

Charcuteri

Salami, Chorizo, Salchichon

Art. nr. E160     **Chorizo Sarta Picante
270g ØKO**

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. 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. F43     **Saucisson 1,4 kg Øko**

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



Art. nr. 18     **Salame Toscano Cinta
4 kg ØKO**

Denne delikate, økologiske salami laves af ægte Cinta Senese-svin efter toskanske traditioner, som kan spores helt tilbage til 1300-tallet. En dejlig pølse til enhver buffet, charcuteritallerken, sandwich m.m.



Art. nr. 89     **Salsiccia Passita ca.
300g Øko**

Salsiccia Passita Sambucana di Cinta Senese. Fra familien Savignis gamle toskanske traditionsrige produktion. Grise af Cinta Senese racen som har gået frit på familiens marker, racen spores tilbage til 1300-tallet. Producenten anbefaler: spis den som den er som Antipasto eller med grøntsager og en god Pecorino (fåreost) "drik gerne en kastanjeøl eller spumante til"



C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Øvrig Charcuteri



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.

Ost

Blåskimmel



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. 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.

Fåremælk

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.

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.

Komælk

Art. nr. 122



Taleggio BIO 2 kg



Arriogni er stolt af sin gourmet taleggio. En gourmet rødkittsost 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. NL101



Gouda, lagret 2 kg



Når en god Gouda modnes, ældes den med ynde. En stærk dog afbalanceret smag 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. 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 varemærker. Bestillingsvare.

C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE



Art. nr. 105



**Parmigiano Reggiano,
øko 2,3kg**

I næsten 50 år har Santa Anna produceret økologisk parmesan (biologico på italiensk). Det betyder at dyrene må kun få frisk foder fra økologisk produktion og at de ikke må få nogen form for kemiske tilsætningsstoffer. Denne parmesan har en fyldig og nuanceret smag som gør den unik i sig selv.



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 forstærker de nuancer, der gør denne ost til en af Italiens varemærker. Det er en råmælksost af komælk. Bestillingsvare.

Grønt

Tomatprodukter



Art. nr. 751



**Succo di Pomodoro
ØKO 690 g**

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



Art. nr. 752



**Polpa di Pomodoro
øko 690g**

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



Art. nr. 753



**Sugo ai Peperoni øko
340g**

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

C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Art. nr. 754



**Sugo all'arrabiata øko
340g**

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



Art. nr. 755



**Sugo al Basilico 340 gr
Øko**

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



Olie-eddike koncentreter

Aceto Balsamico

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. 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.



C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

Oliven Olier



Art. nr. 801



**Cherubino di
Terraliva ØKO 50c**

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



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. 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.

Øvrige Olier



Art. nr. SE300



Rapsolie, øko 5 L

100% svensk økologisk rapsolie fra Gunnarshög.

Søde sager

Honning, Marmelade, Mostarda



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.

C & E GASTRO IMPORT

DANMARK - NORGE - SVERIGE

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.