





Vi arbetar uteslutande med handplockade, småskaliga produkter som har sitt ursprung hos mindre producenter och gårdar med egen tillverkning. Gemensamt för våra producenter är att de alla arbetar med omsorg och respekt för natur och miljö och framför allt för råvaran.

Att samarbeta med hängivna och yrkesskickliga producenter är oerhört inspirerande. För att respektera våra leverantörers filosofi samarbetar vi enbart med utvalda delikatesshandlare och restauranger som driver sin verksamhet med passion och stort engagemang.

LEVERANSVILLKOR

Inom Stockholmsområdet

Till Stockholmsområdet levererar vi alla vardagar. Fraktfri leverans inom Stockholm.

Utanför Stockholmsområdet

För leveranser utanför Stockholm är beställningar över 5 000 kr fraktfria, för leveranser under 5 000 kr debiteras frakt med 300 kr.

Vi skickar din order med DHL som levererar inom 1-2 dagar (1 dag extra till Gotland, Norrbotten och orter som inte har daglig utkörning).

Vi reserverar oss för slutsålda varor men ser till att ni får er beställning så snart det är möjligt.

BETALNINGSVILLKOR

Betalning mot faktura, 15 dagar.

BESTÄLLNING

Vi tar emot beställningar i webbshopen (kontakta oss för login), på telefon eller mail.

Tel: 08-715 27 15
Mobil: 0707-30 26 36
e-post: order@olioli.se
ÅF-webbshop: www.olioli.se

Välkommen!

Mia Gustavsson

OLIOLI

EXTRA JUNGFRUOLIVOLJA

Olivolja - grundpelaren och stommen i köken kring Medelhavet. Vi har handplockat våra utvalda gårdsproducerade olivoljor som alla kommer från små tillverkare i Italien och Spanien.

Prisbelönt spanjor från Extremadura och ekologiska, gårdsproducerade premiumoljor från Sicilien och Puglia.



MARQUÉS DE VALDUEZA

Spansk gårdsproducerad olivolja i världsklass.

Marqués de Valdueza är en av Spaniens främsta Extra Jungfruolivoljor och rankad en av världens bästa.

Av IOOC (International Olive Oil Council) har **Marqués de Valdueza** fått 8,5 poäng av 9 möjliga (smakpaneltest och kemisk analys).

Marqués de Valdueza produceras av anrika familjen Álvarez på gården Perales de Miraflores nära Mérida, Extremadura i sydvästra Spanien. Gården ägs av Mr. Alonso Álvares de Toledo y Urquijo, (Marqués de Valdueza) och har varit i familjens ägo i över 500 år.

Kallpressad Extra Jungfruolivolja

Ursprung: Extremadura, Spanien

Olivsorter: Morisca, Arbequina, Picual och Hojiblanca

Ingredienser: Extra Jungfruolivolja

Syrhalt: 0,1%

Skördeperiod: november-december

Karaktär: Frisk doft med en mild smak av äpple, tomat och nyklippt gräs

Nettovolym: 250 ml/500 ml



MERULA

Premiumolivolja från producenten av Marqués de Valdueza.

Även **Merula** har fått toppbetyg av IOOC, 8,2 poäng av 9 möjliga. Skördearbete och framställning leds av den världskände olivolje-experten Cristino Lobillo.

Utmärkt både i restaurangkök och i butik.

Finns i flaska, plåtdunk samt i 5-liters bag in box.

Kallpressad Extra Jungfruolivolja

Ursprung: Extremadura, Spanien

Olivsorter: Arbequina, Picual, Hojiblanca, Morisca

Ingredienser: Extra Jungfruolivolja

Syrhalt: 0,1%

Skördeperiod: november-december

Karaktär: Mild och fruktig med inslag av äpple, banan, mandel och gräs

Nettovolym: 175 ml/500 ml/2,5 liter/5 liter



ALMAZARA PERALES

Extra Jungfruolivolja från gården Perales de Miraflores som även producerar Marqués de Valdeza och Merula.

Liksom gårdens andra två oljor är **Almazara Perales** en gårdsproducerad Extra Jungfruolivolja i premiumklassen från Extremadura i Sydvästra Spanien.

Almazara Perales är en utmärkt bruksolja som är lämplig för stekning och bakning men är även en mycket prisvärd bordsolivolja.

Almazara Perales är förpackad i en praktisk 10-liters bag in box.

Kallpressad Extra Jungfruolivolja

Ursprung: Extremadura, Spanien

Olivsorter: Morisca, Arbequina, Picual och Hojiblanca

Ingredienser: Extra Jungfruolivolja

Syrhalt: 0,1%

Skördeperiod: november-december

Karaktär: mild och fruktig med en behaglig smak av mandel och grönt äpple

Nettovolym: 10 liter



VILLA ZOTTOPERA ROSSO

Giuseppe Rosso's familjegård i regionen Ragusa vid Siciliens sydspets producerar sedan flera generationer en av Siciliens finaste olivoljor. Giuseppe har vunnit flera priser för sin fina premiumolja.

Olivsorten Tonda Iblea, som är områdesspecifik och enbart växer i området Ragusa, ger **Rosso** dess unika karaktär. Oliverna handplockas och pressas omedelbart efter skörd för att garantera högsta kvalitet och god hygien.

Rosso består av speciellt utvalda oliver ur varje skörd. Endast de finaste oliverna får användas för att producera denna exklusiva olja som tillverkas i en mycket begränsad volym varje år.

Ekologiskt certifierad Extra Jungfruolivolja.

Ursprung: Sicilien, Monte Iblei, Chiaramonte Gulfi, Ragusa, Italien

Producent: Giuseppe Rosso

Ingredienser: Extra Jungfruolivolja

Olivsort: 100% Tonda Iblea

Syrahalt: 0,2 %

Karaktär: mycket intensiv grön, smak av kvisttomat, friskt gräs och ruccola

Nettovolym: 250 ml/500 ml



DISISA

I över ett sekel har gården Disisa utanför Palermo på Sicilien tillhört familjen Di Lorenzo. Gården är känd för sina fina kvalitetsprodukter.

Familjens oliver plockas för hand i oktober och november. Oliverna som är noggrant utvalda och pressas samma dag på modernt sätt i slutna system.

TESORO

Gården **Disisa** på Sicilien tillhör familjen Di Lorenzo.

Man odlar till största delen olivsorten Cerasuola och en mindre del, cirka 10%, Nocellara del Belice och Biancolilla. Skörden sker för hand under oktober och november. Oliverna är noggrant utvalda och pressas samma dag på modernt sätt i mekaniskt slutet system.

Tesoro är ofiltrerad och behåller därför sin ursprungliga karaktär och goda egenskaper.

Tesoro har en intensiv och fruktig smak med ton av örter och tomat.

Till en början mjuk med en pepprig eftersmak.

Ursprung : Monreale (Palermo), Sicilien, Italien

Olivsorter : Cerasuolo (ca 90%), Biancolilla, Nocellara del Belice (ca 10%)

Ingredienser : Extra Jungfruolivolja

Syrahalt : 0,1%

Skördeperiod : oktober/november

Nettovolym : 500 ml



DISISA CERASUOLA

Extra Jungfruolivolja, monocultivar (100% Cerasuola-oliver).

Oliverna plockas för hand i oktober och november. Oliverna som används för Disisa Cerasuola är noggrant utvalda och pressas samma dag på modernt sätt i slutna system.

Disisa Cerasuola är ofiltrerad och behåller därför sin ursprungliga karaktär och goda egenskaper.

Intensivt grön och robust olja med toner av nyklippt gräs, tomatkvist och kronärtskocka. Till en början behagligt mjuk med en medelpepprig eftersmak.

Passar till soppor, rött kött, tomaträtter och bruschetta.

Producent : Disisa, familjen Di Lorenzo

Ursprung : Monreale (Palermo), Sicilien, Italien

Certifiering : Ekologiskt certifierad

Ingredienser : ekologisk Extra Jungfruolivolja

Olivsorter : Cerasuola

Syrahalt : 0,2%

Skördeperiod : oktober/november

Nettovolym : 500 ml



DISISA BASILIKA

Basilika odlas på den egna gården och infuseras i familjens Extra Jungfruolivolja. Oljan får en härlig och genuin smak av färsk basilika. Passar till tomat- och mozzarellasallad, primörer, potatis, fisk och skaldjur, kyckling, rostade rotfrukter.

Producent: Disisa, familjen Di Lorenzo

Ursprung: Monreale (Palermo), Sicilien, Italien

Olivsorter: Cerasuolo (ca 90%), Biancolilla, Nocellara del Belice (ca 10%)

Ingredienser: Extra Virgin olivolja 98%, basilika 2%

Skördeperiod: oktober/november

Nettovolym: 250 ml



DISISA ROSMARIN

Rosmarin odlas på den egna gården och infuseras i familjens Extra Jungfruolivolja. Oljan får en örtig och genuin smak av färsk rosmarin. Passar till lamm, rostad potatis, primörer och grillat kött.

Producent: Disisa, familjen Di Lorenzo

Ursprung: Monreale (Palermo), Sicilien, Italien

Olivsorter: Cerasuolo (ca 90%), Biancolilla, Nocellara del Belice (ca 10%)

Ingredienser: Extra Virgin olivolja 98%, rosmarin 2%

Skördeperiod: oktober/november

Nettovolym: 250 ml



DISISA VITLÖK

Vitlök odlas på den egna gården och infuseras i familjens Extra Jungfruolivolja. Oljan får en härlig och genuin smak av vitlök.

Passar till fisk- och skaldjursrätter, risotto, bruschetta, marinera räkor i chili och vitlöksolja, på svamp och i pastarätter.

Producent: Disisa, familjen Di Lorenzo

Ursprung: Monreale (Palermo), Sicilien, Italien

Olivsorter: Cerasuolo (ca 90%), Biancolilla, Nocellara del Belice (ca 10%)

Ingredienser: Extra Virgin olivolja 98%, vitlök 2%

Skördeperiod: oktober/november

Nettovolym: Volym: 250 ml



DISISA TRYFFEL

Arom av vit tryffel (1,5%) infuseras i familjens Extra Jungfruolivolja och ger en subtil, genuin karaktär.

Passar fint till pasta, pizza, risotto och äggrätter och andra rätter du vill ge en lite lyxig touch.

Producent: Disisa, familjen Di Lorenzo

Ursprung: Monreale (Palermo), Sicilien, Italien

Olivsorter: Cerasuolo (ca 90%), Biancolilla, Nocellara del Belice (ca 10%)

Ingredienser: Extra Virgin olivolja 98,5%, vit tryffel 1,5%

Skördeperiod: oktober/november

Nettovolym: 250 ml



SVEVO

Svevo från familjen **Mancino** i Gioia del Colle utanför Bari i Puglia har fått sitt namn av kung Fredrik II som hade sina rötter i Svevia i tyska Schwaben. Slottet Il Castello di Gioia del Colle tillhörde Fredrik II och är därför känt som Il Castello Svevo.

Slottet är en symbol för staden Gioia del Colle och familjen **Mancino** har gett sin olja namnet **Svevo** för att understryka det starka bandet mellan deras olivolja och dess ursprung.

Svevo är ofiltrerad vilket gör att smakerna förstärks och att de nyttiga ämnena som finns naturligt i oljan i högre grad bibehålls.

Ursprung: Puglia, Italien

Olivsorter: Frantoio, Ogliarola Barese, Coratina Syrahalt: 0,2%

Ingredienser: Extra Jungfruolivolja

Skördeperiod: November

Karaktär: gräsig med ton av mandel och kronärtskocka och en pepprig eftersmak.

Nettovolym: 250ml/500 ml



GRAVISTELLI

Gravistelli är en robust, intensiv och pepprig Extra Jungfruolivolja. Mancino's oljor är ekologiska och man filtrerar inte sin olja utan anser att den ursprungliga smaken behålls bäst ofiltrerad. Varje år produceras en begränsad mängd (ca 7 000 st flaskor).

Olivsort: Coratina

Ingredienser: ekologisk Extra Jungfruolivolja

Syrahalt: 0,2%

Skördeperiod: november

Nettovolym: 500 ml

Karaktär: doft och smak har intensivt gröna toner med inslag av örter och kronärtskocka. Pepprig eftersmak som drar åt det bittra. Passar utmärkt till charkuterier och kraftiga köttretter.



MANCINO CITRON

Mancino Citron framställs efter ett gammalt medelhavsrecept som gått i arv i familjen Mancino i generationer.

Mancino Citron består endast av naturliga råvaror.

Citronerna kommer från närliggande gårdar i Puglia och pressas tillsammans med oliverna vilket ger oljan dess karakteristiska och utsökta smak.

Mancino Citron tillverkas endast i ett begränsat antal flaskor per år (ca 2 000 st).

Ursprung: Puglia, Italien

Olivsorter: Coratina, Frantoio, Ogliarola Barese

Ingredienser: Extra Jungfruolivolja, citron

Syrhalt: 0,3%

Skördeperiod: december

Karaktär: Frisk citrusdoft med tydlig smak av färska citroner

Nettovolym: 250 ml



MANCINO APELSIN

Mancino Apelsin framställs efter ett gammalt medelhavsrecept som gått i arv i familjen Mancino i generationer.

Mancino Apelsin består endast av naturliga råvaror.

Apelsinerna kommer från närliggande gårdar i Puglia och pressas tillsammans med oliverna vilket ger oljan dess karakteristiska och utsökta smak.

Mancino Apelsin tillverkas endast i ett begränsat antal flaskor per år (ca 2 000 st).

Ursprung: Puglia, Italien

Olivsorter: Coratina, Frantoio, Ogliarola Barese

Ingredienser: Extra Jungfruolivolja, apelsin

Syrhalt: 0,3%

Skördeperiod: december

Karaktär: Frisk citrusdoft med tydlig smak av färska apelsin

Nettovolym: 250 ml



MANCINO CHILI

Mancino Chili framställs efter ett gammalt medelhavsrecept som gått i arv i familjen Mancino i generationer.

Mancino Chili består endast av naturliga råvaror. Chilin kommer från närliggande gårdar i Puglia. Hel torkad röd chilifrukt och chilifrön tillsätts vid buteljering av oljan.

Mancino Chili tillverkas endast i ett begränsat antal flaskor per år (ca 2 000 st).

Ursprung: Puglia, Italien

Olivsorter: Coratina, Frantoio, Ogliarola Barese

Ingredienser: Extra Jungfruolivolja, röd chili

Syrhalt: 0,3%

Skördeperiod: december

Karaktär: Het och intensivt pepprig smak av chili

Nettovolym: 250 ml



MANCINO BASILIKA

Mancino Basilika framställs efter ett gammalt medelhavsrecept som gått i arv i familjen Mancino i generationer.

Mancino Basilika tillverkas av familjens ekologisk Extra Jungfruolivolja och torkad basilika. Torkad basilika läggs i den kallpressade oljan.

Mancino Basilika är en örtig och god smaksättare. Använd med fördel till en tomatsallad, till grönsaksrätter, kyckling och rostad potatis och rotfrukter.

Ursprung: Puglia, Italien

Olivsorter: Coratina, Frantoio, Ogliarola Barese

Ingredienser: Extra Jungfruolivolja, torkad basilika

Syrhalt: 0,3%

Skördeperiod: december

Nettovolym: 250 ml



MANCINO VITLÖK

Mancino Vitlök framställs efter ett gammalt medelhavsrecept som gått i arv i familjen Mancino i generationer.

Mancino Vitlök tillverkas av familjens ekologiska Extra Jungfruolivolja och rostad vitlök. Rostad vitlök läggs i den kallpressade oljan.

Mancino Vitlök har en mild ton av rostad vitlök. God till kött, svamp, bruschetta och grönsaksrätter.

Ursprung: Puglia, Italien

Olivsorter: Coratina, Frantoio, Ogliarola Barese

Ingredienser: Extra Jungfruolivolja, vitlök

Syrhalt: 0,3%

Skördeperiod: december

Nettovolym: 250 ml



VINÄGER & BALSAMICO

Äkta balsamico från Modena är ett hantverk som går i arv från generation till generation. Unik yrkesskicklighet, områdesspecifika druvsorter, tillverkningsmetoden och regionens klimat ger en av världens mest exklusiva produkt.

Vår spanska premiumproducent tillverkar ekfatslagrad rödvinvinäger av en utvald del av sin vinproduktion. Från Extremadura kommer vår goda fruktvinäger och i Cadiz hos prestigeprodcenten Ximénez-Spínola buteljerar man en av världens absolut finaste PX-sherryvinäger.



MARQUÉS DE VALDUEZA RÖDVINSVINÄGER

Familjen Álvarez är en av Spaniens främsta olivoljeproducenter. Egendomen i Extremadura nära Mérida har varit i familjens ägo i flera generationer.

2002 planterades tre olika druvsorter på 40 hektar mark (Merlot, Cabernet Sauvignon och Syrah). Idag tillverkar man även vin och av en liten del har man nu börjat producera vinäger.

Marqués de Valdueza Rödvinvinäger tillverkas enligt Orleansmetoden där övergången från vin till vinäger sker under lagring på ekfat.

Marqués de Valdueza's vinäger är lagrad i 20 månader på franska ekfat. Karaktären är intensiv, nyanserad och komplex med doft och smak av honung och russin. Färgen har en ljus rödgul, gyllene ton.

Ursprung: Mérida, Extremadura

Ingredienser: rödvinvinäger

Druvsorter: 17% Merlot, 41% Cabernet Sauvignon, 42% Syrah

Producent: Marqués de Valdueza

Nettovolym: 250 ml



XIMÉNEZ-SPÍNOLA PX-VINÄGER

PX-vinäger har en söt, välbalanserad karaktär som ibland liknas vid den italienska balsamicovinägern. Denna spanska specialitet tillverkas av Pedro Ximenez-druvor som växer i södra Spanien.

Den 25 år långa lagringen på ekfat ger en rund och välbalanserad karaktär med en komplex russinaktig arom och en något rökig ton.

Den genuina vinägern är en naturlig produkt tillverkad traditionsenligt och hantverksmässigt.

Producenten **Ximénez-Spínola** är välkänd för sina exklusiva viner tillverkade av Pedro Ximenez-druvor. Sedan 1752 har familjen odlat och producerat vin i regionen Jerez.

Ursprung: Jerez de la Frontera, Cadiz, Spanien

Producent: Ximénez-Spínola

Ingredienser: PX-vinäger

Lagringstid: 25 år

Syrahalt: 6%

Nettovolym: 500 ml



VETUS BALSAMICO

VETUS balsamico tillverkas i byn Nonantola utanför Modena i regionen Emilia-Romagna i norra Italien. Balsamicon framställs av den sammankokta druvmusten från druvsorterna Trebbiano och Lambrusco.

VETUS tillverkar traditionell balsamico (12 och 25 år) och balsamico som är lagrad kortare tid (4 och 7 år), helt utan tillsatser och lagrade på träfat.

VETUS RUBRUM - 4 ÅR

Rubrum har en mörkt brun färg och en rund smak med välbalanserad syra och sötma. **Rubrum** används som smaksättare både i matlagningen och som smaksättare.

Ursprung: Modena, Italien

Ingredienser: druvmust, vinäger

Lagringstid: 4 år

Syrahalt: 6%

Nettovolym: 100 ml/250 ml

Droppkork med hällpip i munblåst glas medföljer samtliga storlekar.



VETUS AURUM - 7 ÅR

Aurum har en längre lagringstid vilket ger den en kraftigare och mer koncentrerad smak. Syran är mindre och **Aurum** är fylligare, kraftigare och mer välutvecklad och har en trögflytande konsistens.

Aurum lämpar sig bäst för att använda droppvis till en välagrad Parmigiano Reggiano, sparris eller carpaccio och till desserter.

Ursprung: Modena, Italien

Ingredienser: druvmust, vinäger

Lagringstid: 7 år

Syrahalt: 6%

Nettovolym: 100 ml/250 ml

Droppkork med hällpip i munblåst glas medföljer samtliga storlekar.



VETUS TRADIZIONALE - AFFINATO 12 ÅR

(Aceto Balsamico Tradizionale di Modena)

Den traditionella balsamicon representerar det absoluta toppskiktet och genomgår strikta kontroller under hela tillverkningen.

Druvmust av druvorna Trebbiano och Lambrusco kokas i öppna kärl för att uppnå en mer koncentrerad vätska och lämnas sedan ifred för att dekantera. Processen för att förvandla druvmust till balsamico sker i tre olika stadier; jäsning, mognad och åldrande. Druvmusten lagras på olika fat av varierande träslag.

En balsamico blir fylligare och mer koncentrerad ju längre tid den får lagras, samtidigt får den en rundare och mjukare smak. Traditionell balsamico avnjuts droppvis som en exklusiv smaksättare.

Ursprung: Modena, Emilia-Romagna, Italien

Ingredienser: ekologisk druvmust

Druvsorter: Trebbiano, Lambrusco

Lagringstid: 12 år

Syrhalt: 6%

Nettovolym: 100 ml



VETUS TRADIZIONALE - EXTRA VECCHIO 25 ÅR

(Aceto Balsamico Tradizionale di Modena)

Den traditionella balsamicon representerar det absoluta toppskiktet och genomgår strikta kontroller under hela tillverkningen.

Druvmust av druvorna Trebbiano och Lambrusco kokas i öppna kärl för att uppnå en mer koncentrerad vätska och lämnas sedan ifred för att dekantera. Processen för att förvandla druvmust till balsamico sker i tre olika stadier; jäsning, mognad och åldrande. Druvmusten lagras på 7 olika fat av varierande träslag.

En balsamico blir fylligare och mer koncentrerad ju längre tid den får lagras, samtidigt får den en rundare och mjukare smak. Traditionell balsamico avnjuts droppvis som en exklusiv smaksättare.

Ursprung: Modena, Emilia-Romagna, Italien

Ingredienser: ekologisk druvmust

Druvsorter: Trebbiano, Lambrusco

Lagringstid: 25 år

Syrhalt: 6%

Nettovolym: 100 ml



Acetaia Guerzoni är en flera generationer gammal, familjeägd gård med djupa rötter i Modena. Man tillverkar balsamico traditionsenligt med stor respekt för jord och mark och gården är ekologiskt certifierad och **Demeter-certifierad**.

Familjens gård anpassas på 70-talet till den biodynamiska standarden **Demeter** och blir under 80-talet det första företaget i Italien som får ta emot Demetercertifieringen för biodynamisk balsamicoproduktion.

Guerzoni's balsamico framställs av kokt druvmust som får mogna och åldras långsamt av naturlig jäsning och ökande koncentration i fat av olika träslag, helt utan kemiska tillsatser eller aromämnen. Gårdens biodynamiska odling producerar kvalitetsdruvor med äkthet som ger vinäger och balsamico med en unik och ren smak.

Guerzoni ORO *IGP, Ekologisk, biodynamisk (Demeter)*

Ekologiskt och biodynamiskt certifierad balsamico.

Oro är tillverkad av druvmust från **Guerzoni's** egna ekologiska druvor.

Hela produktionsprocessen från druva till tappning sköts av **Azienda Agricola Guerzoni**.

Musten kokas ned genom den traditionella metoden i öppna kärl och man tillsätter sedan en mindre andel vinäger. Sin djupa och karakteristiska sötma och välbalsanserade syra får balsamicon då den lagras i fat av olika ädelträslag. Den långsamma lagringen ger balsamicon dess mörka färg, intensiva doft och komplexa smak.

Oro har en balanserad, rund karaktär med definierad sötma och en angenäm syra samt en hög densitet. En riktigt lyxig smaksättare som passar särskilt bra till köttretter, ostar, frukt, glass, risotto och ägggrätter.

Ursprung: Modena, Italien

Ingredienser: ekologisk druvmust, vinäger. *Innehåller sulfiter.*

Lagringstid: 8-10 år

Densitet: 1.34

Syrhalt: 6%

Nettovolym: 100 ml/250 ml

Certifieringar: IGP, Ekologiskt certifierad, Demeter-certifierad



Guerzoni ARGENTO *IGP, Ekologisk, biodynamisk (Demeter)*

Ekologiskt och biodynamiskt certifierad balsamico.

Argento är tillverkad av druvmust från **Guerzoni's** egna ekologiska druvor.

Hela produktionsprocessen från druva till tappning sköts av **Azienda Agricola Guerzoni**.

Musten kokas ned genom den traditionella metoden i öppna kärl och man tillsätter sedan en mindre andel vinäger. Sin djupa och karakteristiska sötma och välbalsanserade syra får balsamicon då den lagras i fat av olika ädelträslag. Den långsamma lagringen ger balsamicon dess mörka färg, intensiva doft och komplexa smak.

Argento har en fin harmoni mellan syra och sötma med en hög densitet. En delikat balsamico som passar bra i vardagen, både i såser och annan matlagning och ringlad på sallader, grillat kött och primörer.

Ursprung: Modena, Italien

Ingredienser: ekologisk druvmust, vinäger. *Innehåller sulfiter.*

Lagringstid: 10-12 år

Densitet: 1.31

Syrhalt: 6%

Nettovolym: 100 ml/250 ml

Certifieringar: IGP, Ekologiskt certifierad, Demeter-certifierad



VIT BALSAMICO *IGP, Ekologisk, biodynamisk (Demeter)*

Vit balsamico är resultatet av en liten, högkvalitativ produktion av **Acetaia Guerzoni's** ekologiska druvor. Tillverkas av druvmust och vinäger och är en "nektar" bland smaksättningar.

Vit balsamico är ljus gulbrun och helt naturlig, fri från konserveringsmedel och färgämnen. Delikat med en låg syrahalt på 5,5%.

Utmärkt när du vill använda en balsamico som inte färgar dina råvaror och rätter. Perfekt för dagligt bruk, du använder **vit balsamico** på samma vis som mörk balsamico och vinäger.

Lämplig till en mängd rätter både i matlagningen och som smaksättare till den färdiga rätten. Den intensivt söta, runda smaken gör vit balsamico perfekt att kombinera med grönsaker, sallader, fisk & skaldjur.

Ursprung: Modena, Italien

Ingredienser: ekologisk vinäger av vita druvor (koncentrerad druvmust. Innehåller sulfiter.

Syrahalt: 5,5%

Nettovolym: 100 ml/250 ml

Certifieringar: IGP, Ekologiskt certifierad, Demeter-certifierad



CREMA DI BALSAMICO *Ekologisk, biodynamisk (Demeter)*

Balsamicocrème för söt, läcker smak med fin syra. Passar bra för smaksättning och garnering. Tillverkas av nedkokt druvmust och balsamico på utvalda druvor från **Guerzoni's** gård i Modena.

Guerzoni's balsamicocrème är unik och skiljer sig från andra crémer eftersom den både är ekologiskt och biodynamiskt certifierad. Sin krämiga konsistens får crémen av ekologisk majsstärkelse och innehåller därför varken tillsatser, förtjockningsmedel eller färgämnen.

Den söta karaktären med hög densitet och tät konsistens passar att ringla över kött, fisk och ost, men är även god till glass, frukt och bär.

Ursprung: Modena, Italien

Ingredienser: kokt druvmust*, balsamico* 30% (vinäger, kokt druvmust, majsstärkelse**.

* *ekologisk och biodynamisk ingrediens*, ** *ekologisk ingrediens*.

Innehåller sulfiter.

Nettovolym: 100 ml

Certifieringar: Ekologiskt certifierad, Demeter-certifierad



SABA/MOSTO COTTO *Ekologisk*

Kokt druvmust, även kallad **Saba**, tillverkas på traditionsenligt vis enligt urgammalt recept. Druvmust kokas ned, i kopparkärl över öppen eld, till cirka en tredjedel av sin ursprungliga volym.

Användningen av **Saba** har ett väldigt tidigt ursprung. De första som använde den var romarna (sapa är i själva verket det latinska namnet, vilket framgår i Apicius receptsamling (romerska matlagningsrecept som tros ha skapats under senare delen av 300-talet eller tidigare delen av 400-talet).

På den italienska landsbygden har man sedan traditionsenligt fortsatt tillverka **Saba** som har haft en speciell plats i kokböcker i alla italienska regioner på grund av sin smak som är mycket söt och smakrik.

I det moderna köket fungerar den perfekt som ett naturligt sötningsmedel i desserter, glass, yoghurt och frysta desserter. Även utmärkt som smaksättning vid tillredning av grönsaker, kött, fisk, fågel och till ost eller i såser och marinader.

Producent: Guerzoni

Ursprung: Modena, Italien

Ingredienser: ekologisk druvmust reducerad över öppen eld

Certifieringar: Ekologiskt certifierad

Innehåller sulfiter.

Öppnad flaska förvaras i kylskåp.

Nettovolym: 250 ml



ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA "AFFINATO 12 ÅR" *DOP, Ekologisk, biodynamisk*

Traditionell balsamico, vars historia går tillbaka till hertigdömet Este, är en av världens finaste, mest dyrbara smaksättningar. Så eftertraktad och unik att den har fått den eftertraktade DOP-märkningen (skyddad ursprungsbeteckning).

Traditionell balsamico framställs genom kokt druvmust och lagras på fat i varierande storlekar och träslag. Hos **Guerzoni**, vars system bygger på biodynamiska principer, är varje fat förknippat med en viss planet i solsystemet (Månen - körsbär, Venus - akacia, Merkurius - mullbär, Solen - aska, Mars - ek, Jupiter - lönn eller kastanj, Saturnus - enbär eller kastanj).

Guerzoni's traditionella balsamico "**Affinato**" har en lagringstid på minst 12 år. Lagringen på varierande fat förser balsamicon med de omiskännliga egenskaper och aromer som definierar denna unika produkt.

Innan balsamicon buteljeras genomgår den noggranna tester och provsmakning av Modenas handelskammare, som bedömer densitet och syra samt de organoleptiska egenskaperna.

Först efter att ha passerat dessa tester kan produkten få det prestigefyllda namnet "**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena**".

Som en ytterligare garanti för konsumenten buteljerar Modenas balsamico-konsortium producentens balsamico hos själva handelskammaren.

Guerzoni's traditionella balsamico kan anses helt unik eftersom **Acetaia Guerzoni** redan från start enbart har använt ekologiska och biodynamiska druvor för att framställa sin balsamico.

Traditionell balsamico avnjuts bäst då du vill intensifiera och lyfta exempelvis köttträtter, grönsaker och ost. Även en utsökt smakförhöjare till frukt och glass.

Ursprung: Modena, Italien

Ingredienser: ekologisk druvmust

Lagringstid: 12 år

Nettovolym: 100 ml

Certifieringar: *D.O.P.-certifierad, Ekologiskt certifierad, Demeter-certifierad*



ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE DI MODENA "EXTRA VECCHIO 25 ÅR" *DOP, Ekologisk, biodynamisk*

Traditionell balsamico, vars historia går tillbaka till hertigdömet Este, är en av världens finaste, mest dyrbara smaksättningar. Så eftertraktad och unik att den har fått den eftertraktade DOP-märkningen (skyddad ursprungsbeteckning).

Traditionell balsamico framställs genom kokt druvmust och lagras på fat i varierande storlekar och träslag. Hos **Guerzoni**, vars system bygger på biodynamiska principer, är varje fat förknippat med en viss planet i solsystemet (Månen - körsbär, Venus - akacia, Merkurius - mullbär, Solen - aska, Mars - ek, Jupiter - lönn eller kastanj, Saturnus - enbär eller kastanj. Varje år avdunstar syran i balsamicon och den blir tjockare och mer koncentrerad.

Guerzoni's traditionella balsamico "**Extra Vecchio**" har en lagringstid på minst 25 år. Lagringen på varierande fat förser balsamicon med de omisskännliga egenskaper och aromer som definierar denna unika produkt.

Innan balsamicon buteljeras genomgår den noggranna tester och provsmakning av Modenas handelskammare, som bedömer densitet och syra samt de organoleptiska egenskaperna.

Först efter att ha passerat dessa tester kan produkten få det prestigefyllda namnet "**Aceto Balsamico Tradizionale di Modena**". Som en ytterligare garanti för konsumenten buteljerar Modenas balsamico-konsortium producentens balsamico hos själva handelskammaren.

Guerzoni's traditionella balsamico kan anses helt unik eftersom **Acetaia Guerzoni** redan från start enbart har använt ekologiska och biodynamiska druvor för att framställa sin balsamico.

Traditionell balsamico avnjuts bäst då du vill intensifiera och lyfta exempelvis kötträtter, grönsaker och ost. Även en utsökt smakförhöjare till frukt och glass.

Ursprung: Modena, Italien

Ingredienser: ekologisk druvmust

Lagringstid: 25 år

Nettovolym: 100 ml

Certifieringar: D.O.P.-certifierad, Ekologiskt certifierad, Demeter-certifierad



RÖDVINSVINÄGER *Ekologisk, biodynamisk (Demeter)*

Rödvinsvinäger tillverkad av olika röda druvsorter.
Tillverkningen sker i ett särskilt system som där luft släpps in medan druvmusten cirkuleras. Denna process sätter igång jäsningen som aktiveras av vinägerbakterie.

Vinägern lagras sedan i järntankar där jäsningen fortsätter.
Slutligen filtreras och buteljeras vinägern på flaska.

God i dressingar, vinäggretter och i matlagning.

Ursprung: Modena, Italien

Ingredienser: ekologisk rödvinsvinäger

Druvsort: olika röda sorter

Innehåller sulfiter.

Nettovolym: 250 ml

Certifiering: Ekologiskt certifierad, Demeter-certifierad



VITVINSVINÄGER *Ekologisk, biodynamisk (Demeter)*

Vitvinsvinäger tillverkad av Trebbianodruvan.
Tillverkningen sker i ett särskilt system som där luft släpps in medan druvmusten cirkuleras. Denna process sätter igång jäsningen som aktiveras av vinägerbakterie.

Vinägern lagras sedan i järntankar där jäsningen fortsätter.
Slutligen filtreras och buteljeras vinägern på flaska.

God i dressingar, vinäggretter och i matlagning.

Ursprung: Modena, Italien

Ingredienser: ekologisk vitvinsvinäger

Druvsort: Trebbiano

Innehåller sulfiter.

Nettovolym: 250 ml

Certifiering: Ekologiskt certifierad, Demeter-certifierad



FIKONVINÄGER

La Chinata's Fikonvinäger tillverkas av en stor andel ren frukt och är mycket smakintensiv med en frisk ton av vitvinsvinäger.

Passar bra ihop med olivolja, valnöts- och hasselolja, getost, mandel, endivesallad och gåslever. Tål upphettning.

Ursprung: Cáceres, Extremadura Spanien

Innehåll: vitvinsvinäger, fikonpuré (40%), socker, antioxidant askorbinsyra, socker, stabilisator E414, kaliumdisulfit (används som antioxidant för att bevara t ex vin, cider, fruktsaft och grönsaker)

Nettovolym: 100 ml



HALLONVINÄGER

La Chinata's Hallonvinäger tillverkas av en stor andel ren frukt och är mycket smakintensiv med en frisk ton av vitvinsvinäger.

Passar bra ihop med anka, foie gras, vilt, getost, nötter, frukt och choklad. Tål upphettning.

Ursprung: Cáceres, Extremadura Spanien

Innehåll: vitvinsvinäger, hallonpuré, socker, stabilisator E414, kaliumdisulfit (används som antioxidant för att bevara t ex vin, cider, fruktsaft och grönsaker).

Nettovolym: 100 ml



MANGOVINÄGER

La Chinata's Mangovinäger tillverkas av en stor andel ren frukt och är mycket smakintensiv med en frisk ton av vitvinsvinäger.

Passar bra ihop med vit fisk, avokado, aprikos, anka och nötkött. Tål upphettning.

Ursprung: Cáceres, Extremadura Spanien

Innehåll: vitvinsvinäger, mangopuré, socker, stabilisator E414, kaliumdisulfit (används som antioxidant för att bevara t ex vin, cider, fruktsaft och grönsaker).

Nettovolym: 100 ml



PASSIONSFRUKTSVINÄGER

La Chinata's Passionsfruktsvinäger tillverkas av en stor andel ren frukt och är mycket smakintensiv med en frisk ton av vitvinsvinäger.

Passar bra ihop med fisk och skaldjur, avokado, choklad och sesamolja. Tål upphettning.

Ursprung: Cáceres, Extremadura Spanien

Innehåll: vitvinsvinäger, passionsfruktpuré, socker, stabilisator E414, kaliumdisulfit (används som antioxidant för att bevara t ex vin, cider, fruktsaft och grönsaker).

Nettovolym: 100 ml



PASTA

Vår durumvetepasta tillverkas enligt italiensk hantverkstradition. Vissa pastasorter görs helt för hand medan andra tillverkas hantverksmässigt. I tillverkningen används formar och valsar av brons som ger pastan en rustik karaktär.

Mancino's pasta tillverkas i liten skala. Italienskt durumvete av högsta kvalitet gör dess konsistens fylligare och mer "al dente" än den industritillverkade pastan. Den långa torktiden på 24-36 timmar gör den perfekt lämpad att ta upp och bevara andra smaker.

Vår flerfärgade pasta färgas av naturliga ingredienser som rödbeta, spenat, gurkmeja, paprika och bläckfiskbläck.



MANCINO PASTA

Familjen Mancino's pasta tillverkar sin pasta enligt gammal italiensk tradition i Gioia del Colle, Puglia.

Pastan är karakteristiskt formad efter regionen Puglia's kök och tillverkas av durumvete med ursprung enbart från regionerna Puglia och Basilicata i Italien.

ORECCHIETTE

Ursprung: Puglia, Italien
Ingredienser: durumvete, vatten
Pastasort: skålformad (orecchiette = öra på italienska)
Nettovikt: 500 g



CAVATELLI

Ursprung: Puglia, Italien
Ingredienser: durumvete, vatten
Pastasort: ärtskidformad
Nettovikt: 500 g



PENNONI

Ursprung: Puglia, Italien
Ingredienser: durumvete, vatten
Pastasort: tubformad pasta
Nettovikt: 500 g



LINGUINE

Ursprung: Puglia, Italien
Ingredienser: durumvete, vatten
Pastasort: platt, smal bandpasta
Nettovikt: 500 g



Ursprung: Puglia, Italien
Ingredienser: durumvete, vatten
Pastasort: rund bandpasta
Nettovikt: 500 g



FUSILLONI

Ursprung: Puglia, Italien
Ingredienser: durumvete, vatten
Pastasort: stor skruvformad pasta
Nettovikt: 500 g



TROFIE

Ursprung: Puglia, Italien
Ingredienser: durumvete, vatten
Pastasort: kort, tvinnad pasta
Nettovikt: 500 g



FARFALLE FANTASIA

Ursprung: Puglia, Italien
Ingredienser: durumvete, vatten, gurkmeja, rödbeta, paprika, spenat
Pastasort: fjärilsformad pasta
Vikt: 250 g



LINGUA DI SUOCERA

Ursprung: Puglia, Italien
Ingredienser: durumvete, vatten, gurkmeja, rödbeta, paprika, spenat, bläckfiskbläck
Pastasort: lång, bred bandpasta
Vikt: 250 g



TILLTUGG

Vi har valt ut några goda spanska och italienska tilltugg som passar fint till tapas och antipasti - eller bara är goda som de är.

Taralli är en regiontypisk specialitet från Puglia, Italien. Spröda handgjorda, matiga snacks som tillverkas traditionsenligt i södra Italien.

La Chinata i sydvästra Spanien, Extremadura tillverkar spröda tilltuggskex, lövtunna, krispiga potatischips friterade vid låg temperatur i Extra Jungfruolivolja samt rostade Marconamandlar med rosmarin & rökt paprika och Cashewnötter med tryffel & rökt paprika.



MANCINO TARALLI

Familjen Mancino's taralli är en typisk produkt från regionen Puglia. Ingredienserna blandas till en smet som delas i bitar, rullas, formas till taralli och ugnsbakas.

Taralli är goda att äta som tilltugg, till soppa eller doppade i en god dipp eller röra.

TARALLI NATURELL

Ursprung: Extremadura, Spanien

Ingredienser: vetemjöl, Extra Jungfru-
olivolja, vitt vin, vegetabilisk olja, salt
Förvaras svalt och torrt, ej i direkt ljus.
Innehåller **gluten**.

Nettovikt: 350 g



TARALLI CHILI

Ursprung: Extremadura, Spanien

Ingredienser: vetemjöl, Extra Jungfru-
olivolja, vitt vin, vegetabilisk olja,
salt, chili

Förvaras svalt och torrt, ej i direkt ljus.

Innehåller **gluten**.

Nettovikt: 350 g



TARALLI FÄNKÅL

Ursprung: Extremadura, Spanien

Ingredienser: vetemjöl, Extra Jungfru-
olivolja, vitt vin, vegetabilisk olja, salt,
fänkål

Förvaras svalt och torrt, ej i direkt ljus.

Innehåller **gluten**.

Nettovikt: 350 g



TARALLI ROSMARIN

Ursprung: Extremadura, Spanien

Ingredienser: vetemjöl, Extra Jungfru-
olivolja, vitt vin, vegetabilisk olja, salt,
rosmarin

Förvaras svalt och torrt, ej i direkt ljus.

Innehåller **gluten**.

Nettovikt: 350 g



TARALLI TOMAT & OREGANO

Ursprung: Extremadura, Spanien

Ingredienser: vetemjöl, Extra Jungfru-
olivolja, vitt vin, vegetabilisk olja, salt,
tomat, oregano

Förvaras svalt och torrt, ej i direkt ljus.

Innehåller **gluten**.

Nettovikt: 350 g



LA CHINATA

Från La Chinata i sydvästra Spanien, Extremadura kommer goda tilltugg - spröda kex, lövtunna, krispiga potatiships friterade i Extra Jungfruolivolja och lyxiga Marconamandlar med rosmarin & rökt paprika och Cashewnötter med tryffel & rökt paprika.

REGAÑAS

Krispiga kex tillverkade av vetemjöl och Extra Jungfruolivolja. Passar till ost och patéer samt ihop med gazpacho och soppor.

Ursprung: Extremadura, Spanien

Ingredienser: vetemjöl, vatten, Extra Jungfruolivolja (20%, jäst och salt.

Nettovikt: 125 g



POTATISCHIPS

La Chinata's delikatesspotatiships är tillverkade av spansk potatis, noga utvald och plockad för hand. Potatisen friteras på låg värme i 100% Extra Jungfruolivolja för att garantera en smakfull och krispig konsistens. Chipsen saltas sedan lätt med havssalt.

Tillverkningen sker under stränga kvalitetskontroller och påsen skyddar mot solljus och fukt för att bevara färskhet och smak. **La Chinata's** chips är spröda och lätta - en riktig kvalitetsdelikatess.

Ursprung: Extremadura, Spanien

Ingredienser: potatis, Extra Jungfruolivolja, havssalt

Nettovikt: 100 g



ROSTADE MARCONAMANDLAR MED ROSMARIN & RÖKT PAPIKA

Rostade Marconamandlar med Extra Jungfruolivolja, rosmarin och rökt paprika. Utsökt goda med den speciella smaken och karaktären hos världens mest uppskattade gourmetmandel, Marcona. Ät som snacks eller servera på tapasbordet.

Producent: La Chinata

Ursprung: Extremadura, Spanien

Nettovikt: 110 g



ROSTADE CASHEWNÖTTER MED TRYFFEL & RÖKT PAPIKA

Läckra gourmetcashewnötter tillverkade med en speciell blandning av helrörsocker, tryffel och Extra Jungfruolivolja smaksatt med tryffel.

En delikat tryffelsmak och en rökig, söt touch av rökt paprika i perfekt kombination med den krispiga, krämiga cashewnöten. Riktigt

Producent: La Chinata

Ursprung: Extremadura, Spanien

Nettovikt: 110 g



OLIVER, PATÉER & SÅSER

Alla oliver är som omogna gröna och skiftar sedan färg efter mognadsgrad. Varje producent väljer skördetillfälle och sätt att preparera sina oliver.

Våra oliver kommer från Katalonien och Extremadura i Spanien. Producenten La Masrojana tillverkar ekologiska gröna Arbequinaoliver och svarta Empeltreoliver som de även gör fina olivpatéer på.

Spanska La Chinatas crémer och patéer är perfekta för tapasfatet och på crostini & kex.

Sicilianska ekologiska tomatsåser, pesto Trapanese och het chilipaté från Convivia.



LA MASROJANA

La Masrojana's Arbequina-oliver växer i Tarragona, Priorat. Marken där de växer är kalkrik och mager. Klimatet med varma somrar, kalla vintrar och lite nederbörd ger områdesspecifika oliver med fin karaktär och god kvalitet.

GRÖNA ARBEQUINAOLIVER

La Masrojana's Arbequina-oliver är ekologiskt certifierade. De är små med relativt lite fruktkött. Väldigt smakintensiva med en nötig ton (innehåller kärna).

Ursprung: Tarragona, Katalonien Spanien

Ingredienser: ekologiska Arbequinaoliver, vatten, salt

Nettovikt: 370 g



SVARTA EMPELTREOLIVER

La Masrojana's Empeltreoliver är ekologiskt certifierade. Medelstora och svarta med kärna. De har en angenäm sötta och en mild smak av aromatiska örter.

Ursprung: Tarragona, Katalonien Spanien

Ingredienser: ekologiska Empeltreoliver, salt, aromatiska örter

Nettovikt: 220 g



GRÖN OLIVPATÉ

La Masrojana's gröna olivpaté tillverkas för hand av naturliga ingredienser, utan tillsatser. Patén har en intensiv, god smak av gröna oliver och aromatiska örter. Passar på crostini, till pasta, ostar, charkuterier och på tapasbrickan.

Ursprung: Katalonien, Spanien

Ingredienser: gröna Arbequina-oliver, olivolja, aromatiska örter, salt

Nettovikt: 100 g



SVART OLIVPATÉ

La Masrojana's svarta olivpaté tillverkas för hand av naturliga ingredienser, utan tillsatser. Patén har en intensiv, god smak av svarta oliver och aromatiska örter. Passar på crostini, till pasta, ostar, charkuterier och på tapasbrickan.

Ursprung: Katalonien, Spanien

Ingredienser: svarta Empeltre-oliver, olivolja, aromatiska örter, salt

Nettovikt: 100 g



LA CHINATA

MANZANILLAOLIVER MED VITLÖK & ROSMARIN

Gröna Manzanillaoliver inlagda i saltlag med rosmarin och vitlök.

En fin bordsoliv i gott sällskap med ostar, charkuterier och grönsaksinläggningar.

Producent: La Chinata

Ursprung: Spanien

Nettovikt: 350 g

Torr nettovikt: 200 g



CAMPO REAL-OLIVER

Gröna Campo Real-oliver från Extremadura. En bordsoliv med mycket fruktkött och kärna. Goda att äta till tapasbrickan, till ostar och charkuterier och på pizzan.

Producent: La Chinata

Ursprung: Spanien

Nettovikt: 350 g

Torr nettovikt: 200 g



LA CHINATA

MINISPREADS X 4

Ett urval av fyra grönsaksspreads i miniatyrförpackning i en snygg, transparent ask.

Förpackningen innehåller **Svart olivpaté, Grön olivpaté, Röd paprika- & auberginepaté** samt **Karl-Johansvamp- & tryffelpaté**.

Fyra läckra, krämiga patéer som alla tillverkas av råvaror av högsta kvalitet och Extra Jungfruolivolja. Ät gärna på kex, crostini eller rostat bröd eller tillsammans med goda ostar och charkuterier.

Vi rekommenderar dem tillsammans med La Chinatas Regañás-kex.

Tillverkare: La Chinata

Ursprung: Extremadura, Spanien

Nettovikt: 4 x 34 g



CRÉME MED GETOST & KARAMELLISERAD LÖK

La Chinatas Crème med getost och den söta touchen av karamelliserad lök och Extra Jungfruolivolja är läckert delikat.

Går fint ihop med grillat kött och rostade grönsaker och är perfekt att servera på crostini eller till tapas samt till ostbrickan.

Producent: La Chinata

Ursprung: Extremadura, Spanien

Nettovikt: 120 g



CRÉME MED TRYFFEL & GRÖNMÖGELOST

Crème med grönmögelost och tryffel är läckert att servera till ostbrickan, kex, grillat kött och pasta.

En intensiv smak av grönmögelost och en touch av tryffel ger crémen dess speciella och sofistikerade smak.

Producent: La Chinata

Ursprung: Extremadura, Spanien

Nettovikt: 120 g



CONVIVIA

EKOLOGISK KÖRSBÄRSTOMATSÅS

Ekologisk tomatsås på sicilianska körsbärstomater.

En härlig sås med en mild, söt tomatsmak - färdig att äta, bara att värma.

Njut av såsen tillsammans med en god pasta eller använd som pizzasås.

Öppnad burk förvaras i kylan och konsumeras inom 3-4 dagar.

Tillverkare: Intex srl

Ursprung: Sicilien, Italien

Ingredienser: *körsbärstomater (minst 95%), *Extra Jungfruolivolja (1,3%), havssalt, *basilika. * Från ekologiskt jordbruk.

Nettovikt: 330 g

Glutenfri och lämplig för vegetarianer och veganer.



EKOLOGISK KÖRSBÄRSTOMATSÅS ARRABBIATA

Ekologisk siciliansk körsbärstomatsås med en mild smak av chili.

Färdig att äta, bara att värma. Ät som pastasås, på bruschetta eller använd som pizzasås. Öppnad burk förvaras i kylan och konsumeras inom 3-4 dagar.

Tillverkare: Intex srl

Ursprung: Sicilien, Italien

Ingredienser: *körsbärstomater (minst 95%), *Extra Jungfruolivolja (1,5%), *lök, havssalt, *basilika, *het chili, persilja, *citronzest, *vitlök.

* Från ekologiskt jordbruk.

Glutenfri och lämplig för vegetarianer och veganer.

Nettovikt: 250 g



EKOLOGISK PESTO TRAPANESE

Siciliens svar på Liguriens basilikapesto. Ekologisk pesto där tomat är basen och istället för pinjenötter använder man mandel.

Servera som aptitretare på crostini eller rostat bröd, till pasta och antipasto.

Öppnad burk förvaras i kylan och konsumeras inom 10-12 dagar.

Tillverkare: Intex srl

Ursprung: Sicilien, Italien

Ingredienser: *tomat (82%), *Extra Jungfruolivolja (10%), basilika, *mandel (2,4%), *vitvinsvinäger, havssalt, *vitlök. * Från ekologiskt jordbruk.

Glutenfri och lämplig för vegetarianer och veganer.

Nettovikt: 190 g



EKOLOGISK HET CHILIPATÉ

Chilipasta med intensiv hetta från soliga Sicilien. Servera på rostat bröd till antipasti eller i grytor och såser för en stark chilihetta. Har motsvarande styrka som Sambal Oelek (eller starkare). Öppnad burk förvaras i kylan och konsumeras inom 10-12 dagar.

Tillverkare: Intex srl

Ursprung: Sicilien, Italien

Ingredienser: het italiensk *chili (83%), *Extra Jungfruolivolja (13%), *vitvinsvinäger, havssalt, *potatisstärkelse. * Från ekologiskt jordbruk.

Produkten är lämplig för vegetarianer och veganer.

Nettovikt: 190 g



SALT

Salt är en livsnödvändig och oundgänglig ingrediens. Ursprung, smak, konsistens, färg och doft skiljer sig åt. Vi har samlat ett urval av olika sorters salt av skiftande karaktär.

Våra spanska saltsorter och rosa gourmetflingsalt från Australien är utmärkta smaksättare.

Välj salt utifrån olika behov, tillfälle, råvaror och rätter. Prova dig fram och känn skillnaden!



MURRAY RIVER

Murray River rosa Gourmetflingsalt skördas i rena underjordiska vatten i Murray-Darling i närheten av Mildura. Hög avdunstning och låg luftfuktighet skapar sedan goda förutsättningar för kristallisering.

Detta rena, uråldriga salt innehåller inga tillsatser eller konserveringsmedel men är laddat med naturliga mineraler och ämnen som magnesium och kalcium. Dessa naturliga ämnen ger saltet en härlig rosa färg samt en unik och utsökt smak.

Murray River Salt har vunnit flera utmärkelser och uppskattas och används av framstående kockar världen över.

Den unika smaken av dessa skira rosa flingor är idealisk för alla typer av rätter.

MURRAY RIVER ROSA SALT

Ursprung: Murray River, Australien

Ingredienser: rosa mineralflingsalt
Förvaras svalt och torrt.



LA CHINATA

La Chinatas havsflingsalt handskördas på traditionellt sätt i Cádiz vid Spaniens sydkust, nära Gibraltar.

Flera kvalitetskontroller genomförs för att säkerställa både saltets renhet och kvalitet. **La Chinatas** havssalt innehåller inga tillsatser och är helt obehandlat.

FLINGSALT NATURELL

Ursprung: Cádiz, Andalusien Spanien

Ingredienser: havsflingsalt (innehåller jod)

Förpackning: cylinderformad pappförpackning med metall-lock.

Nettovikt: 165 g



FLINGSALT CHILI

Ursprung: Cádiz, Andalusien Spanien

Ingredienser: havsflingsalt (innehåller jod), röd chili

Förpackning: cylinderformad pappförpackning med metall-lock.



GOURMETSALT X 5

Fem exklusiva gourmetsaltsorter i glaströr - perfekt för smaksättning av alla rätter. Krydda kött, fisk, grönsaker och sallader.

Varierande smaker med ursprung från Spanien, Himalaya, Persien och Hawaii. Fleur de Sel, Fleur de Sel med bläckfiskbläck, rosa Himalaysalt, Persiskt blått salt och rött Hawaiisalt.

Producent: La Chinata

Ingredienser: Fleur de sel, Fleur de sel med **bläckfiskbläck**, Rosa Himalayamineralsalt, Persiskt blått mineralsalt, Rött Hawaii-salt

Nettovikt: 105 g (3 x 25g + 2 x 15g)

Mått: varje rör är 8 cm högt och 2 cm i diameter.



SMAKSATT GOURMETSALT X 5

Fleur de Sel Flakes kännetecknas av sin krispiga konsistens och mjukare smak än vanligt salt som ger en god sälta i den färdiga rätten.

Ett gourmetsalt som förhöjer smakupplevelsen och synintrycket med sina vackra korn.

De olika kryddade salterna kommer i glaströr.

Flinghavssalt i smakerna: **Citron, Paprika, Oliv, Chili och Curry.**

Producent: La Chinata

Ursprung: Extremadura, Spanien

Nettovikt: 60 g (5 x 12 g)

Mått: varje rör är 8 cm högt och 2 cm i diameter.



FLINGSALT NATURELL I LITEN SALTQVARN

Naturellt havsflingsalt i liten kvarn för användning vid bordet och för smaksättning av den färdiga rätten.

Ett gourmetsalt med en krispig konsistens och en mjukare smak än andra saltsorter. Använd som smaksättare till dina kött-, fisk- och grönsaksrätter.

Producent. La Chinata

Ursprung. Extremadura, Spanien

Ingredienser. havsflingsalt

Nettovikt. 35 g

Mått. 10 x 5 cm



ROSA HIMALAYASALT I LITEN SALTQVARN

Rosa Himalayasalt i liten kvarn för användning vid bordet och till den färdiga rätten. Ett bergssalt från foten av Himalaya. Sin rosa färg får saltet av den naturliga förekomsten av järn.

Smaken är karakteristisk med en lätt mineraltouch. Idealiskt för grillat kött, fisk och rostade grönsaker.

Producent. La Chinata

Ursprung. områdena kring Himalaya

Ingredienser. rosa Himalayasalt

Nettovikt. 100 g

Mått. 10 x 5 cm



ÖRT- & FLINGSALT I LITEN SALTQVARN

Havsflingsalt med örter från Medelhavet är ett hälsosammare alternativ till raffinerat salt. Ett gourmetsalt med en krispig konsistens och en mjukare smak än vanligt salt. Örtsaltet innehåller högkvalitativa örter som oregano, timjan, salt och rosmarin.

Använd som smaksättare till dina kött-, fisk- och grönsaksrätter.

Producent. La Chinata

Ursprung. Extremadura, Spanien

Ingredienser. havsflingsalt, örter i varierande proportioner (24%) (oregano, salt, timjan, rosmarin, citronskal).

Nettovikt. 35 g

Mått. 10 x 5 cm



HIMALAYASALT

Himalayasalt bryts i områdena runt Himalaya där det sägs ha bildats under de senaste 250 miljoner åren. Den rosa bergskristallerna har behållit sin naturliga, ursprungliga struktur och har en distinkt rosa färg.

Himalayasalt innehåller många mineraler som är viktiga för kroppen och har en mild aromatisk smak.

Himalayasalt är ett natursalt som innehåller en högre natriumhalt än mineralsalt men är som även är rikt på mineraler.

Med sin skiftande rosa, vackra färg är **Himalayasaltet** lämpligt som bordssalt. Saltkornen är medelgrova och bör därför mortlas eller malas i saltkvarn före användning.

Ursprung: områdena kring Himalaya

Ingredienser: Himalayasalt

Förpackning: plastbehållare

Nettovikt: 300 g



PEPPAR & KRYDDOR

Sarabars exklusiva peppar och kryddor importeras från utvalda plantager i Indien, Madagaskar, Jamaica, Kina, Indonesien, Malaysia, Kambodja och Brasilien.

För att behålla högsta möjliga kvalitet och fräschör köps kryddorna in så nära skörd som möjligt. Efter torkning transporteras peppar och kryddor direkt till **Sarabar** i Marseille.

Sortimentet håller mycket hög kvalitet och varje pepparsort har sin unika karaktär.

Vissa sorter kan även fås i större förpackning för restaurangbruk.



SARABAR

CAMBODIAPEPPAR

Vackert pepparkorn med en brun-röd färg, stark arom med söta toner av nybakat bröd. Inslag av enbär och muskotnöt. En kraftfull och mycket angenäm pepparsort.

Användningsområden: passar till kyckling och vitt kött, soppor, lamm, ansjovis. Används med fördel som alternativ till svartpeppar.

Ursprung: Kambodja

Ingredienser: Cambodiapeppar

Nettovikt/volym: 24 g (40 ml i glaströr)



CUBÉBEPEPPAR

Cubébepeppar är bruna pepparkorn försedda med en liten svans. Den har en mjukt syrlig doft med mentol- och citronsmaker som påminner om eucalyptus. En mycket speciell och sällsynt pepparsort.

Användningsområden: lamm, duva, anka och pärlhöns, gåslever, grönsaker, skaldjur och de flesta fiskar, aprikoser, körsbär och citrusfruktsorbet.

Ursprung: Madura-ön, Indonesien

Ingredienser: Cubébepeppar

Nettovikt/volym: 12 g (40 ml i glaströr)



LÅNGPEPPAR

En annorlunda pepparsort som består av ett långt mörkbrunt hänge som doftar kryddigt av trä, kanel, en antydning av lakrits och anisfrö. Fruktig karaktär, mycket aromatisk med söta kakao- och blomtoner. En fin krydda med rika harmonier.

Användningsområden: lamm, vilt, torsk eller marulk, potatismos, grönsakspuré, patéer, pickels, getost, chokladbaserade desserter, fruktpuré, melon, körsbär, kvitten och päron.

Ursprung: Java, Indonesien

Ingredienser: Långpeppar

Nettovikt/volym: 18 g (40 ml i glaströr)



JAMAIQUE-PEPPAR

Jamaïque motsvarar det vi kallar kryddpeppar. Karaktären är exotisk och aromatisk med en komplex doft och smak.

Användningsområden: fågel, fläsk, fet fisk och fisk i ugn, även god till terriner och patéer. Den har en touch av exotisk frukt och är utmärkt i desserter, särskilt med päron och äpple, i bakverk, krämer och till risgrynsgröt.

Ursprung: Jamaica

Ingredienser: Jamaïque-peppar

Nettovikt/volym: 14 g (40 ml i glaströr)



ROSÉPEPPAR

Rosépeppar kommer ursprungligen från Brasilien. Mycket aromatisk med en söt och väldigt fruktig och pepprig smak med spår av anisfrö. Aningen stark och bitter, med en ton av kåda.

Rosépeppar skall inte kokas, förutom väldigt lätt, exempelvis i folie 'en papillotte' men utan någon syra.

Användningsområden: i gräddiga såser till vitt kött och höna, till skaldjur, marinerad fisk eller tartar av fisk, särskilt lax.

Ursprung: Madagaskar
Ingredienser: Rosépeppar
Nettovikt/volym: 10 g (40 ml i glasrör)



SARAWAK SVARTPEPPAR

Vackra svarta bär av en mycket sällsynt art. Subtil arom, med toner av lime, exotisk frukt och blommor samt ett lätt inslag av kåda. Underbar balans mellan värme och syra. Sarawak svartpeppar utvecklas på ett fantastiskt sätt i gommen.

Användningsområden: rött kött, fet fisk: makrill, sardiner, ansjovis och tonfisk, såser med tomat, grönsaker, kikärtor, färskost, fruktsallad, jordgubbar, körsbär, fikon, persikor, ananas och chokladdesserter.

Ursprung: Borneo, Malaysia
Ingredienser: Sarawak svartpeppar
Nettovikt/volym: 22 g (40 ml i glasrör)



SARAWAK VITPEPPAR

Sarawak Creamy White är en raritet. Mycket elegant med beige överdrag. Kraftfull och mycket behaglig bouquet. Friska och träiga toner med en delikat syrlighet. Mycket närvarande på paletten med lakrits- och rotfrukts-toner, en harmonisk peppar med stor finess.

Användningsområden: skaldjur, vit fisk, gris, kalv och fågel, vita såser, pasta, ris, champinjoner, squash, sparris, vita bönor, haricots verts, sallader och fruktbaserade sallader med apelsin eller päron.

Ursprung: Borneo, Malaysia
Ingredienser: Sarawak vitpeppar
Nettovikt/volym: 24 g (40 ml i glasrör)



SÉCHUANPEPPAR

Séchuanpeppar kommer ursprungligen från Kina och är väldigt populär i Kina, Japan, norra Indien och Himalaya.

Smaken är aningen stark och syrlig, med toner av anisfrö, trä, blomma, apelsinskal, körsbär, aromatiska kryddor och en aning mint. Den har en lång eftersmak med en något dövände effekt i gom och på tunga.

Användningsområden: asiatisk mat, anka, gås- och anklever och kalvlever. citrusfruktsorbet. Underbar ihop med all frukt som passar med peppar; jordgubb, melon, aprikos m fl.

Ursprung: Kina

Ingredienser: Séchuanpeppar

Nettovikt/volym: 10 g (40 ml i glasrör)



TONKABÖNA

Tonkabönan härstammar från arten Fabaceae från Sydamerika. Efter att ha torkats marinerar bönorna i rom för att förstärka smaken ytterligare. Tonkabönan är mycket doftrik med en stark söt doft med starka inslag av bittermandel, plommonkärnor, vanilj, tobak, rök och hö.

Användningsområden: i desserter som innehåller choklad, kaffe, vanilj, kokosnöt, anis, melon, körsbär, honung, apelsin, rabarber samt aprikos. Fungerar även bra i t ex tomatsoppa.

Ursprung: Brasilien

Ingredienser: Tonkaböna

Nettovikt/volym: 25 g (40 ml i glasrör)



VILDPEPPAR, VOATSIPÉRIFERY

En mycket sällsynt krydda från pepparfamiljen som härstammar från Madagaskar. Växer på höga träd i tropisk skog, i varma och fuktiga områden på sydöstra Madagaskar, där den handplockas.

I doften kan man ana en trä- och jordsmak men också citrus, frukt och blommor. Den smakar mycket friskt och levande. Smaken är inte skarp men intensiv och kvardröjande.

Användningsområden: kött, särskilt gris och lamm, kyckling och anka, vit fisk, gåslever och till vita ostar, chokladdesserter, melon, jordgubbar, körsbär och päron.

Ursprung: Madagaskar

Ingredienser: Vildpeppar, Voatsipérifery

Nettovikt/volym: 12 g (40 ml i glasrör)



PIMENT D' ESPELETTE

Piment d'Espelette (Espelette-peppar) är en mycket speciell chilipeppar som odlas i Espelette i den franska regionen Aquitaine i sydvästra Frankrike. Piment d'Espelette är D.O.P-märkt (skyddad ursprungsbeteckning). Endast en viss mängd odlas och produceras varje år.

Piment d'Espelette uppnår endast graden 4.000 på Scoville-skalan och kan därför inte anses vara het.

Efter att chilin torkats mals den till ett grovt orangefärgat pulver. Det färdiga pulvret har en nyanserad och fyllig, mogen karaktär och en kryddighet som kännetecknas av en djärv men subtil hetta.

Användningsområden: soppor och såser men smaksätt mot slutet av tillagningen för att bevara den fulla smaken. Går bra ihop med ägg, fisk, kött, potatis och andra grönsaker. Passar att använda som ett något mildare alternativ till cayennepeppar.

Ursprung: Espelette, Aquitaine, Frankrike

Ingredienser: Piment d'Espelette

Nettovikt: 40 g



LA CHINATA LITEN PEPPARKVARN

En härligt kryddig mix av fem olika pepparsorter - grönppeppar, vitpeppar, svartpeppar, kryddpeppar och rosépeppar.

Peppar avnjuts helst nymald, därför är det allra bästa att mala pepparn precis innan den skall användas.

Pepparmixen är idealisk för salladsrätter, pasta, kött, och fisk.

Producent: La Chinata

Ursprung: Extremadura, Spanien

Ingredienser: blandning av peppar i varierande mängd (vit, grön, svart, rosépeppar, kryddpeppar)

Nettovikt: 45 g

Mått: 10 x 5 cm



HONUNG

På vår spanska olivoljeproducent Marqués de Valdueza's ägor växer stenek, ljung, apelsinträd och vilda blommor. Man framställer sin honung småskaligt med traditionella metoder sedan flera generationer.

La Chinata's honung kommer från Extremadura i sydvästra Spanien. Man produceras fin honung som finns i sorterna apelsinblom, eucalyptus, timjan och vildblom.



MARQUÉS DE VALDUEZA

APELSINBLOMSHONUNG

Apelsinblomshonung från **Marqués de Valdueza's** gård i Extremadura, sydvästra Spanien.

Ljust bärnstensfärgad med en gul nyans.
Frisk arom med citrustoner och en intensiv, kvardröjande smak.

Ingredienser: honung från apelsinblomsnektar

Ursprung: Mérida, Spanien

Nettovikt: 256 g



LJUNGHONUNG

Ljunghonung från **Marqués de Valdueza's** gård i Extremadura, sydvästra Spanien.

Mörkt bärnstensfärgad med en röd nyans. Intensivt blommig och söt karaktär med en lätt bitter och salt ton.

Ingredienser: honung från ljunghonungsnektar

Ursprung: Mérida, Spanien

Nettovikt: 256 g



STENEKSHONUNG

Stenekshonung från **Marqués de Valdueza's** gård i Extremadura, sydvästra Spanien.

Mörkt bärnstensfärgad med intensivt salta, rostade toner och inslag av malt.

Ingredienser: honung från ekollon av stenek

Ursprung: Mérida, Spanien

Nettovikt: 256 g



VILDBLOMSHONUNG

Spansk ljunghonung från **Marqués de Valdueza's** gård i Extremadura, sydvästra Spanien.

Klar, bärnstensfärgad honung. Blommig med en söt, lätt och behaglig smak.

Ingredienser: honung från vildblomsnektar

Ursprung: Mérida, Spanien

Nettovikt: 256 g



LA CHINATA

APELSINBLOMSHONUNG Apelsinblomshonung från Extremadura i Spanien. Ljust gul med en mjuk, fin och blommig smak och en behaglig apelsinblomsarom.

Ursprung: Cáceres, Extremadura, Spanien

Ingredienser: honung från apelsinblomsnektar

Nettovikt: 250 g



EUCALYPTUSHONUNG

Eucalyptushonung från Extremadura i Spanien. Frisk arom med en behaglig smak av eukalyptus.

Ursprung: Cáceres, Extremadura, Spanien

Ingredienser: honung från eukalyptusnektar

Nettovikt: 250 g



TIMJANHONUNG

Timjanhonung från Extremadura i Spanien. Intensiv arom med inslag av timjan och trä.

Ursprung: Cáceres, Extremadura, Spanien

Ingredienser: honung från timjannektar

Nettovikt: 250 g



VILDBLOMSHONUNG

Vildblomshonung från Extremadura i Spanien. Blommig arom och len, söt smak.

Ursprung: Cáceres, Extremadura, Spanien

Ingredienser: honung från vildblomsnektar

Nettovikt: 250 g



KOREANSKT FRÅN ARIRANG

Arirangs egna såser är en hälsning från Korea, en inkörsport till det koreanska köket, med dess förkärlek för enkla råvaror, mustiga och smakrika såser, mjölksyrad mat och sociala sammankomster runt ett matbord med massor av rätter.

Vi erbjuder familjen Lims såser som ger dig chansen att använda samma smaker som bjuds på restaurangen där människor har njutit av det smakrika och hälsosamma koreanska köket i decennier.

Sötpotatisnudlar och koreanska såser är utvalda och skapade av restaurang Arirang, tillverkade enbart av de bästa råvarorna och de godaste ingredienserna.



ARIRANG NUDELSÅS SOJA

Den perfekta koreanska såsen till sötpotatisnudlar.

Nudelsås Soja är gjord på koreansk soja, exklusiv sesamolja och kryddor och tillför en fyllig, aromrik koreansk smak.

Koka nudlar, håll av vattnet, blanda nudlarna med Nudelsås Soja.

Låt dra i 5 minuter, servera!

Tillverkning : i Sverige av Restaurang Arirang

Ingredienser : Sambal Oelek (färsch chilli, salt, surhets-reglerande medel E260, konserveringsmedel E211), socker, fermenterad **sojasås**, mindre än 20 ppm

gluten (vatten, **sojaböna**, **vete**, salt), vitlök, krydda, modifierad stärkelse, salt.

Innehåller gluten.

Nettovolym : 275 ml

Förvaring : Öppnad förpackning förvaras i kylskåp och håller minst 3 månader.



ARIRANG GOCHOO JANGSÅS

Arirang Gochoo Jang är chilisåsernas chilisås. Delikat kryddad med en rik och balanserad het smak. En aromatisk och smakrik sås som används till det mesta i det koreanska köket.

Görs på fermenterad sojaböns pasta och kodjokaro, koreanskt chilipulver. Ger en rundare, lite starkare smak. Färdig att använda, behöver inte hettas upp. Passar i all matlagning där du vill tillföra en god hetta: i marinader, soppor, ssam (salladswrap) och som dipsås till koreanska rätter som den klassiska bibimbapen.

Tillverkning: i Sverige av Restaurang Arirang

Ingredienser: chilipasta (stärkelsesirap, vatten, ris, koreansk rödpeppar, salt, lök, **sojaböna**, vitlök, rismjöl, kornmjöl), socker, vegetabilisk olja (**sesam**), ättikspirit.

Innehåller gluten. Mikrobiologisk.

Nettovolym: 275 ml

Förvaring: Öppnad förpackning förvaras i kylskåp och håller minst 3 månader.



ARIRANGSOJA

Arirangsoja är mycket mer än bara soja. Koreansk soja kryddad med vitlök, sesamolja och peppar. En aromrik sojablandning som ger allt lite mer karaktär. Suverän för marinerings av nötkött, fläsk, lamm, kyckling och fisk samt grönsaker.

Lyfter alla asiatiska rätter - god i såser och som smaksättare.

Prova även att dippa kött, fisk, kyckling och grönsaker i sojan. Blanda en salladsdressing på en av våra goda olivoljor, balsamico och Arirangsoja - supergott!

Tillverkning: i Sverige av Restaurang Arirang

Ingredienser: fermenterad **sojasås** mindre än 20 ppm **gluten** (vatten, **sojaböna**, **vete**, salt), vegetabilisk olja (**sesam**), vitlök, socker, svartpeppar, koreansk rödpeppar.

Innehåller gluten.

Nettovolym: 275 ml

Förvaring: Öppnad förpackning förvaras i kylskåp och håller minst 3 månader.



ARIRANG KATSU DIPSÅS

Arirangs Katsu Dipsås är lysande till allt friterat och grillat.

En söt, örtekryddig och lite fastare sås.

Katsu-sås är även det klassiska tillbehöret till panerat, friterat fläsk (donkatsu). Prova gärna till pyttipanna!

Behöver inte värmas och kan användas både i matlagning, som en fin smaksättare och som dippsås.

Tillverkning: i Sverige av Restaurang Arirang

Ingredienser: fermenterad koreansk **soja** (vatten, **sojaböna**, **vete**, salt), socker, tomat, krydda, vitlök, äppeljuicekoncentrat, ättikssprit.

Innehåller gluten.

Nettovolym: 275 ml

Förvaring: Öppnad förpackning förvaras i kylskåp och håller minst tre månader.



ARIRANG BOKKUM WOKSÅS

Bokkum woksås är lika god i stekpannan som i woken - eller som grillglaze!

God som bas i allt man vill hetta till och ge den där typiskt koreanska sesamsötman.

Utmärkt krydda till klyftpotatis eller kycklingvingar.

Tillverkning: i Sverige av Restaurang Arirang

Ingredienser: fermenterad koreansk **soja** (vatten, **sojaböna**, **vete**, salt), socker, tomat, krydda, vitlök, äppeljuicekoncentrat, ättikssprit.

Innehåller gluten.

Nettovolym: 275 ml

Förvaring: Öppnad förpackning förvaras i kylskåp och håller minst tre månader.



ARIRANG GOCHOO GARU

Soltorkade chiliflakes på röd koreansk chili.

Grovmalda, djupröda flingor med en mild hetta och en lätt fruktig, rökig smak.

Chiliflakes är en viktig krydda i det koreanska köket.

En självklar ingrediens i kimchi (recept på hur du gör Arirangs egen kimchi ingår) och andra typiska koreanska rätter. Användbar i dippsåser och marinader samt även goda att sprinkla över den färdiga rätten. Prova att blanda med lite olivolja och sesamolja till ris- och nudelrätter.

Ursprung: Odlad i Kina, packad och kvalitetssäkrad i Sydkorea.

Förpackade av Arirang för OLIO.

Ingredienser: soltorkad koreansk röd chili.

Nettovolym: 250 ml

Förvaring: i kylskåp för bästa hållbarhet



ARIRANG SESAMOLJA 40/60

Den fantastiska oljan som förhöjer och förgyller. Använd som en läcker smaksättare, lika god att tillsätta strax före servering som att steka i.

Suverän som glaze, i marinader eller som dipsås blandad med flingsalt, grovmalen svartpeppar och sesamfrön.

God i dressing blandad med Arirang-soja, lime och riven ingefära!

Tillverkare: Restaurang Arirang

Ingredienser: vegetabilisk olja (ris) 60%, vegetabilisk olja (**sesam**) 40%.

Nettovolym: 275 ml

Förvaring: svalt, torrt och mörkt



ARIRANG SESAMFRÖN KIMCHI

Kryddiga, läckra gyllene sesamfrön som sätter fin färg och god smak på den färdiga rätten.

Vackra, brunröda sesamfrön för garnering.

Prova på chilimarinerad lax, gurka, broccoli, kyckling och bönor.

Packade av Restaurang Arirang för OLIOLI.

Ursprung: Sydkorea

Ingredienser: vita rostade **sesamfrön**, socker, vitlök, salt, **sojasås**, smakförstärkare E621, rödpeppar, **bonito (fisk)**, färgämne (paprika), citronsyra.

Vissa av ingredienserna kan innehålla spår av **soja** och **vete**.

Nettovolym: 275 ml

Förvaring: torrt i rumstemperatur



ARIRANG SÖTPOTATISNUDLAR

Handgjorda sötpotatisnudlar från den koreanska restaurangen Arirang. Nudlarnas nudlar som görs på 100% sötpotatis och därmed är glutenfria.

Lyxiga, smakrika och med perfekt konsistens.

Nudlarna är handdragna och sköljs flera gånger i en extraprocess för bästa kvalitet. De har därför en ljusare färg än andra sötpotatisnudlar.

Nudlarna är formade till praktiska nystan, ett nystan är lagom till en portion. Om man är hungrig eller enbart skall äta en nudelrätt (och inte flera smårätter) tar man två nystan per portion.

Riktigt bra nudlar som kan kombineras med många asiatiska smaker. I Korea använder man sötpotatisnudlar för att laga den traditionella rätten Jiap Che.

Strimla eller skiva kyckling, lövbiff, purjolök, morötter, selleri, svamp, paprika och blanda med nudlarna.

Tillverkare: Restaurang Arirang

Ingredienser: sötpotatisstärkelse

Nettovikt: 500 g

Förvaring: ej i över normal rumstemperatur. Öppnad förpackning förvaras i kylskåp och håller minst tre månader.



SÖTA KEX, CHOKLAD & CRÉMER

Utvalda söta, hantverkstillverkade specialiteter från våra italienska och spanska producenter.

Convivia's crémer av sicilianska mandlar och pistagenötter är riktigt härliga och omtäckta. I bakverk, semifreddo, på croissant eller på sked.

Våra härliga, tunna spanska chokladkakor med Extra Jungfruolivolja från La Chinata är lent krämiga och passar både att bryta en bit till kaffet eller till bakning.



HASSELNÖTSCRÉME

Härlig hasselnötscrème från Gravina di Catania på Siciliens ostkust. Tillverkas av sicilianska hasselnötter av bästa kvalitet. Crémen är och passar till dina desserter och bakverk. Njut till kex, croissanter eller i bakverk. Bred på cupcakes och Servera till glass och färska bär eller ät direkt på sked.

Ursprung: Gravina, Sicilien, Italien

Ingredienser: hasselnötter (min 30%), socker, vegetabilisk olja och fetter (solrosolja, kokosnötsolja) **skummjörkspulver**, **vasslepulver**, **sojalecitin**, vaniljarom

Nettovikt: 210 g



MANDELCRÉME

Ljuvlig mandelcrème från Gravina di Catania på Siciliens ostkust. Tillverkas av siciliansk mandel av bästa kvalitet. Crémen är läckert krämig och passar till dina desserter och bakverk. Även god på croissant, pannkakor, till vaniljglass och jordgubbar eller att bara äta som den är med sked!

Ursprung: Gravina, Sicilien, Italien

Ingredienser: socker, **mandel** 30%, vegetabiliska oljor och fetter, skummjörkspulver, **mjörksocker**, **mjörkprotein**, **sojalecitin**, arom

Nettovikt: 210 g



PISTAGECRÉME

Läcker och krämig Pistagecrème från Gravina di Catania på Siciliens ostkust. Tillverkas av sicilianska, rostade pistagenötter av bästa kvalitet. Crémen är härlig och passar till dina desserter och bakverk. Även god på croissant, pannkakor, till glass och bär eller att bara äta som den är med sked!

Ursprung: Gravina, Sicilien, Italien

Ingredienser: socker, **pistagenötter** 30% (skalade, lättrostade **pistagenötter**), vegetabiliska oljor och fetter, hel**mjörkspulver**, skummjörkspulver, **sojalecitin**, vanillin, arom.

Nettovikt: 210 g



CHOKLADKAKA MED EXTRA JUNGFRUOLIVOLJA

La Chinata's mörka choklad är fyllig och rik i smaken. Chokladen innehåller 5% Extra Jungfruolivolja som gör den krämigt len. God att äta som den är eller att använda vid bakning.

Ursprung: Extremadura, Spanien

Ingredienser: kakaomassa (70%), socker, kakaosmör, Extra Jungfruolivolja (5%), **sojalecitin**, vanilj.

Nettovikt: 100 g



CHOKLADKAKA MED EXTRA JUNGFRUOLIVOLJA & HAVSSALT

La Chinata's chokladkaka med havsflingsalt är fyllig och rik i smaken med en lagom touch av havssalt. Krämigt len med en delikat sälta. God till en fruktig olivolja och en bit surdegsbröd.

Ursprung: Extremadura, Spanien

Ingredienser: kakaomassa (58%), socker, kakaosmör, Extra Jungfruolivolja, flinghavssalt (2%), **sojalecitin**, vanilj.

Nettovikt: 100 g



CHOKLADKAKA MED EXTRA JUNGFRUOLIVOLJA & INGEFÄRA

La Chinata's chokladkaka med ingefära är fyllig och rik i smaken med ett pikant inslag av ingefära. Krämigt len med liten behaglig hetta.

Ursprung: Extremadura, Spanien

Ingredienser: kakaomassa (58%), socker, kakaosmör, Extra Jungfruolivolja, ingefära (2%), **sojalecitin**, vanilj.

Nettovikt: 100 g



BESKOWS VY

ALKOHOLFRI DRYCK

Beskows alkoholfria drycker är en serie hantverksdrycker från Båstad på skånska Bjärehalvön.

Det alkoholfria dryckeskonceptet "Beskows Vy" är lika omsorgsfullt förädlad som ett respektabelt vin, men förstås utifrån helt andra förutsättningar.

Man vill påverka framtidens råvara genom att ge odlare förutsättningar att lägga omsorger om smak, sortvariation och hållbarhet.

Under parollen "alkoholfrihet till den goda måltiden" erbjuder Beskows en serie unika drycker med återhållsam sötma och behaglig struktur.



BESKOWS SKÅNE & SMÅLAND

En lätt mousserande alkoholfri frukt- och bärdryck med lägre sötma.

Smak av skånskt äpple/havtorn och småländska tranbär. Framställd som en hybrid av must och cider.

Klar, lätt mousserande, ljust rosa/rosé. Ren och fruktig doft av havtorn, tranbär och gröna äpplen. Mycket frisk och fruktig smak. Halvtorr med läskande syra och ett behagligt strukturerat avslut.

Smaken är yppig och fruktig med gröna äpplen och citrustoner av havtorn. Här finns en tydlig ciderkaraktär och en uppstramande bakgrund av rabarber och tranbär.

Dryckens friska karaktär och lätthet med lägre fruktsötma gör den till en utmärkt följeslagare till måltiden. Ett solklart alternativ till sommarbuffén där vi gärna blandar in en mångfald av smaker med sötma, syra, sälta och umami.

Drick till lättare rätter av fisk, kött eller helt vegetariska alternativ med syrade, grillade eller färska grönsaker. Serveras lika gärna på egen hand som **mingeldryck** eller **aperitif**.

Servera i ett vinglas, väl kyld. Rekommenderad serveringstemperatur 8-12 grader.

Producent: Beskows Drycker

Ursprung: Bjärehalvön, Skåne

Ingredienser: äpple (Pirouette, Aroma, Ingrid Marie), specialcider (äpple, havtorn), kallpressad rabarber, havtorn, tranbär, kolsyra.

Syra TA: 8,2 g / L

Nettovolym: 250 ml



BESKOWS VY ÄPPLE & HUMLE

Äpple & Humle är ofiltrerad för att erbjuda en mer markerad humlekaraktär.

Drycken kallhumlas med kottar som friger de aromatiska vattenolösliga humleoljorna.

Drycken levererar en fylligare smak med större beska och humlekaraktär. Här får du uppleva hantverket och en spännande variation i småskalig framställning.

Vi rekommenderar servering i ett vinglas vid en temperatur på 15 grader för maximal arom, eller riktigt svalt för en friskare upplevelse.

Ljust gul med rosa stick och liten humleslöja, utan kolsyra. Ren vinös doft. Humlearomatiska aromer med inslag av fläderblom, gröna äpplen och rabarber. Lätt till medelfyllig, halvtorr med en frisk syra och lång eftersmak.

Passar som aperitif, till färska grönsaker, pasta m gräddsåser, risotto. Stekta, grillade och rostade rätter av grönsaker, fisk eller ljust kött. Möter salta smaker, som t ex lufttorkad skinka eller torrostade mandlar. Även smakvän med kryddstarka rätter och sushi.

Producent: Beskows Drycker

Ursprung: Bjärehalvön, Skåne

Ingredienser: äpple (Pirouette, Aroma, Ingrid Marie), specialcider (äpple, paradisapel, rönnbär), kallpressad rabarber, humle (Nelson Sauvign).

Innehåller **sulfit** från cider.

Syra TA: 7,8 g/l

Nettovolym: 250 ml



ÄPPLE & SLÅNBÄR

Alkoholfri dryck till den goda måltiden.

Klar, briljant, rubinröd, utan kolsyra. Ren och tydlig doft av blåa bär och liten örtighet.

Finstämt lätt men kropp. Halvtorr, friskt fruktig med läskande syra och påtagliga frukttanniner i avslutet. Smaken domineras av blåbär och slånbär mot en bakgrund av fruktvin och rabarber.

Dryckens friska fruktsyra balanseras gärna av en mötande syrlighet i rätten eller i kombination med fetare konsistenser som t ex patéer, emulsionssåser, potatispuré eller gräddig gratäng. Örtgrillat lamm, vilt eller fågel med bakade grönsaker eller syrade tillbehör är också trevliga kombinationer.

Eller bjud till skånsk gåsamiddag! Prova också charkuterier och kittostar, med en välagrad vinäger som tillbehör.

Servera i ett vinglas. Rekommenderad serveringstemperatur 16-18 grader för maximal arom.

Producent: Beskows Drycker

Ursprung: Bjärehalvön, Skåne

Ingredienser: specialcider (äpple, paradisapel, rönnbär), äpple (Cox Orange), kallpressad rabarber, blåbär, slånbär, körsbär.

Innehåller **sulfit** från cider.

Syra TA: 9,7 g / L

Nettovolym: 250 ml



BESKOWS VY PÄRON & KÖRSBÄR

Klar, djupt röd och utan kolsyra passar drycken att njuta till den goda måltiden.

En fruktdriven doft som domineras av körsbär med vinösa undertoner.

Vi hittar också referenser i mandel och svartpeppar.

Medelfyllig, halvtorr med fruktsötma från moget päron. Det kraftfulla körsbäret ger struktur med sin friska syra och sitt strama avslut.

Smaken inleder enkelt fruktigt men levererar större komplexitet i avslutet.

Passar till Medelhavsköket med pizza och tapas i variation, där vi finner sötma från solmogna och rostade grönsaker, syra från ostar, inläggningar, citron och oliver. Vi gillar mötet med gräsigheten i en god olivolja och hemrörd pesto.

Dryckens aromer harmonierar också fint med rökta smaker, som vi hittar i charkuterier eller som vegetariska alternativ i barbequeköket.

Servera i ett vinglas. Rekommenderad serveringstemperatur 16-18 grader för maximal arom.

Producent: Beskows Drycker

Ursprung: Bjärehalvön, Skåne

Ingredienser: specialcider (päron, äpple, rabarber), körsbär, päron (Clara Frijs, Greve Moltke, Elsa), kallpressad rabarber.

Innehåller **sulfit** från cider.

Syra TA: 8,7 g/l

Nettovolym: 250 ml

