



# PRODUKTSORTIMENT

2011

OLIOLI

BAGGENSVIKSVÄGEN 3, 132 36 SALTSJÖ-BOO • TEL: 08-715 27 15

ORGNR: 969713-5557 • [www.olioli.se](http://www.olioli.se) • [info@olioli.se](mailto:info@olioli.se)



## Fokus på kvalitet

Jag arbetar uteslutande med handplockade produkter som har sitt ursprung hos mindre producenter med egen tillverkning i liten skala. Vid mina besök på gårdarna har jag lärt känna människorna bakom de fantastiska olivoljor, balsamico och delikatesser som tillverkas med kärlek och omsorg.

Att samarbeta med hängivna och yrkesskickliga producenter som skapar unika produkter med respekt för miljön och omsorg om råvarorna är oerhört inspirerande. Därför har jag valt att i min tur enbart jobba med utvalda delikatesshandlare och restauranger som driver sin verksamhet med passion och stort engagemang.

### **LEVERANSVILLKOR**

#### **Inom Stockholmsområdet**

Fraktfri leverans inom Stockholm.

Finns du i Stockholmsområdet levererar jag alla vardagar, i brådskande fall samma dag - annars dagen efter beställning, eller när det passar er.

#### **Utanför Stockholmsområdet**

Finns du utanför Stockholm skickas din order senast nästa vardag efter beställning.

För leveranser utanför Stockholm är beställningar över 2 500 kr fraktfria, i annat fall debiteras frakt med 150 kr.

Första leveransen är alltid kostnadsfri.

OliOli anlitar DHL som levererar din beställning inom 1-2 dagar beroende på vart i landet du befinner dig.

Jag reserverar mig för slutsålda varor men ser alltid till att du får de varor du beställt så snart det är möjligt.

### **BETALNINGSVILLKOR**

Betalning mot faktura, 15 dagar.

### **BESTÄLLNING**

Du kan antingen ringa mig eller maila in din beställning.

Tel: 08-715 27 15

Mobil: 0707-30 26 36

Mail: mia@olioli.se

VÄLKOMMEN!

Mia Gustavsson

**OLIOLI**

# MARQUÉS DE VALDUEZA/MERULA

## MARQUÉS DE VALDUEZA

Spansk gårdsproducerad excellens i världsklass.

**Marqués de Valdueza** är en av Spaniens främsta Extra Virgin olivoljor. IOOC (International Olive Oil Council) har genom bedömning, som baseras på smakpaneltest och kemisk analys, rankat **Marqués de Valdueza** bland en av världens bästa (8,5 poäng av 9 möjliga).

**Marqués de Valdueza** produceras 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.

### Marqués de Valdueza

*Kallpressad Extra Virgin olivolja*

**Ursprung:** Extremadura, Spanien

**Olivsorter:** Morisca, Arbequina, Picual och Hojiblanca

**Syrahalt:** 0,13%

**Skördeperiod:** november-december

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

**Volym:** 250 ml/500 ml

Marqués de Valdueza, 250 ml (6 st/kartong)

Marqués de Valdueza, 500 ml (12 st/kartong)



## MERULA

Elegant förpackad spansk premiumolja.

Merula kommer från samma producent som 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.

Populär både i restaurangkök och på delikatesshyllan.

### Merula

*Kallpressad Extra Virgin olivolja*

**Ursprung:** Extremadura, Spanien

**Olivsorter:** Arbequina, Picual, Hojiblanca, Morisca

**Syrahalt:** 0,15%

**Skördeperiod:** november-december

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

**Volym:** 500 ml/2,5 liter/5 liter

Merula, 500 ml (12 st/kartong)

Merula, 2,5 liter (8 st/kartong)

Merula, 5 liter (4 st/kartong)



# ALMAZARA PERALES

## ALMAZARA PERALES

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

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

Producenten hanterar odling och tillverkning med stor respekt för natur och miljö. Vid skörd och produktion konsulteras den världskände olivoljeexperten Cristino Lobillo Rios.

**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 5-liters plastdunk med grepp- och hållvänligt handtag.

**Almazara Perales** är mild och har en behaglig smak av mandel och grönt äpple.

**Olivsorter:** Arbequina, Picual, Hojiblanca och Morisca

**Syrainhalt:** 0,1%

**Skördeperiod:** November-december

**Volym:** 5 liter

Almazara Perales, 5 liter (4 st/kartong)



# VILLA ZOTTOPERA ROSSO

## VILLA ZOTTOPERA ROSSO

Regionen Ragusa, belägen vid Siciliens sydspets producerar olivoljor av oerhört fin kvalitet. Det kuperade landskapet med sina områdestypiska olivsorter tillverkar några av Italiens allra bästa Extra Virgin olivoljor.

Giuseppe **Rosso**'s familjegård har odlat sina oliver i många generationer strävar kontinuerligt efter att utveckla och förfina sin välrenommerade olivolja.

Olivsorten Tonda Iblea, som är områdesspecifik och enbart växer i området Ragusa, ger **Rosso** dess unika och fantastiska karaktär.

Oliverna handplockas och fraktas omedelbart efter skörd till produktionsanläggningen för att behålla hygien och kvalitet genom hela tillverkningsprocessen.

Produktionen sker i moderna anläggning med slutna system som garanterar en utmärkt olja tillverkad under optimala förutsättningar.

**Rosso** består av speciellt utvalda oliver ur varje skörd. Endast oliver av högsta kvalitet får användas för att producera denna exklusiva olja som tillverkas i ett mycket begränsat antal liter per år.

**Land:** Italien

**Region/Område:** Sicilien, Monte Iblei, Chiaramonte Gulfi, Ragusa

**Producent:** Giuseppe Rosso

**Olivsort:** 100% Tonda Iblea

**Syrahalt:** 0,2 %

**Doft:** kvisttomat, friskt gräs, ruccolasallad

**Smak:** mycket intensiv grön ton, inslag av tomat och nyklippt gräs

**Storlek:** 500 ml

Villa Zottopera Rosso, 500 ml (6 st/kartong)



# MANCINO

**Mancino** har odlat oliver på sin gård i Gioia del Colle i Puglia, Italien i flera generationer. Gården har varit i familjens ägo sedan 1100-talet och sköts av familjemedlemmarna som själva plockar, pressar och buteljerar sin olivolja.

Oliverna odlas ekologiskt på 9 hektar mark och man handplockar oliverna med stor omsorg.

---

## GRAVISTELLI

**Gravistelli** är en robust, fyllig och pepprig Extra Virgin olivolja. **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).

### Gravistelli

*Kallpressad Extra Virgin olivolja*

**Olivsort:** Coratina

**Syrhalt:** 0,2%

**Skördeperiod:** november

**Volym:** 500 ml

**Karaktär:** doft och smak har intensivt gröna toner med inslag av örter och kronärtskocka

Gravistelli, 500 ml (6 st/kartong)



---

## SVEVO

Namnet Svevo härstammar från 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 valt namnet **Svevo** för att understryka det starka bandet mellan olivoljan och dess ursprung.

### Svevo

*Kallpressad Extra Virgin olivolja*

**Olivsorter:** Frantoio, Ogliarola barese, Coratina

**Syrhalt:** 0,2%

**Skördeperiod:** november

**Volym:** 500 ml

**Karaktär:** gräsigt grön och mycket pepprig i eftersmaken. **Svevo** är ofiltrerad vilket gör att smakerna förstärks och att de nyttiga ämnena som finns naturligt i oljan i högre grad bibehålls.

Svevo, 500 ml (6 st/kartong)



# MANCINO

## MANCINO CITRON

**Mancino Citron** framställs efter ett gammalt medelhavsrecept som gått i arv i familjen Mancino i generationer och består endast av naturliga råvaror. Citroner och apelsiner 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).

### **Mancino Citron**

*Kallpressad Extra Virgin olivolja*

**Ursprung:** Puglia, Italien

**Olivsorter:** Coratina, Frantoio, Ogliarola Barese

**Syrhalt:** 0,3%

**Skördeperiod:** december

**Karaktär:** Frisk citrusdoft med tydlig smak av färska citroner

**Volym:** 250 ml

Mancino Citron, 250 ml (12 st/kartong)

---



## MANCINO APELSIN

**Mancino Citron** framställs efter ett gammalt medelhavsrecept som gått i arv i familjen Mancino i generationer och består endast av naturliga råvaror. Citroner och apelsiner 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).

### **Mancino Apelsin**

*Kallpressad Extra Virgin olivolja*

**Ursprung:** Puglia, Italien

**Olivsorter:** Coratina, Frantoio, Ogliarola Barese

**Syrhalt:** 0,3%

**Skördeperiod:** december

**Karaktär:** Söt och rund smak av solmogna apelsiner

**Volym:** 250 ml

Mancino Apelsin, 250 ml (12 st/kartong)

---



## MANCINO CHILI

**Mancino Chili** består endast av naturliga råvaror. 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).

### **Mancino Chili**

*Kallpressad Extra Virgin olivolja*

**Ursprung:** Puglia, Italien

**Olivsorter:** Coratina, Frantoio, Ogliarola Barese

**Syrhalt:** 0,3%

**Skördeperiod:** december

**Karaktär:** Het och intensivt pepprig smak av chili

**Volym:** 250 ml

Mancino Chili, 250 ml (12 st/kartong)



# MANCINO

## MANCINO DURUMVETEPASTA

**Mancino's** pasta tillverkas enligt gammal italiensk tradition.

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

**Mancino's** pasta tillverkas endast i små mängder och durumvetet gör dess konsistens fylligare och mer "al dente" än den massproducerade pastan. Till skillnad från industri-tillverkad pasta som snabbtorkas i endast en timme torkas **Mancino's** pasta långsamt (i 24 timmar) vilket gör den perfekt lämpad att ta upp och bevara andra smaker.

## ORECCHIETTE

**Ursprung:** Puglia, Italien

**Ingredienser:** durumvete, vatten

**Karaktär:** skålformad (orecchiette = öra på italienska)

**Storlek:** 500 g

Orecchiette, 500 g (10 st/kartong)

---



## CAVATELLI

**Ursprung:** Puglia, Italien

**Ingredienser:** durumvete, vatten

**Karaktär:** ärtskidformad

**Storlek:** 500 g

Cavatelli, 500 g (10 st/kartong)

---



## TRUCIOLI

**Ursprung:** Puglia, Italien

**Ingredienser:** durumvete, vatten

**Karaktär:** skruvad form

**Storlek:** 500 g

Trucioli, 500 g (10 st/kartong)

---



## LINGUINE

**Ursprung:** Puglia, Italien

**Ingredienser:** durumvete, vatten

**Karaktär:** platt bandpasta

**Storlek:** 500 g

Linguine, 500 g (10 st/kartong)



# MANCINO

## MANCINO TARALLI

Taralli är regiontypiska spröda och matiga snacks från Puglia, Italien. Goda att äta som tilltugg, antingen som de är eller doppade i en god röra.

**Mancino** tillverkar och förpackar sina taralli för hand vid beställning. Finns i smakerna: naturell, rosmarin, chili, sesam och fänkål.

## TARALLI NATURELL

**Ursprung:** Puglia, Italien

**Ingredienser:** vetemjöl, vitt vin, Extra Virgin olivolja, vegetabilisk olja, salt. Innehåller gluten.

**Storlek:** 350 g

Taralli Naturell, 350 g (16 st/kartong)



## TARALLI ROSMARIN

**Ursprung:** Puglia, Italien

**Ingredienser:** vetemjöl, vitt vin, Extra Virgin olivolja, vegetabilisk olja, salt, rosmarin. Innehåller gluten.

**Storlek:** 350 g

Taralli Rosmarin, 350 g (16 st/kartong)



## TARALLI CHILI

**Ursprung:** Puglia, Italien

**Ingredienser:** vetemjöl, vitt vin, Extra Virgin olivolja, vegetabilisk olja, salt, chili. Innehåller gluten.

**Storlek:** 350 g

Taralli Chili, 350 g (16 st/kartong)



## TARALLI TOMAT & OREGANO

**Ursprung:** Puglia, Italien

**Ingredienser:** vetemjöl, vitt vin, Extra Virgin olivolja, vegetabilisk olja, salt, tomat, oregano. Innehåller gluten.

**Storlek:** 350 g

Taralli Tomat & Oregano, 350 g (16 st/kartong)



## TARALLI FÄNKÅL

**Ursprung:** Puglia, Italien

**Ingredienser:** vetemjöl, vitt vin, Extra Virgin olivolja, vegetabilisk olja, salt, fänkål. Innehåller gluten.

**Storlek:** 350 g

Taralli Fänkål, 350 g (16 st/kartong)



# GERANI

## GERANI

**Gerani** har sitt ursprung i bergsområdena vid Korintiska näset mellan Korintiska och Saroniska viken i Grekland. Familjen Doschoris Perachora har odlat oliver och producerat sin olivolja ekologiskt, för eget bruk och för försäljning i Grekland i många generationer.

Familjen har 450 träd på ägorna och man handskördar och pressar sina oliver enligt gammal traditionell metod. Endast ca 700 liter olja produceras varje år.

## Gerani

**Ursprung:** Korinth, Grekland

*Kallpressad Extra Virgin olivolja*

**Olivsorter:** Koroneiki, Manaki, Megaritiki

**Syrhalt:** 0,3%

**Skördeperiod:** november

**Karaktär:** gräsig och örtig med en medelpepprig eftersmak

Gerani, 500 ml (9 st/kartong)

---



# VERRINI MUNARI

**Verrini Munari's** balsamico produceras i Modena i regionen Emilia-Romagna i Italien. Balsamicon framställs av den sammankokta druvmusten från druvsorterna Trebbiano och Lambrusco. **Verrini Munari** tillverkar dels traditionell balsamico (12 och 25 år) men även balsamico som är lagrad kortare tid (4, 6 och 7 år).

## VERRINI MUNARI ROSSO

**Ursprung:** Modena Emilia-Romagna, Italien

**Ingredienser:** druvmust, vinäger

**Druvsorter:** Trebbiano, Lambrusco

**Lagringstid:** 4 år på ek- och körsbärsfat

**Syrahalt:** 6%

**Storlek:** 100 ml/250 ml/1 liter

**Rosso** har en mörkt brun färg och en len smak med välbalanserad syra och sötma. **Rosso** används som smaksättare både i matlagningen och på den färdiga rätten.

Verrini Munari Rosso, 100 ml (12 st/kartong)

Verrini Munari Rosso, 250 ml (6 st/kartong)

Verrini Munari Rosso, 1 liter (styckvis)

*droppkork medföljer samtliga storlekar*



## VERRINI MUNARI ORO

**Ursprung:** Modena Emilia-Romagna, Italien

**Ingredienser:** druvmust, vinäger

**Druvsorter:** Trebbiano, Lambrusco

**Lagringstid:** 7 år på ek- och körsbärsfat

**Syrahalt:** 6%

**Storlek:** 100 ml/250 ml/1 liter

**Oro** har en längre lagringstid vilket ger den en kraftigare och mer koncentrerad smak. Syran är mindre och **Oro** har en mer sötaktig arom och trögflytande konsistens.

**Oro** lämpar sig bäst för den sista touchen, droppad över vällagrad Parmigiano, sparris eller carpaccio och till desserter.

Verrini Munari Oro, 100 ml (12 st/kartong)

Verrini Munari Oro, 250 ml (6 st/kartong)

Verrini Munari Oro, 1 liter (styckvis)

*droppkork medföljer samtliga storlekar*



## VERRINI MUNARI BIO

**Ursprung:** Modena Emilia-Romagna, Italien

**Ingredienser:** druvmust, vinäger

**Druvsorter:** Trebbiano, Lambrusco

**Lagringstid:** 6 år på körsbärsfat

**Syrahalt:** 6%

**Storlek:** 250 ml

**Verrini Munari's** BIO är en unik ekologisk balsamvinäger. Endast certifierade druvor som är odlade ekologiskt får användas och träfaten som lagringen sker i brukas enbart till ekologisk balsamico.

Smaken är välbalanserad och har en plommonaktig sötma. Utmärkt som smakförhöjare till ostar, sallader och grillat.

Verrini Munari BIO, 250 ml (6 st/kartong)

*droppkork medföljer*



# VERRINI MUNARI

## VERRINI MUNARI AFFINATO 12 ÅR *(Aceto Balsamico Tradizionale di Modena)*

**Ursprung:** Modena i Emilia-Romagna, Italien

**Ingredienser:** druvmust

**Druvsorter:** Trebbiano, Lambrusco

**Lagringstid:** 12 år

**Syrhalt:** 6%

**Storlek:** 100 ml

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.

Verrini Munari Affinato 12 år, 100 ml (styckvis)



## VERRINI MUNARI EXTRA VECCHIO 25 ÅR *(Aceto Balsamico Tradizionale di Modena)*

**Ursprung:** Modena i Emilia-Romagna, Italien

**Ingredienser:** druvmust

**Druvsorter:** Trebbiano, Lambrusco

**Lagringstid:** 25 år

**Syrhalt:** 6%

**Storlek:** 100 ml

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.

Verrini Munari Extra Vecchio 25 år, 100 ml (styckvis)



## SALFIORE DI ROMAGNA, SALE DEI PAPI

Saltproduktionen i Cervia, en liten stad mellan Ravenna och Cesenatico vid Italiens Adriatiska kust är mer än 2 000 år gammal. Namnet härstammar från det latinska ordet "acervus" och betyder 'hög av vitt salt', det vita guld.

**Salfiore di Romagna** är det första salt som utvanns ur bäddarna i **Cervia**, Italiens sista kvarvarande hantverksmässiga bäddar. **Salfiore di Romagna** omnämns ofta som **Il Sale dei Papi** eller "Påvens salt" eftersom det enligt tradition sänds till påvens bord.

Idag används detta fina havssalt för att smaksätta grönsaker, carpaccio, sushi, kött, grillad fisk, sallader och alla rätter man vill krydda med ett gott salt.

**Salfiore di Romagna** är inte ett flingsalt utan ett medelfint salt.

**Innehåll:** havssalt från italienska Adriatiska kusten

**Ursprung:** Cervia, Italien

**Vikt:** 300 g



---

## GELATINA EXTRA ALL'ACETO DI BALSAMICO DI MODENA, 120 g

**Verrini Munaris** balsamicogelé är en exklusiv specialitet som förenar smak och arom hos äkta balsamico från Modena med en annorlunda och förfinad konsistens.

**Gelatina di balsamico** är en helt naturlig produkt och innehåller endast balsamico, druvmust och äppelpektin.

**Innehåll:** balsamico, druvmust, äppelpektin

**Ursprung:** Modena, Italien

**Vikt:** 120g (nettovikt)



# LA CHINATA

## GRÖN OLIVPATÉ

Paté av utvalda gröna Manzanilla Cacereña-oliver.

Tillverkad för hand med 100% naturliga ingredienser utan konserveringsmedel eller färgämnen.

Passar som aperitif, kanapé eller som ingrediens i t ex pastarätter.

**Innehåll:** gröna oliver (Manzanilla Cacereña) 93%, Extra Virgin olivolja

**Volym/Vikt:** 180 g

**Ursprung:** Cáceres, Extremadura Spanien



---

## SVART OLIVPATÉ

Paté av utvalda svarta Manzanilla Cacereña-oliver.

Tillverkad för hand med 100% naturliga ingredienser utan konserveringsmedel eller färgämnen.

Passar som aperitif, kanapé eller som ingrediens i t ex pastarätter.

**Innehåll:** svarta oliver (Manzanilla Cacereña) 93%, Extra Virgin olivolja

**Volym/Vikt:** 180 g

**Ursprung:** Cáceres, Extremadura Spanien



# LA CHINATA

## PASSIONSFRUKTSVINÄGER

Fruktvinäger utan tillsatser.  
Använd till sallader ihop med sesamolja och en god olivolja.  
Passar till fisk och skaldjursrätter, avokado, choklad och mango.  
Tål upphettning.

**Innehåll:** passionsfrukt, vitvinsvinäger, socker, pektin  
**Volym/Vikt:** 100 ml  
**Ursprung:** Cáceres, Extremadura Spanien



## HALLONVINÄGER

Fruktvinäger utan tillsatser.  
Använd i sallader, till anka och foie gras, vilt, getost, nötter och i fruktsallad.  
Tål upphettning.

**Innehåll:** hallon, vitvinsvinäger, socker, pektin  
**Volym/Vikt:** 100 ml  
**Ursprung:** Cáceres, Extremadura Spanien



## MANGOVINÄGER

Fruktvinäger utan tillsatser.  
Använd ihop med olivolja till vit fisk och ugnsbakad eller rökt lax.  
Passar till avokado, aprikos, anka och nötkött.  
Tål upphettning.

**Innehåll:** mango, vitvinsvinäger, socker, pektin  
**Volym/Vikt:** 100 ml  
**Ursprung:** Cáceres, Extremadura Spanien



## FIKONVINÄGER

Fruktvinäger utan tillsatser.  
Använd ihop med olivolja och valnöts- eller hasselolja i sallader.  
Passar även att kombinera med getost, mandel, endivesallad och gåslever.  
Tål upphettning.

**Innehåll:** fikon, vitvinsvinäger, socker, pektin  
**Volym/Vikt:** 100 ml  
**Ursprung:** Cáceres, Extremadura Spanien



# LA CHINATA

## HONUNG VILDBLOMMA

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

**Innehåll:** vildblomshonung  
**Volym/Vikt:** 250 g  
**Ursprung:** Cáceres, Extremadura Spanien

Vildblomshonung

---



## HONUNG TIMJAN

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

**Innehåll:** timjanhonung  
**Volym/Vikt:** 250 g  
**Ursprung:** Cáceres, Extremadura Spanien

Timjanhonung

---



## HONUNG EUCALYPTUS

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

**Innehåll:** eucalyptushonung  
**Volym/Vikt:** 250 g  
**Ursprung:** Cáceres, Extremadura Spanien

Eucalyptushonung



# LA CHINATA

## 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 innehåller en högre halt natrium än mineralsalt men är även rikt på mineraler. Himalayasalt är ett natursalt som har samma sammansättning som i naturen.

Med sin skiftande rosa, vackra färg är Himalayasaltet ett trevligt bordssalt. Saltkornen är medelgrova och bör därför mortlas eller malas i saltkvarn före användning. Saltet är gott till fisk och grillat kött.

**Innehåll:** salt

**Ursprung:** områdena kring Himalaya

**Vikt:** 300 g

**Himalayasalt** 300 g/styckepris



# LA MASROJANA

## SVARTA EMPELTREOLIVER

La Masrojana´s Empeltre-oliver från Tarragona är medelstora svarta oliver med kärna. De har en angenäm sötta och en mild smak av aromatiska örter.

**Ursprung:** Tarragona, Spanien

**Olivsort:** Empeltre

**Volym:** 220 g

---



## GRÖNA ARBEQUINAOLIVER

La Masrojana´s Arbequina-oliver växer i området kring Tarragona. Arbequina-oliverna är små med relativt lite fruktkött, smakrika med en nötig ton (innehåller kärna).

**Ursprung:** Tarragona, Spanien

**Olivsort:** Arbequina

**Volym:** 220 g

---



## GRÖN OLIVPATÉ

Grön olivpaté på spanska Arbequina-oliver. Passar på crostini, till pasta eller tapas.

**Ursprung:** Tarragona, Spanien

**Innehåll:** gröna Arbequina-oliver, olivolja, aromatiska örter, salt

**Vikt:** 100 g (nettovikt)

---



## SVART OLIVPATÉ

Svart olivpaté på spanska Empeltre-oliver. Passar på crostini, till pasta eller tapas.

**Ursprung:** Tarragona, Spanien

**Innehåll:** svarta Empeltre-oliver, olivolja, aromatiska örter, salt

**Vikt:** 100 g (nettovikt)

---



## SVART OLIVPATÉ MED RÖD CHILI

Svart olivpaté på spanska Empeltre-oliver med röd chili. Passar på crostini, till pasta eller tapas.

**Ursprung:** Tarragona, Spanien

**Innehåll:** svarta Empeltre-oliver, olivolja, aromatiska örter, salt, röd chili

**Vikt:** 100 g (nettovikt)



# GÉRARD VIVES

**Gérard Vives** är en av världens främsta pepparspecialister. Gérard importerar unika och exotiska peppar- och kryddsorтер från jordens alla hörn, exempelvis Madagaskar, Indien, Australien och Kambodja. Alla kryddor är mycket färska och av högsta kvalitet.

I beställningslistan finns det fullständiga sortimentet (observera att alla peppar- och kryddsorтер kan beställas men att alla inte finns i lager).

---

## 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, grönsaks-  
puré, patéer, pickels, getost, chokladbaserade desserter, fruktpuré, melon,  
körsbär, kvitten och päron.

**Ursprung:** Java, Indonesien

**Producent:** Gérard Vives

Långpeppar, 18 g/styckpris

Långpeppar, 490 g/styckpris

---



## 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 väldigt sällsynt pepparsort.

**Användningsområden:** lamm, duva, anka och pärlhöns, gåslever, grönsaker,  
skaldjur och de flesta fiskar, aprikoser, körsbär och citrusfruktsorbet.  
En smaksensation tillsammans med ett glas champagne och mandarinsorbet.

**Ursprung:** Madura-ön, Indonesien

**Producent:** Gérard Vives

Cubébepeppar, 12g/styckpris

Cubébepeppar, 375g/styckpris



# GÉRARD VIVES

## VILDPEPPAR (VOATSIPÉRIFERY)

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

**Voatsipérifery** är svår att skörda eftersom frukten bara växer på nya grenar, vilket betyder att den ofta måste plockas på 10-20 meters höjd längst ut på grenarna.

**Voatsipérifery** är mindre kraftfull än svart- eller vitpeppar. 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:** till kött, särskilt gris och lamm, kyckling och anka, vit fisk. Utmärkt med gåslever och till vit ost. Mycket god i chokladdesserter, till melon, jordgubbar, körsbär och päron.

**Ursprung:** Madagaskar

**Producent:** Gérard Vives

Voatsipérifery, 12 g/styckpris  
Voatsipérifery, 380 g/styckpris



---

## CAMBODIAPEPPAR (RÖD PEPPAR)

Mycket 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. **Gérard Vives** personliga favorit.

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

**Ursprung:** Kambodja

**Producent:** Gerard Vives

Cambodiapeppar, 24g/styckpris  
Cambodiapeppar, 520g/styckpris



## SÉCHUANPEPPAR

Séchuanpeppar tillhör växtfamiljen Rutaceae och kommer ursprungligen från Kina.

Séchuanpeppar är väldigt populär i Kina, Japan, norra Indien och Himalaya. I dessa länder används den aldrig i själva matlagningen, utan tillsätts strax innan måltiden serveras.

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

Användningsområden: anka, foie gras (gås-/anklever) och kalvlever, ger en mycket exotisk ton till citrusfruktsorbet, passar ihop med all frukt som fungerar bra ihop med peppar; jordgubb, melon, aprikos m m.

**Ursprung:** Kina

**Producent:** Gérard Vives

Séchuanpeppar, 10 g/styckepris

Séchuanpeppar, 195 g/styckepris



# GÉRARD VIVES

## TELLICHERRY

Stora, mörkt bruna pepparkorn. En kryddig och träig bouquet med en distinkt ton av fänkål. Lämnar en angenäm smak i gommen. Närvaro av mycket fräscha toner, citrus och kåda.

**Användningsområden:** till rött kött, fet fisk, bruna och tomatbaserade såser, pizza och grönsaker: rödkål, linser, kikärtor, i marinader och charkuterier, till vita ostar, fruktsallader, fruktpureér eller marmelader: jordgubbar, körsbär, fikon, persikor, ananas och chokladbaserade efterrätter.

**Ursprung:** Kerala, Indien

**Producent:** Gérard Vives

Tellicherry, 20 g/styckepris

Tellicherry, 550g/styckepris



---

## SARAWAK SVARTPEPPAR

Vackra svarta bär av en mycket sällsynt art. Extremt 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:** till rött kött, fet fisk: makrill, sardiner, ansjovis, och tonfisk. Passar mycket bra till såser med tomat, grönsaker, kikärtor, färskost, fruktsallad, jordgubbar, körsbär, fikon, persikor, ananas och chokladdesserter.

**Ursprung:** Borneo, Malaysia

**Producent:** Gérard Vives

Sarawak svartpeppar, 22g/styckepris

Sarawak svartpeppar, 525g/styckepris



## TONKABÖNA

**Tonkabönan** härstammar från arten Fabaceae från Sydamerika. Efter att ha torkats marineras 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.

**Tonkabönan** fungerar också bra tillsammans med fylliga maträtter som tomat-soppa och potatismos.

**Ursprung:** Venezuela

**Producent:** Gérard Vives

Tonkaböna, 25 g/styckpris

Tonkaböna, 252 g/styckpris



# GÉRARD VIVES

## FLEUR DE SEL

I Bretagne's hisnande landskap i hjärtat av områdets myrar har Nathalie Lechat och Emmanuel Violleau återuppväckt salttillverkningen i Salines de Millac.

Efter åtta års hårt arbete skördar de nu resultatet av sitt verk. Vatten, sol, vind och en unik kompetens ger det unika och dyrbara Atlant-saltet dess speciella egenskaper.

**Fleur de Sel** betyder blomma av salt. Detta dyrbara salt består av det tunna saltskiktet som bildas under heta, torra sommardagar då vattnet avdunstar snabbt och får saltkristallerna att bildas och lägga sig på vattenytan i salinen (saltbassängen).

**Fleur de Sel** skördas för hand med en speciell spade och tillverkas i begränsade mängder längs Atlant- och Medelhavskusterna.

**Innehåll:** havssalt (fleur de sel)

**Ursprung:** Pays de Retz, Bretagne, Frankrike

**Vikt:** 80 g

**Fleur de sel** 80 g/styckepris

