



Art. nr. 312



Gorgonzola Naturale 1,5 kg

Gorgonzola er blåskimmelost laget på kumelk stammer helt tilbake fra det 9. århundre, hvor gjeterne om høsten drev sitt buskap ned til byen Gorgonzola for å melke sine kyr.

Osten modner 3-4 måneder i klippehuler.

Gorgonzola naturale er den opprinnelige gorgonzola med en fast skarp smak.



Art. nr. 314



Gorgonzola Bio 1/4

Arrigoni's flotte økologiske Gorgonzola. Melk fra kyr som lever under de beste forhold. Ingen stress og jag.

Det er ikke tilsatt noen form for syntetiske produkter i foret.

Kontrollert og sertifisert etter EU reulativ 2092/91.

Vunnet prisen som verdens beste skimmelost i 2004, over 63 andre produsenter. Bestillingsvare.



C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. 316



**Strato
Gorg./mascarpone 1,2**

Gorgonzola og Mascarpone som en kake, lag på lag hvor mascarponen utgjør seg som kremen i kaken.

Brukes til ostetallerken, til dessert sammen med kokte pære, m.m.



Art. nr. E301



**Valdeon
blåskimmelost 2,5 kg**

En god og kraftig blåskimmel, lagret i ca. 3 mdr. Osten bliver produceret i Covadongas National Park, som ligger tæt ved León. Valdeón bliver lavet på pasteuriseret ko- og gedemælk, og den ostemasse, som bliver produceret er blød med en naturlig indre skimmel. Farven er lys med blågrønne marmoreringer. Osten er gjort endnu mere spændende i form af en flot indpakning i kastanieblade.



Art. nr. 359



Blu di Capra 1,8 kg

Fra Novara området i Piemonte kommer denne spesialiteten som produseres på ku og geitemelk.

Lagres i minst 90 dager.

Den har en utrolig utvikling med fine blå marmorering på utsiden.

En annerledes opplevelse av blåmuggelost.



Art. nr. E302



**Cabrales
blåskimmelost 2,5 kg**

Blåskimmelost lavet på råmælk fra enten ko eller en blanding af ko-, får- og gedemælk. Produces i Asturien på små mejerier og lagres i 3 mdr. i naturlige huler i bjergene. Cabrales adskiller sig fra andre blåskimmeloste ved at have naturlig skimmelkultur. Spanierne betrakter Cabrales som deres kronjuvel. Osten er cremet, gullig med grønlig blå ornamentering og med fyldig "voksen" smag.



Art. nr. F132



**Fourme d'Ambert
AOC 2,2kg**

Komælks blåskimmel, en af de mildeste, med en dejlig cremet konsistens. Bliver kun produceret i bjergområde som med sine varme somre og lange kolde vintre får den en spesiell rustik smag med en dejlig aroma. Lagret i min. 28 dage men oftest min. 2 mdr. Navnet "fourme" kommer fra det latinske forma. Osten er høy og rund, nærmest cylinderformet og har en grå overflate. Fra byen Ambert i Auvergne.



Art. nr. F133



**Bleu d'Auvergne AOC
1,3kg**

Råmælksost fra ko. Fra Auvergne, en blåskimmel med et meget fint net av blå "årer". Skarp smag, lidt salt. En flot ost til buffet eller ostepretning, men også velegnet til pastafyll, i salat med nødder, til fyltde champignoner m.m. Modnet min. 6 uger.

Art. nr. 196



Blu Del Re, 400 g



Praktfull blåmuggost laget på råmelk fra kyr som beiter langs floden

Tánaro i Piemonte.

Fint håndverk med fyldig lett pikant smak.

Osten er modnet i vinblad.

Fåremælk

Art. nr. E200



**Past. Manchego Extra
3 kg**



Art. nr. E203



**Manchego Romero 1
kg**



Manchego Romero produceres i La Mancha af Manchega-fåremælk.

Lagret i 6 mdr. Osten er dækket af rosmarin. Den er fast med en typisk fåresmag og en tydelig smag af rosmarin. Spændende anderledes udgave af Spaniens berømte Manchego-oste. Pakket i fletkurv.

Art. nr. E206



Manchego Bio, 2 kg



En lille farm som producerer, som den eneste i verden, økologisk Manchego.

Det sorte får som varemærke blev født i samarbejde mellem producenten og Gastro-Import. Fincaen blev købt 1960 for at avle får og børnene som idag er anden generation, besluttede at gå over til økologi og lave deres Manchego ost. Smag hvordan deres kærlighed til naturen og råvaren går i fin harmoni.

Man bruger udelukkende mælken fra egne får, bestanden er på 1.200 dyr.

Art. nr. E211



**Zamorano fåreost 4
mdr 3 kg**



En rund fast fåreost, lagret ca. 3. mdr. Osten bliver produceret i området Zamora, der hører under Kastilien og León. Mælken tages fra de to fåre-racer "Churra" og "Castellana", og osten formpresses inden den gennemgår modningsprocessen.

Det er en fast struktureret ost med en mørk skorpe. Tør, med en behagelig, ikke for dominerende smag og en dejlig duft.

C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. 202



**Costa d'Oro fåreost 2
kg**

En ung fåroost fra Sardinia. Lagringstiden er 20 dager.
Den er en skjærfast ost med en gylden overflate, mild og litt syrlig i smaken.
Om man ønsker seg en fåroost som ikke er for kraftig i smaken, er Costa d'Oro et bra valg.



Art. nr. 203



**Giglio Sardo fåreost 3
kg**

En fast fåroost fra Sardinia.
Osten er industrielt laget med stor respekt for gamle tradisjoner.
Den er lagret i 3.måneder og har en unik kompleks smak som er behagelig.
Dette er en ost som bare blir bedre og bedre med tiden, og er i sitt rette element på ostebordet.



Art. nr. 204



**Giglio Sardo Xtra
fåroost 3 kg**

Osten er industrielt laget med stor respekt for gamle tradisjoner.
Den er lagret i 6.måneder og selv om det er en ost som skal rives, er den velegnet til ostebordet.
Stravecchio er lagret dobbelt så lenge som den vanlige Fiore sardo, og den er mer hard og tørr i konsistensen.
Navnet betyr blomsten fra Sardinia, ekstra gammel.



Art. nr. 205



**Pecorino di Cantina
ca. 2 kg**

En meget spesiell fåreost - "tilbake til rødderne" eller "ritorno alle origini", som vores toscanske leverandør beskriver den. Modnet i minimum 6 måneder i en klippestenskælder, der fremmer de forskjellige smagsnuancer. Cantinaen er produsert udelukkende av mælk fra toscanske får. Osten har en meget spesiell gul/brun/orange farve og en helt unik smag - en mellemting mellom sterk og sødlig. Kåret som Italiens 3. beste fåreost i 2009, sølvvinder ved World Cheese Awards 2015.



Art. nr. 206



**Pecorino Toscano 1,7
kg**

Pecorino Toscano er en typisk fåroost fra Toscana.
Lagret i 4. måneder.
Det er en fast skjæreost, hvor den fine balansen mellom fårmelk, løpe, salt og modning gir den en fylldig, kraftig og harmonisk smak.
Litt av den tørre varianten. Vi har selvfølgelig funnet den beste Pecorino i området!
Denne pecorino vandt Guld i sin kategori ved World Cheese Awards i 2012.

C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Art. nr. 207



Pecorino Romano 2 kg



Denne berømte fårosten produseres etter samme måte som på romernes tid.

Det er en fin sylindrerformet ost som er lagret i 12. måneder.

Smaken er salt og kraftig.

Egner seg bra til riving og gratinering

Art. nr. 208



**Ricotta Salata fåreost
3 kg**



Denne fårosten er fast og lett saltet.

Den er helt hvit i farge, og har en behagelig smak av fårmelk.

Den ligner og smaker litt som fetaosten, den brukes på samme måte f.eks. i salater.

Er egentlig en saltet og lagret feta som kan rives.

Art. nr. 209



**Pecorino Brigante 1,4
kg**



En skjærefast ost, men bløt og mild fårost fra Sardinia, øya med ca. 2.5 million får.

Osten er modnet i minst 20 dager og har en anelse smak av nøtter.

Art. nr. 210



**Pecorino Bucaro
Pepato 1 kg**



Spennende fårost med hele pepperkorn.

Fast med en annerledes sammensetting.

Art. nr. E121



**Don Picón de Cuenca 3
kg**



Fra Castilla-La Mancha modnet mellom 8 til 10 måneder. Ren Manchego

ostetype vendt i smør med krydderier. Lavet på den gode gammeldags

håndværksmessige metode. Tør, skærefast og "fed" i smagen. En utrolig flot

råmælksfåreost som alle vil sette stor pris på. Perfekt til ostebordet.

Art. nr. E201



Manchego 3 mdr 3 kg



Manchego bliver produceret i La Mancha, af mælk fra Manchega-fåret og lagres

derefter i 3 mdr. Nederste og øverste del af skorpens overflade har en sribet

struktur, og på skorpens side er der et sildebensmønster, som skyldes eftertrykket

fra det græs, som osten har været pakket ind i, mens den blev modnet. Det er

en fast tør fåreost, med en let gennemtrængende smag og en overflod af dufte.

C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. E204



**Manchego Artequeso 3
kg Curado**

Delikat ost lavet på råmælk. Osten er produceret på et lille familiebrug nær Toledo. Der anvendes udelukkende mælk fra familiens egen fåreflok, og det er ægte håndarbejde. Pragtfuld, rig smag med mange nuancer. Modnet i 6 mdr. Har vundet guldmedalje. En af vore mange stoltheder.



Art. nr. E205



Manchego 230 gr

Manchegoosten bliver produceret i La Mancha af mælk fra Manchega-fåret. Denne Manchego er lavet af råmælk og lagret i 3 måneder. Det er en fast og tør fåreost med en let gennemtrængende smag og masser af dufte.



Art. nr. E207



**Artequeso 12 måneder
Añejo**

Delikat ost lavet på råmælk. Osten er produceret på et lille familiebrug nær Toledo i La Mancha. Der anvendes udelukkende mælk fra familiens egen fåreflok, og det er ægte arbejde. Pragtfuld, rig smag med mange nuancer. Modnet i 12 mdr. En af vore mange der har vundet guldmedalje.



Art. nr. E213



La Serena 1 kg

Interessant ost lavet på råmælk fra Merino-får fra La Serena-distriktet i Extremadura.

Osten laves med vegetabilsk osteløbe, hvilket giver fåremælkssmagen et ekstra løft. Osten lagres i 2 mdr. og bliver næsten flydende og cremet ved stuetemperatur. En flot fyrig ost til fåreostefreaks. Sæsonost der er tilgængelig hele året, men den er ekstra god fra april til september.



Art. nr. E214



**Torta del Casar
fåreost 1 kg**

C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Art. nr. E215



Idiazabal fåreost 1 kg



Røget fåreost lavet på råmælk. Osten produceres i Navarra af Latxa-fårets mælk. Lagres i 6 måneder. Osten er typisk for Navarra, hvor den produceres i stort antal. Råmælken giver osten en smagsmæssig dybde, der gør osten til noget særligt.

Art. nr. F186



Roquefort AOC, 100 g



Minimum lagringstid for denne fåreost er 90 dage. Den modner i naturlige grotter i byen Roquefort i Frankrig. Huset Carles laver deres egen Penicillium Roquefort efter de ældgamle metoder. De gamle metoder bruges også i ostefremstillingen og giver osten dens blødhed og rundhed i smagen. Cremet, dens hvidhed er tegn på en ægte GOD Roquefort.

Art. nr. 221



Pecorino Senese 1,5 kg



Denne Pecorino kommer fra et lite familieosteri, Pinzani i nærheten av Siena. Den har en egen aroma fra områdets krydder, lagret i ca 4 måneder og gnidd inn med tomat, sånn at den får sin rødlige skorpe. Den smaker utrolig godt og passer perfekt til ostebordet og velegnet som en riveost.

Gedemælk

Art. nr. DK152



**Rødkitost Simonsens
Første,Øko**



Dejlig økologisk rødkitost produceret af 100% gedemælk. En anderledes meget spændende ost på 200 gram med mange spændende smagsnuancer. Modnet ca. 5- 6 uger på Knuthenlund Gods.

Art. nr. E108



Murcia al vino 1 kg



Pasteuriseret gedemælk Modnet i rødvin i 45 dage. Syrlig med en cremet konsistens der smelter i munden. Fra Murcia i sydøst Spanien.

C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. E125



**La Yerbera m/mandel
2kg**

Denne sydspanske gedeost er rullet i hakkede mandler fra Cartagena. Det giver overfladen en flot, næsten elegant udseende. Det er en let gullig ost med en lys syrlig og kraftig mælkesmag med masser af sødlige undertoner. Næsten overvældende i smagen med en meget lang, let sødlig og markant eftersmag. Dette er en ost som kendere vil sætte meget stor pris på. Modnet 25-45 dage.



Art. nr. E130



**Rulo de Cabra
Caprillice 1 kg**

En rund og aflang ost, der bliver produceret i Alicante området, af mælk fra Murciano-granadino geden. Blød i smagen, ideel som aperitif, sammen med forskellige salater eller som dessert. Flot på ostebordet.



Art. nr. E131



**Queso al Romero 2,2
kg**

Firkantet fast ost, der bliver produceret i Alicante området, af mælk fra Murciano-granadino geden. Modnet i 3 måneder, videre vendt i svinefedt og rosmarin. Den er cremet i smagen, har en tydelig smag af rosmarin. Flot på ostebordet. Ideel som aperitif, sammen med forskellige salater eller som dessert sammen med kvædermarmelade. Osten har et lavt fedtindhold.



Art. nr. E132



Bifidus gedeost 450 g

En dejlig gedeost fra byen Elche i sydøst Spanien. Modnet i 15 til 20 dage. Den er lavet med Bifidus kultur som siges at værre gavnlige for tarmfloraen. Smagen er mælkemil med syrlig og bitter eftersmag. En dejlig ost til brunch, buffet m.m.



Art. nr. E252



Garrotxa 1 kg

Pragfuld håndværksost lavet på gedemælk og lagret i 5 uger fra området Valles Oriental, tæt ved Andorra bjergene. Tidligere foregik produktionen i lerhytter, og den dag i dag går man stadig efter de gamle opskrifter hvad angår fremstilling og modningsproces. Garrotxa har en fast, men dog blød og let cremet konsistens, og skorpens flotte blågrå skimmel giver den et fløjlsagtigt skær. Osten har en lækker smag af ged



Art. nr. E255



Nevat 2,5 kg

Håndværksost fra Traesme nær Middelhavskysten i Katalonien, lagret min. 1. mdr. Nevat betyder sne på katalansk og hentyder til den kridhvvide farve. Osten er lavet af mælk fra producentens egen gedeflok. Formen skyldes det klæde, som bruges til at presse ostemassen. Nevat er blød til halvfast med overflade af Penicillium Camemberti. Smagen er behagelig mild, tør og let syrlig.

Art. nr. E256



Monte Enebro 1,5kg

En ost fremstillet i Sierra de Gredos, Valle del Tietar på gedemælk efter gammel tradition. Osten er lagret i penicillium, som giver den et spændende udseende. Den har den typiske gederulles let tørre kerne og blødere overflade, og en lækker smag med nøddeagtige overtoner. Den kan dog variere i smag sommer/vinter, alt efter hvilket foder gederne har adgang til. Denne ost har fået flere priser.



Art. nr. E303



Sant Mateu 1 kg

Dens naturlige orange farve fremkommer fra den karakteristiske flora som findes på den bløde skorpe og som adskiller denne ost fra alle andre. Den er hvid, blød med små huller og en cremet konsistens. Stærk aroma som kun bliver bedre med tiden. En dejlig gedeost.



Art. nr. E307



**Cabra Campostera
200g**

La Campostera er et spansk mejeri startet for 30 år siden, med det formål at forene de gamle traditioner med en moderne produktion og skabe et godt og spændende produkt. Resultatet er en gedeost med mange nuancer. Tages ud ca. 30 min. før servering, så alle nuancer træder frem.



Art. nr. I251



Boilie gedeost 180 gr

Blød, frisk, cremet let sødlig, suveræn gedeost. Formet som små kugler, lagt i marinade af solsikkeolie, krydderurter og med et strejf af hvidløg. Lavet med vegetabilsk osteløbe. Der er ca. 9 kugler. Fra det nordøstlige Irland.

Vinder af bronze ved World Chese Awards 2015.

Man bliver let afhængig. Opbevares mellem 3-8°C. Holdbarhed: 3 dage efter åbning



Art. nr. I252



Boilie 1 kg

Blød, frisk, cremet let sødlig, suveræn gedeost. Formet som små kugler, lagt i marinade af solsikkeolie, krydderurter og med et strejf af hvidløg.

Lavet med vegetabilsk osteløbe. Der er ca. 58 kugler.

Fra det nordøstlige Irland. OBS: Man bliver let afhængig.

Opbevares mellem 3-8°C. Holdbarhed: 3 dage efter åbning.



C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. 253



Caprino Alta Langa
160 g

Geitost fra Langhe i Piemonte, som både er frisk og litt fet.
Kremet og litt nøtteaktig i smaken.
En god ost med mange muligheter.



Art. nr. 254



Brunet 200 gr, gedeost

Kremet geitost fra Piemonte med en behagelig mild og lett syrlig smak.
Den har ru overflate og hvit kjerne.



Art. nr. E251



Ibores 1 kg

En håndværksost lavet på råmælk, lagret i 2 mdr. og rullet i olie og paprika. Denne dejlige gedeost stammer fra området Extramadura i den sydvestlige del af Spanien. Ibores er en lys til hvid mellemlagret ost, med en blød men tæt konsistens. Dens orangerøde skorpe skyldes rulning i paprika. Ibores har en let skarp mellemsmag af ged og en behagelig duft af paprika.



Art. nr. F117



**Sainte-Maure de
Touraine AOC**

AOC fra 1990 fra Tours. 300g ost. Kendetegnet er et strå som går igennem osten. Stråen tages væk inden man begynder at skære osten. Den har en frisk gededuft med anelse af nødder. Beillevaire modner denne ost til perfektion. Modnet min. 15 dage. Der anbefales at drikke en Sancerre eller en let rødvin, eksempelvis Saumur.



Art. nr. F120



Crottin de Chavignol
60 gr.

Cylinderformet gedeost af råmælk med en fin konsistens, hvid blomsteragtig med små blålige nuancer. Der findes 12 modningsgrader når man taler om crottiner, disse går fra næsten flydende til stenhård. Vores svarer til en 3er på denne skala. Fra Chavignol. AOC



Art. nr. F121



Selles sur Cher AOC
150gr.

Elfenbenshvid gedeost af råmælk fra Selles-sur-Cher, deraf navnet. AOC med fantastisk smag og konsistens. Modnet 10 - 15 dage.

C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Art. nr. F122



Valençay AOC 220gr.

Flad piramide med firkantet base, fremstillet af rå gedemælk, 6-7 cm høj. Blød hvid konsistens med aske, let saltet eftersmag. 10 -15 dages modning. Har vundet guldmedalje flere gange.



Art. nr. F123



Petit Pouligny St Pierre 150gr

AOC fermier. En rigtig perle med kælenavnet Eiffeltårnets piramide.



Art. nr. F124



Banon AOC 100 gr

Banon AOC er fra Provence. Rund ost Ø75-85 mm og 20-30 mm høj. Modnet 5-10 dage ved ca 14° inden den bliver lagt i kastanjeblade og bundet. Her modner den yderligere 10 dage ved 8° - 14°. Blød og rund smag med meget lidt syltighed. Bliver ikke stærk men smagfuld. Nydes bedst når den har været i stuetemperatur 1/2 til en hel time.



Art. nr. F125



Tome a l'Ancienne 100 gr

Fra Provence. Navnet betyder gammeldags Tomme. Ø70-80 mm, højde ca. 25 mm. Gnedet ind i en blanding af salt, peber og Herbes de Provence krydderier. Modnet i ca. 5- 6 dage. Må gerne tages ud et par timer før den nydes. Får mere karakter efter 3 -4 uger.



Art. nr. F141



Chevre d'Or 150 gr.

Råmælk fra ged. Hvid med en let krøllet overflade. Blød konsistens med nuancer af ged, salt og mælk udvikles til en mere tør ost som er velegnet til aperitif m.m. Min. 10 dages modning.



Art. nr. 255



Cora Caprino 200 gr

En råmæksost laget på geitemælk fra Alba i Piemonte. Overflaten er hvid-gul og rynket, kjernen er fast.

Dette er en sesongsost fra april til november.

Ytterlige en av våre kronjuveler fra en liten gård med 20 geiter.

Begrenset produksjon.



C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Komælk

Art. nr. F149



Salers AOC hel, 40 kg

Art. nr. DK450



Gamle Ole 2 kg

Art. nr. E101



**Mahon Extra
kumelkost 2,4 kg**



En flot mørkegul ost, lavet på komælk og lagret mindst 5 mdr. Osten produceres på øen Menorca. Den er formpresset i firkant, og dens skorpe har en varm orangegul farve. Smagen er dejlig nuanceret og fyldig, grænsende til behagelig fedme.

Art. nr. E104



Tetilla DOP 1 kg

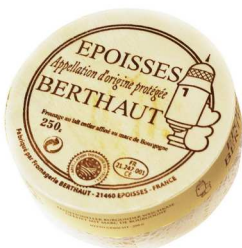


Tetilla er den mest kendte spanske ost fra Galicien. Den er DOP certificeret og har en helt speciel form og struktur. Den rene mælkesmag, næsten smøragtig gør den til en ost som mange synes om.

Art. nr. F102



Epoisses AOC 250 gr.



Mælken bliver valgt med omhu og koaguleres langsomt. Osten formes med nænsom hånd og modnes i 5 uger hvor den 2-3 gange om ugen bliver vendt og badet i vand, hvor der tilsættes mere og mere Marc de Bourgogne. Den får langsomt den orangerøde farve som minder om jorden i Auxois. Selvom den har en stærk duft, bevarer den en let og elegant og nuanceret smag. Fremstilles af komælk. Vinder af flere guldmedaljer. Sølv i 2014.

C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Art. nr. F104



Trou du Cru 60gr.

Familjen Berthauts mindste ost lavet af komælk. Vasket med nænsom hånd i Marc de Bourgogne. Dens størrelse gør at de bliver hurtig klar og de får en bred og delikat smag. Prøv den bl.a. med nødder, helt forrygende.



Art. nr. F105



Affidéllice 200gr

Udvalgt mælk, langsom koagulering, håndformet, tålmodigt aftørret. Berthaut bruger en af Bourgognes perler, Chablis til denne ost. Efter at de er kommet i modningskælder, får den en satineret overflade som efter flere vask med Chablis bliver mere og mere orange, typisk for Bourgogne. Fremstilles af komælk.



Art. nr. F157



Petit Livarot AOC 250 gr

Dens oprindelse er helt tilbage til middelalderen. Datidens bønder producerede den med resterne af mælken man brugte til smørfremstilling, der var ingen fløde tilbage så den blev meget fedtfattig og det gjorde den meget svær at modne så for at rette op på holdningen af osten indførte man de 5 ringe der holder osten. Modnes langsomt op til 2 måneder. Fra Normandiet i nord Frankrig.



Art. nr. F164



St Marcellin à la Lyonnaise 80

Lille ost med stor personlighed. Saint Marcellin er fra Dauphine området i Rhône-Alpes. Råmælksost der udvikler sig fra blød og cremet til at udvikle flere og flere smagsnuancer og blive mere tør. A la lyonnaise betyder at den er modnet lige så længe som det tog at sende fra Lyon til Paris. Den er i en lille keramik krukke. Fra Vercors ved Grenoble. Bestillingsvare!!



Art. nr. F165



St Felicien Tentation 200 gr

St Felicien er som navnet siger "Tentation" = "Fristelse". En blød lækker ost fra L'Etoile du Vercors i Vercors Naturpark i nærheden af de franske Alper (Rhône-Alpes). Den laves af rå komælk og af en blød ostemasse tilsat fløde. Ostene er manuelt formet og hver ost vendes 2 gange og saltes ved håndkraft. Modningsstedet over Isère floden giver ostene den rette fugtighedsgrad. En fristelse der må smages!



Art. nr. F170



Mini Brillat Savarin 200 g

Denne ostproduktion fra Bourgogne er beliggende midtvejs mellem Lyon og Dijon. Delin har vundet henholdsvis sølv i 2003 og guld i 2004 for denne delikatess "triple crème" Osten udvikles hele tiden og bliver mere cremet. Guld 2009 og sølv 2010.



C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. F171



**Cremeux de
Bourgogne m/trøfler**

Cremeux de Bourgogne er en triple-creme. Her er en udgave fyldt med 3 % sommer trøffel = Tuber Aestivum Vitt. Ostens flødeagtige smag i kombination med trøffel giver den en fin balance, og nuancerne af trøffel kommer langsomt frem i smagspaletten. En ren nydelse. Fra Bourgogne (Côte d'Or). 200g



Art. nr. F175



Brillat Savarin 500 gr

Denne osteproduktion fra Bourgogne er beliggende midtvejs mellem Lyon og Dijon. Delin har vundet henholdsvis sølv i 2003 og guld i 2004 for denne delikatesse "triple crème" Osten udvikles hele tiden og bliver mere cremet.



Art. nr. F176



**Fleur de
Nuits-St-Georges 200g**

Fra Bourgogne, selve byen Nuits-St-Georges, kommer denne delikate ost. En blanding af sødme og syrlighed med en ren mælkesmag.



Art. nr. F180



Munster 125 g i æske

Dejlig ost med den karakteristiske Munster smag. Denne er en pasteuriseret udgave. Den kommer fra Val de Weiss i hjertet af Munster distriktet i nærheden af Strasbourg. Den har en gul næsten rødlig overflade og en cremet konsistens med syrlige undertoner.



Art. nr. F184



Gewurztraminer 800 g

Koost fra egnen omkring Strasbourg. Munster type der er vasket i Gewurztraminer Dejlig lækker ost der har den karakteristiske smag af denne fremragende Alsace hvidvin.



Art. nr. F197



**Emental i skiver à 15g,
600g**

en variant fra Tyskland/Finland lavet af pasteuriseret komælk. Skal bruges indenfor 24 timer efter åbning.

C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Art. nr. F315



Langres 180 g

Fra Champagne-Ardenne regionen i Frankrig. Denne ost har AOC siden 1991. Modningen kan variere, denne ost er modnet ca. 6 uger. Den har en cylindrisk form med en nedsunken top som er karakteristisk for osten. Spændende anderledes og smagsrig med en tendens til det salte.



Art. nr. I257



Extra lagret irsk Cheddar 2,5

Den extra lagrede Cheddar er modnet i 6-9 måneder. Aroma og smag er uovertruffen, og man bevarer smagen længe i munden. Smukt irsk ostehåndværk, når det er bedst. Vinder af bronze ved World Cheese Awards 2015. Opbevares mellem 3-8°C. Holdbar: 3 dage efter åbning



Art. nr. 106



Grana Padano 4 kg

Selges ofte som Parmesan som den ligner til forveksling. Den produceres over et større område i Po-dalen og det stilles ikke krav til kuenes føder eller melkens oprindelse og produksjonen er industriell. Grana er best når den er 14-18 måneder gammel, derefter forringes kvaliteten langsomt. Fettprosenten er lavere enn i Parmesan og fordi den ikke danner tråder ved oppvarming er den godt egnet til å smelte i supper. En god bordost.



Art. nr. 108



Parmigiano Reggiano Scaglie

Luksusblanding av Parmigiano Reggiano høvlet i flak. (Scaglie betyr flak) Kun den rene osten, ingen skorper. Det betyr et minimum av svinn i forhold til hvis man selv river osten. Poser à 1 kg.



Art. nr. 109



Friskrevet Parmesanost 1 kg

Til gratinering, pastaretter, salater og på brød.



C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. 111



Revet blandet ost 1 kg

En blanding af forskellige oste, deriblandt også Parmiggiano. Forskellige forhold fra produktion til produktion men dejlig ensartet i konsistens og smag.



Art. nr. 120



Robiola Quercino 450 gr

En lekker Taleggio fra Po-dalen. Mindre i størrelsen og suveren i smaken. En luksus-Taleggio som har modnet 60 dager i furutrekasser og som har en fin aromatisk duft og smag. Meget fyldig og litt mere salt en vanlig Taleggio.



Art. nr. 121



Taleggio DOP 2 kg

Taleggio er en rødkittost. Opprinnelig en vinterost fra Val Taleggio nær Milano men produseres nå i hele Po-dalen. Modnet i 30-35 dager. Vasket i salt. Osteprodusenten Arrigone fra Val Taleggio lager Italias beste taleggiotyper. Rødorange overflate og lys kjerne, skjærefast men kremaktig med en lett sødme og en delikat syrlighet i smaken. Den gjør seg godt i alle sammenhenger.



Art. nr. 122



Taleggio BIO 2 kg

Arriogni er stolt av sin gourmet taleggio. En gourmet rødkittost laget av kumelk og lagret i 45-60 dager. Opprinnelig en vinterost fra Val Taleggio nær Milano. Nå produseres den i hele Po-dalen. Under skorpen er den strålgul og bløt, mens kjernen er hvit og fast. Kremaktig, fett, søt og syrlig. Rund og suveren.



Art. nr. 151



Toma Valsesia 2 kg

Toma er en fellesbetegnelse for norditalienske gårdsoster, særlig fra Piemonte og Lombardia. Man kan stadig finne håndverksmessig produserte gårdsoster, tross stigende industrialisering. Vi har valgt Toma Valsesia fra Lombardia. Det er en skjæreost med en delikat og lett syrlig smak laget av kumelk.



Art. nr. 164



Ubriaco di Prosecco 1,5kg

Man opdagde metoden at modne ost i vintønder eller kvas under første verdenskrig. For at undgå at besættelsestropperne skulle taе osten fra dem, gemte de den i tønder. Stor blev deres overraskelse da de opdagde hvor vidunderlig en smag osten havde fået. Familien Carpenedo kan kunsten at modne i kvas fra div. vinsorter og bringe ostene til uanede højder i smagens verden. Denne er modnet i Prosecco, italiensk champagne.

Art. nr. 174



Mozzarella 2 kg (16 x 125 gr)

Komælksmozzarella er er friskost som har meget begrenset holdbarhed. Bør nydes snarest efter fremstillingen, men i saltlage holder den sig frisk i en kortere periode. Fremstillingen foregår ved at osten størkner med valle og ved opvarmning til 80-90 gr. trækker den tråde. Det resulterer i en kridhvid, elastisk og smagsneutral ost, som er ideel til salater og forretter og uundværlig til pizza, gratinering af tærter etc. 16 stk af 125 gr.



Art. nr. 175



Cigno Mozzarella 100 gr

Kumelksmozzarella er en ferskost som har en meget begrenset holdbarhet. Den bør nytes snarest mulig etter produksjonen, men osten ligger i saltlake som gjør at osten holder seg fersk en kortere periode. Produksjonen foregår ved at ostemassen varmes opp til 80-90grader, tilsettes myse og danner en trådaktig konsistens. Det resulterer i en krittthvit, elastisk ost med nøytral smak, som er perfekt til salater, forretter og et must på pizza.



Art. nr. 176



Cigno Mini Mozzarella 250 gr

Kumelksmozzarella er en ferskost som har en meget begrenset holdbarhet. Den bør nytes snarest mulig etter produksjonen, men osten ligger i saltlake som gjør at osten holder seg fersk en kortere periode. Produksjonen foregår ved at ostemassen varmes opp til 80-90grader, tilsettes myse og danner en trådaktig konsistens. Det resulterer i en krittthvit, elastisk ost med nøytral smak, som er perfekt til salater, forretter og et must på pizza. Ca 29 små kuler á 8,5g, størrelsen er som en valnøtt.



Art. nr. 177



Cigno Ricotta 200 gr

Ricotta er en friskost med kort holdbarhet. Den produseres på kumelk som oppvarmes og tilsettes osteløpe. Dermed dannes det til en kremaktig masse (kvar), som tilsettes myse og oppvarmes en gang til. (ri-cotta=kokt igjen). Konsistensen er smørbar, litt ru og smaken er lett søtaktig. Brukes til kaker og desserter, men brukes også til f.eks. til ravioli.



Art. nr. 178



Cigno Ricotta 1,8 kg

Ricotta er en friskost med kort holdbarhet. Den produseres på kumelk som oppvarmes og tilsettes osteløpe. Dermed dannes det til en kremaktig masse (kvar), som tilsettes myse og oppvarmes en gang til. (ri-cotta=kokt igjen). Konsistensen er smørbar, litt ru og smaken er lett søtaktig. Brukes til kaker og desserter, men brukes også til f.eks. til ravioli.



C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. 179



**Cigno Mascarpone 200
gr**

Mascarpone er en friskost. Den produseres på fløte av kumelk, som oppvarmes til 90 grader hvor proteinet utskilles ved å tilsette organisk syre (5% sitronsyre). Konsistensen er som rørt smør, og smaken er rik og fløteaktig med en lett syrlighet. Den er veldig egnet til dessertkjøkkenet bl.a. til sauser eller klassikeren Tiramisu.



Art. nr. 190



Mascarpone 2 kg

til 90 grader hvor proteinet utskilles ved å tilsette organisk syre (5% sitronsyre). Konsistensen er som rørt smør, og smaken er rik og fløteaktig med en lett syrlighet. Den er veldig egnet til dessertkjøkkenet bl.a. til sauser eller klassikeren Tiramisu.



Art. nr. 361



**Briscole al Barbera 1
kg**

Fast skjæresost laget på kumelk.
Lagret i rødvin.
Det er en spennende ost med kraftig og fyldig smak.
Man ser tydelig rødvinens innflytelse på skorpen.



Art. nr. NL101



Gouda, lagret 2 kg

Når en god Gouda modnes, ældes den med ynde.
En sterk dog afbalansert smak med tydelig mælkesmag,
salt og lidt nød. En god ost til ostebordet, ostetallerken,
og også velegnet til varme retter. Kan gå i brud.
Skorpen er ikke spiselig.



Art. nr. CH122



**Gruyère AOC 12 mdr.
3,8 kg**

En ægte AOC Gruyère, som er grottelagret i 12 måneder.
Gruyère er beskyttet og derfor kun fra den schweiziske del af Gruyère-området,
ved kantonen Fribourg. Smagen bærer præg af det gamle ostekultur, som findes i
grotterne. Selve byen er omringet af middelalderborg-mure.
Osten er først nevnt i 1655, men man kan læse om dens produktion allerede 161 e.Kr.

C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Art. nr. E102



**Costa Negra
kumelkost 2 kg**

Spændende håndværksost lavet på råmælk fra koen og med en lagringstid på ca. 2 mdr.
Det er en ægte pyrenæerost fra bjergene i Katalonien.
Den karakteristiske sorte skorpe kommer fra lagring i aske.
Det er en fast skæreost med en let cremet fyldig smag.



Art. nr. E103



**Costa Negra
kumelkost 650 gr**

Spændende håndværksost lavet på råmælk fra koen og med en lagringstid på ca. 2 mdr.
Det er en ægte pyrenæerost fra bjergene i Katalonien.
Den karakteristiske sorte skorpe kommer fra lagring i aske.
Det er en fast skæreost med en let cremet fyldig smag.



Art. nr. E123



**Tou del Tilers, blanco
500gr**

Fra Lérida i Katalonien nær Middelhavet kommer denne cremede, kridhvite milde komælksost. Den har en meget karakteristisk smag. Skorpen fremhæver ostens karakteristika. Den har en lang og flot eftersmag med en lille antydning af svampe. Modnet i ca. 3 mdr.



Art. nr. F100



**Brie de Meaux AOC
ca. 3 kg.**

I 3 generationer har familien Dongé foreviget en speciel tradition omkring deres Brie de Meaux AOC. Den udvalgte råmælk, den store omsorg for modningen og traditionerne er hemmeligheden bag denne udsøgte ost fra Dongé. Med sin hvide farve med rødlige nuancer, med sin bløde cremede konsistens og områdets specielle smag har den opnået flere guldmedaljer. Sølv i 2014.



Art. nr. F110



**Comté Fort St Antoine
2,5 kg**

Langsom modning i grotterne under St. Antoine fortet fra 10 til 14 mdr. giver denne Comté sin helt specielle smag så den adskiller sig fra andre Comté oste.
Lavet af råmælk fra ko. Finesse og dyb smag er denne osts karakteristika. A.O.C.



Art. nr. F111



**Comté Extra 16 mdr
2,5kg**

Langsom modning i grotterne under St. Antoine fortet i mindst 16 mdr. giver denne Comté sin helt specielle smag så den adskiller sig fra andre Comté oste.
Lavet af råmælk fra ko. Finesse og dyb smag er denne osts karakteristika. A.O.C.
Meget sjælden. Begrænset produktion.



C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. F112



**Comté Extra, 16 mdr
32kg**

Langsom modning i grotterne under St. Antoine fortet i mindst 16 mdr. giver denne Comté sin helt specielle smag så den adskiller sig fra andre Comté oste.
Lavet af råmælk fra ko. Finesse og dyb smag er denne osts karakteristika. A.O.C.
Leveres som hjul. Meget sjælden.



Art. nr. F113



Morbier Extra 6,5 kg

En ny tænkning omkring Morbier modning og ekspertisen fra Petite har femtryllet denne ekstra modnede version af Morbier som er en delikat smagsoplevelse. Græs, nødder, mælk i fin harmoni og med en dejlig dybde og lang eftersmag.



Art. nr. F130



**Morbier AOC råmælk
ca. 7 kg**

Fra Franche-Comté provinsen i Frankrig. Tidligere gned man sod på overfladen for at undgå skorpedannelse og for at holde fluerne væk idet den blev opbevaret i bunden af en tønne om natten. Næste morgen, tog man rester af osten og puttede på toppen, sådan dannedes den sorte rand i midten af osten. Idag er den sorte rand et vegetabilsk produkt kun til pynt. Modner i min. 2 måneder. Komælksost. Mild med dyb smag.



Art. nr. F134



Salers AOC 2,5 kg

I 2000 år er Salers og Cantal ostene blevet produceret i Auvergnens bjerge, metoden er forblevet den samme. AOC nævnet forlanger at den bliver fremstillet af mælk fra køer der græsser i bjergene om sommeren. Når man tager en bid, kommer der en eksplosion af smagsnuancer fra nødder til anemoner, løvetand, ensian og andre bjergblomster såvel som den særprægede smag af gammel salt. Min. lagring 3 mdr. bliver bare bedre.

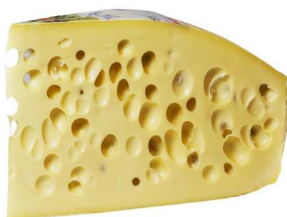


Art. nr. F135



Cru de Savoie 5 kg

Råmælksost fra ko. Denne ost kommer fra Jura, grænsen ved Schweiz. Fra elfenben til lysegul i farven og med en fast konsistens. Den har en dejlig nødde eftersmag. Flot på ostebordet. Også velegnet til madlavning, specielt til ostefondue. Modnet i min. 4 måneder.



Art. nr. F136



**Emmental de Savoie 5
kg**

Når Emmental produceres af råmælk, som denne, kaldes den Grand Cru. Der kræves 800 - 900 liter mælk til en ost på ca. 70 kg. Lagringen sker de første dage ved 10-13°, derefter 16-18° og til sidst overføres ostene til en kælder med 21-25° og 60% fugtighed, der forvandles til CO₂ som danner hullerne i osten. Vi har valgt Savoie som har en dejlig smag med sødlige undertoner. Modnet i min 5 mdr. GULD i 2005.

C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Art. nr. F137



Beaufort d'Alpage
AOC 3,5 kg

Råmælk kan være både fra bjergene og dalen. Min. 5 måneders lagring. Denne ost har en utrolig aroma med et hav af nuancer. Man fornemmer blomstersmag fra sletten hvor køerne er sat på græs. Den lagres i bøgetræsfade. Ostens farve skifter med sæsonen idet den hænger sammen med hvad køerne spiser: hvidlig om vinteren og gul om sommeren. Ægte håndværk.



Art. nr. F138



Tomme de Savoie 1,5
kg

Laves af fuldfed råmælk fra ko. Modnes langsomt i min. 15 uger. Den har en gul, skorpe med røde og hvide pletter. Den er cremet dog fast med en dejlig rund smag. Fra Haute Savoie ved Annecy. Er velegnet til gratinering, raclette og i alle former for varme retter med ost. Guldmedalje i 2005. Flot på ostebordet.



Art. nr. F150



Camembert AOC 250
gr.

Denne råmælks Camembert har vundet guldmedalje i 2003/2004, sølv i 2005. Produceret af råmælk fra køer fra Normandiet. Den typiske håndværks Camembert der adskiller sig fra de industrielle produkter der er mere kendt. Blød, lækker smag med tydelige anstrøg af råmælken. råmjølk.



Art. nr. F151



Pont l'Evêque 350 gr

En ost der fryder enhver gane. Ikke for påtrængende, heller ikke ligegyldig med en fin balance der vil komplettere mange ostetallerkner eller osteborde. Bronzemedalje i 2005. Brons i 2005.



Art. nr. F152



Saint Paulin 1,8 kg

Denne specialitet fra Normandiet er en råmælksversion der blev præsenteret første gang i 1990, tidligere lavedes den altid på pasteuriseret mælk. Min. modning er 3 uger. Osten er blevet premieret med guldmedalje 6 gange i løbet af de sidste 10 år. Den er cremet med tydelig sødme fra mælken og en let salt smag.



Art. nr. F160



Abondance 2,25 kg

Dens vugge er i Abondance dalen. Det er Haute-Savoie som er produktions området. Der er kun tre ko-bjerggracer der kan bruges: Abondance, Montbéliarde og Tarine. Munkene fra Abondance klostret har valgt Abondance koen til fremstilling af denne ost helt tilbage i 1381, det har vores producent også. Det er råmælk, modnet i 6 mdr. Abondance på fransk betyder overdåd, det kan man sige beskriver osten godt.



C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. F162



**Reblochon Fermier
AOC 450 gr**

Reblochon blev født i det XIII århundrede. Den er fra Savoie. Lagret i naturlige grotter op i 1000 -1800 meters højde. Ud af 17.000 tons produktion om året er der kun 3.000 af dem der laves FERMIER resten er FRUITIER. Forskellen er at fermier laves af mælken fra en enkel gårds bestand medens fruitier er mælk fra mange gårde. Vi har begge versioner smag selv og find din favorit!



Art. nr. F166



St Marcellin 80 gr x 2

Lille ost med stor personlighed. Saint Marcellin er fra Dauphine området i Rhône-Alpes. Råmælksost der udvikler sig fra blød og cremet til at udvikle flere og flere smagsnuancer og blive mere tør. Når den er produceret efter håndværkstraditioner der går tilbage til det 13. århundrede som denne, er den en utrolig smagsoplevelse. Fra Vercors ved Grenoble.



Art. nr. F174



**Raclette de Savoie 2,5
kg**

Navnet raclette betyder at skrabe. Osten varmes på et spyde så man kan skrubes op med en kniv. Man bruger den meget til kartofler eller grøntsager. En ost der smelter nemt og smager virkelig mælk og cremet.



Art. nr. F179



**Brie Royal m/trøffler
975 g**

Råmælks Brie med fyld af franske trøffler. En delikat oplevelse.



Art. nr. F182



**Munster, råmælk, 800
g**

Dejlig ost med den karakteristiske Munster smag. Denne er en råmælks udgave. Den kommer fra Val de Weiss i hjertet af Munster distriktet i nærheden af Strasbourg. Den har en gul næsten rødlig overflade og en cremet konsistens med syrlige undertoner og den karakteristiske smag af råmælk træder tydeligt frem.



Art. nr. F190



**Cantal Entre-Deux
A.O.C. 2 kg**

C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Art. nr. F191



**Saint- Nectaire
Fermier 1,6 kg**



Art. nr. F359



Mont d'Or 750g AOP



Sæson fra midt i september til påske. Osten bliver kaldt Vacherin i daglig tale, den er lavet af råmælk fra ko og bliver solgt i træesker hvor den modner videre . Den har rynket overflade og en dejlig cremet konsistens med mange smagsnuancer som er præget af den ring af grantræ der er omkring selve osten. Vores ost er fra bjergtet Mont d'Or og den produceres i kobberkar efter ældgamle traditioner. Modnet af Buttay. Modning ca. 6 uger.

Art. nr. F99



Coulommiers 450 gr.



Håndlavet råmælksost fra det prestigeomsuste ostefamilje Dongé . Traditioner der er blevet opretholdt igennem 3 generationer. Fløjlsblød med en anelse skarphed, når den modner.

Art. nr. 100



**Parmigiano 36 mdr 2,5
kg**



Huset Luigi Guffanti er kjent for sin elegante modning av flere velkjente oster. Deres Parmesan med 36 måneders lagring har en fantastisk balanse og forsterker de nuanser som gjør denne osten til en av italiens varemerker. Bestillingsvare.

Art. nr. 101



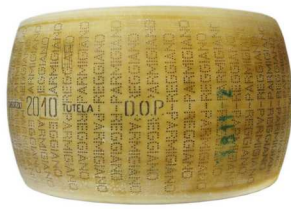
**Parmigiano Reggiano
2 kg**



Den ekte parmesanosten. Navnet er beskyttet og osten produseres i et klart definert område av råmelk fra lokale kuer, som kun må føres med gress og høy. Osten lages fremdeles for hånd under stor kontroll og overvåkning. Osten kan lett bli over 4 år og selv om den med tiden blir kraftigere, blir den aldri skarp. Spises som den er i biter, i flak, revet over pastaretter, til gratinering, osv.

C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. 102



Parmigiano Reggiano
35 kg

Den ekte parmesanosten. Navnet er beskyttet og osten produseres i et klart definert område av råmelk fra lokale kuer, som kun må føres med gress og høy. Osten lages fremdeles for hånd under stor kontroll og overvåkning. Osten kan lett bli over 4 år og selv om den med tiden blir kraftigere, blir den aldri skarp. Spises som den er i biter, i flak, revet over pastaretter, til gratinering, osv.



Art. nr. 103



Parmigiano Reggiano
150 gr

Den ekte parmesanosten. Navnet er beskyttet og osten produseres i et klart definert område av råmelk fra lokale kuer, som kun må føres med gress og høy. Osten lages fremdeles for hånd under stor kontroll og overvåkning. Osten kan lett bli over 4 år og selv om den med tiden blir kraftigere, blir den aldri skarp. Spises som den er i biter, i flak, revet over pastaretter, til gratinering, osv.



Art. nr. 105



Parmigiano Reggiano,
øko 2,3kg

I næsten 50 år har Santa Anna produsert økologisk parmesan (biologico på italiensk). Det betyr at dyrene må kun få frisk foder fra økologisk produksjon og at de ikke må få noen form for kemiske tilsætningsstoffer. Denne parmesan har en fyldig og nuansert smak som gjør den unik i sig selv.



Art. nr. 130



Provolone salami,
mild, 1,3 kg

Vår produsent Auricchio i Po-dalen, som ligger i norditalien, er en av de få som bruker råmelk i sin Provolone produksjon. Osten lages av kumelk. Ostemassen varmes til den smelter og danner tråder som deretter spinnes rundt seg selv som gir Provolone sin runde form. Provolone kan være kule- eller salamiformet. Den er lagret i 1 måned og er mild og søtlig. Perfekt til å avslutte middagen med.



Art. nr. 133



Parmesan, ØKO 150g

Santa Ana er et lille produktionssted med økologiske produkter. Denne Parmesan er min. 14 mdr. har en fantastisk balance og forsterker de nuancer, der gjør denne ost til en af Italiens varemærker. Det er en råmelksost af komelk. Bestillingsvare.



Art. nr. 134



Fontina Val d'Aosta
DOP 2,5 kg

Fontina er en råmelksost laget av kumelk fra fjellene rund Aosta-dalen. Kuene spiser seterens saftige sommergress. Fontinaen er strågul, elastisk og litt søtlig. Den er lagret i 3 måneder og har små hull i skjæreflaten. Perfekt som bordost og til fondue.

C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Art. nr. 165



Vento d'Estate høyst
1,25 kg

En spennende og annerledes råmelksost, som er laget av kumelk. Den er lagret 5 måneder i setergress og har en smak av sol, vind og høy. Vento d'Estate "sommerens vind" er fra Treviso i Veneto-regionen og gir en helt unik og praktfull smaksopplevelse.



Art. nr. 166



Ubriaco di Amarone 2
kg

Ost som er modnet i de velrenommerte Amarone druer. La Caseria bruker en halvmodnet Monteveronese d'Allevo kumelksost. En av de italienske perler som kun har blitt beriket ved modningen i Amarone. Det gir den en unik smak. Fra Veneto i Italia.



Røgoste

Art. nr. E105



San Simon kumelkost
1 kg

En røget håndværksost lavet på komælk og som kommer fra Villalba i Galicien. San Simon produceres stadig efter de gamle metoder. Ostene lagres oppe under taget, hvor røgen fra det åbne ildsted tilføjer ostene en yderligere dimension. San Simon har en røget og flødeagtig let syltig smag - god til en ostetallerken eller som aperitifost - en "hapser" - sammen med et godt glas hvidvin.



Art. nr. I258



Egetræsrøget irsk
Cheddar 2,5

Denne ost er egetræsrøget efter gamle traditioner og med eg fra Caledon skoven i nærheten af mejeriet. Træet gløder langsomt, så den frigiver røgen, som nænsomt legger sig omkring osten og giver denne fantastiske aroma, som er i harmoni med

Opbevares mellem 3-8°C. Holdbarhed: 3 dage efter åbning



Art. nr. 320



Scarmoza, røget 1,9 kg

Scamorza er typisk for de milde oste. Den røgede version er en spændende variant. Kan bruges som den er på en ostetallerken i tyndskiver, til gratinering hvor den røgede smag giver en ekstra pift til mange retter m.m.



C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Bøffelmælk



Art. nr. 184



Bufala Mozzarella 125 gr

Denne mozzarella er laget på ekte bøffelmelk. Vannbøflene ble importert fra India på 1600-tallet.

Enrico Parente og hans familie har i et århundre hatt vannbøfler, og selv produsert mozzarella.

På et 200 hektar stort naturområde holdes bøflene med stor respekt for tradisjonene, naturen og dyrene.

Bøffel-mozzarellaen er lett syrlig ost med mange fine smaksnyanser, med en frisk, pikant ettersmak.

Øvrige oste og smør



Art. nr. F146



Echiré smør, 30g demi-sel

Dejlig portionssmør, demi-sel (let saltet) fra Echiré mejeriet i byen Echiré.



Art. nr. F145



Råmælkssmør m/Ile de Ré salt

I Frankrig kaldre de den "La baratte du Crémier" Mejeristens egen smør.

250 gr. lavet af råmælk og tilsat saltflagerne fra Ile de Ré. En ren delikatesse. Prøv selv.

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

C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



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!



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 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. 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 artsjokker 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.

Art. nr. 654



Grill. artiskokker
halve 3 L



Carciofotto Arrostito.

Halve grillet artsjokker i olje. Moks med ca 70-80 stk.

Drenert vekt 1,4 kg.

C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



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 syrlighed, 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 syrlighed 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 syrlighed 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.



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.
Olivens specielle smag har gjort det til en delikatesse verden over.
Sorte oliven med sten.



C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



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 + 1 liter 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.



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.



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.



C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



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.



Art. nr. 615



Pesto Rosso 135 gr

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

C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

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 tomatsaft. Det er modne tomater af italiensk oprindelse og produceret i Italien.



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!



C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. 591



**Baby tomater semi i
glas 1 kg**

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



Art. nr. 601



**Soltørkede tomater 500
gr**

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



Art. nr. 602



**Soltørkede tomater 10
kg**

Pomodori Secchi.
Soltørkede tomater naturel.
Løsvekt i kasse.



Art. nr. 605



**Soltørkede 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 tomater.
Halvtørkede plømmetomater i en marinade av solsikkeolje,
urter og hvitløk.
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 kjøkken.
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 fruktkjød i tomatjuice.

Fin kvalitet som base for mange retter.

Til Pizza, minestrone, køjtsaus, 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.



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.



C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



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 riktig 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.



Art. nr. 782



Tartufata, sommer trøffel 80 g



C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

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 Grøntsager

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

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.

C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

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.



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.



C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



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 søde 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



Zucchini alla brace 1 kg

Zucchini 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 lekke mellomstore hele løk i sur.søt lake på boks.
Drenert vekt 1,6 kg.



Art. nr. 678



**Vilde Løg
Lampascioni 1 kg**

Marinerede vilde løg (Lampascioni) i lake. 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



C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



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 Lipari 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 Lipari 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. Skylls 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, marineret i kirsebærsaft og kirsch. Til snacks, drinks, i salat, med patéer, saften bruges 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 viltsauser. Perfekt til desserter og i



Olie-eddike konserver

Aceto Balsamico

Art. nr. 841



**Aceto Balsamico 3 år
25 cl**

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



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 kjøkken. Avrundet og fyldig smag, kraftig men avbalansert. Aceto balsamico fra Carlotta i Modena er lagret i 3 år. God kvalitet til det mindre kjøkken.



C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



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, tykkflydende, 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 5år.
Fin flaske og bra kvalitet.
Er velegnet til buffét.



Art. nr. 845



**Aceto Balsamico 5 år
50 cl**

Enestående fyldig og intens smag, tykkflydende, 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 5år.
Fin flaske og bra kvalitet.
Er velegnet til buffét.



Art. nr. 846



**Aceto Balsamico 8 år
25 cl**

Enestående fyldig og intens smag, tykkflydende, 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 og delikat aroma.
Aceto balsamico fra Carlotta i Modena er lagret i 8 år.
Nå nærmer vi oss gourmet klassen.

C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

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 smag, 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 smag, 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 rød vinsedikke 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 skarphet. 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 skarphet.
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 skarphet.
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 hverdagsolje til steking m.m. når kvaliteten er i fokus.
Er blandet med jomfruolje og utsøkt raffineret olivenolje.
Fra Firenze området.

Krydder olier

Art. nr. 770



Trøffelolje sort Ferrari 25 cl



Il Tartufo nero fra Ferrari. Fin kvalitet til det professionelle 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, minestrone-suppe 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 jomfruolie 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 25c

Kvalitets jomfruolie med en stærk 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, urafleret, 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

Druekoncentrat 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 lengr 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

Druekoncentrat 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 figenkoncentrat. God til is og desserter.

Druekonsentrat med fiken laget på Negroa og Malvasia Nera druer, som henger lengr 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

Druekoncentrat 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 appelsinkoncentrat. 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 smak.



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 figner 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 osters 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 osters 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 frugtmarmelade 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



**Blåbærs 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. 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 muskatelledruer 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. Absorberer 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 gør, 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.

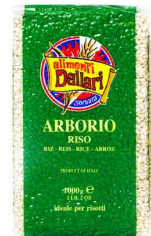


Art. nr. 571



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 skaldysretter, 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 kartofler etc.



Art. nr. E503



**Pimentón Dulce (sød)
370 gr**

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



Art. nr. E504



**Pimentón Agri-dulce 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 Agri-dulce
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

