



PRODUKTSORTIMENT

2012

OLIOLI

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

ORGNR: 969713-5557 • www.olioli.se • info@olioli.se



Fokus på kvalitet

Vi arbetar uteslutande med handplockade, småskaliga produkter som har sitt ursprung hos mindre producenter med egen tillverkning. Vid besök på gårdarna har vi lärt känna människorna bakom de unika hantverksprodukter som man tillverkar med kärlek och omsorg.

Att samarbeta med hängivna och yrkesskickliga producenter är oerhört inspirerande. För att respektera våra leverantörer har vi valt att enbart samarbeta 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 vi 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 2 000 kr fraktfria, i annat fall debiteras frakt med 200 kr.

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

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

BETALNINGSVILLKOR

Betalning mot faktura, 15 dagar.

BESTÄLLNING

Du kan antingen ringa eller maila oss din beställning.

Tel: 08-715 27 15

Mobil: 0707-30 26 36

e-post: order@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

Syrhalt: 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)



LE FRAINE

Gården **Le Fraine sul Lago** ligger i Santa Luce utanför Pisa, i hjärtat av Toscana, nära städerna Volterra och San Gimignano och en timme från Siena och Lucca.

Familjen Scardigli odlar 60 hektar mark med spannmål, vin och oliver. Alla grödor odlas ekologiskt och familjen arbetar med stor respekt för natur och miljö.

Le Fraine är ekologiskt certifierad samt ofiltrerad.
En nötig olivolja som passar bra till exempelvis bönsallader, grillat kött och fisk, primörer och desserter.

Kallpressad Extra Virgin olivolja

Ursprung: Toscana, Italien

Olivsorter: Moraiolo, Leccino, Pendolino, Frantoio

Syrahalt: 0,2%

Skördeperiod: oktober

Karaktär: en mild och behaglig karaktär med inslag av mandel och blommor och en medelpepprig avrundning

Volym: 500ml

Le Fraine, 250 ml (12 st/kartong)

Le Fraine, 500 ml (12 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)



PENNONI

Ursprung: Puglia, Italien

Ingredienser: durumvete, vatten

Karaktär: stor rörformad pasta

Storlek: 500 g

Pennoni, 500 g (12 st/kartong)



GIGLI

Ursprung: Puglia, Italien

Ingredienser: durumvete, vatten

Karaktär: "volangformad" pasta

Storlek: 500 g

Gigli, 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)



DISISA

Gården **Disisa** på Sicilien tillhör familjen Di Lorenzo. Ägorna omfattar 400 hektar och har länge varit känd för sina fina kvalitetsprodukter.

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

EXTRA VIRGIN OLIVOLJA MED BASILIKA

Basilika odlas på den egna gården och infuseras i familjens Extra Virgin olivolja. Oljan får en tydlig 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%)

Innehåll: Extra Virgin olivolja, basilika

Skördeperiod: oktober/november

Volym: 250 ml

Extra Virgin olivolja med Basilika (16 st/kartong)



EXTRA VIRGIN OLIVOLJA MED ROSMARIN

Rosmarin odlas på den egna gården och infuseras i familjens Extra Virgin olivolja. Oljan får en god smak av 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%)

Innehåll: Extra Virgin olivolja, rosmarin

Skördeperiod: oktober/november

Volym: 250 ml

Extra Virgin olivolja med Rosamarin (16 st/kartong)



EXTRA VIRGIN OLIVOLJA MED VITLÖK

Vitlöken odlas på den egna gården och infuseras i familjens Extra Virgin olivolja. Oljan har en tydlig och genuin smak av vitlök.

Passar till fisk- och skaldjursrätter, risotto, bruschetta, marinerade 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%)

Innehåll: Extra Virgin olivolja, vitlök

Skördeperiod: oktober/november

Volym: 250 ml

Extra Virgin olivolja med Vitlök (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



GELATINA EXTRA ALL'ACETO DI BALSAMICO DI MODENA

Verrini Munari's 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: 120 g (nettovikt)

Gelatina Extra All'Aceto di Balsamico di Modena
(12 st/kartong)



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

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

Salfiore di Romagna, 300g (styckvis)



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 kokar världen över.

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

MURRAY RIVER ROSA FLINGSALT, 250 g I BOX

Ursprung: Murray River, Australien

Förpackning: papperskartong med inre plasthölje

Vi rekommenderar att påsen försluts ordentligt efter användning eller att saltet förvaras i en lufttät behållare för att bibehålla kvaliteten och förhindra fuktabsorption

Vikt: 250 g

Murray River Rosa flingsalt, 250 g (12 st/kartong)



MURRAY RIVER ROSA FLINGSALT, 150 g I PÅSE

Ursprung: Murray River, Australien

Förpackning: en kraftig plastförpackning med återförslutningsbar öppning.

Vi rekommenderar att påsen försluts ordentligt efter användning eller att saltet förvaras i en lufttät behållare för att bibehålla kvaliteten och förhindra fuktabsorption

Vikt: 150 g

Murray River Rosa flingsalt, 150 g (12 st/kartong)



FIORILLO MIELE

Fiorillo Miele producerar sin honung sedan 50 år i regionen Calabria i södra Italien.

De cirka 1 500 bikuporna är spridda över stora delar av Calabria, från Gioia Tauro's citrusodlingar till vildblommorna i dalen vid floden Mesima. Från akacia-och kastanjeträden de orörda bergen i Sila till eukalyptusnektar nära stranden vid Calabria's joniska kust.

PISTAGENÖTTER I ACACIAHONUNG

Fiorillo Miele hämtar pistagenötter från Sicilien och lägger dem i sin acaciahonung.

Pistagenötter i acaciahonung är goda att avnjuta till ostar som t ex Brillat Savarin, ihop med fruktsallad, vaniljglass och i grekisk yoghurt.

Producent: Fiorillo Miele

Innehåll: pistagenötter, acaciahonung

Ursprung: Calabria, Italien

Vikt: 220 g

Pistagenötter i acaciahonung (12 st/kartong)



VALNÖTTER I ACACIAHONUNG

Fiorillo Miele hämtar valnötter från Sicilien och lägger dem i sin acaciahonung.

Valnötter i acaciahonung är goda att avnjuta till ostar t ex grönsmörgåsar som Saint Agur, Gruyère och Brillat Savarin, till vaniljglass och i grekisk yoghurt.

Producent: Fiorillo Miele

Innehåll: valnötter, acaciahonung

Ursprung: Calabria, Italien

Vikt: 220 g

Valnötter i acaciahonung (12 st/kartong)



KASTANJEHONUNG

Kastanjehonungen produceras mellan slutet av juni och första halvan av juli av bergskastanjeblommor.

Honungen är flytande med en intensiv gyllene färg. Smaken är kraftig med en lätt bitter eftersmak och en ton av trä.

Kastanjehonung passar bra till mjuka ostar som t ex Brillat Savarin.

Producent: Fiorillo Miele

Innehåll: kastanjehonung

Ursprung: Calabria, Italien

Vikt: 250 g

Kastanjehonung (12 st/kartong)



VILDBLOMSHONUNG

Vildblomshonung produceras mellan under våren av ett oräkneligt antal vilda blommor. Honungen kan därför ha en varierande smak och färg år från år beroende på vilka blommor som förekommit just det året. En guldfärgad flytande honung med en subtil, delikat smak.

Rekommenderas till frukost, morgon och eftermiddags-teet, bakning, som sötningsmedel och till ostar som t ex Brie de Meaux och grönsmörgåsar.

Producent: Fiorillo Miele

Innehåll: vildblomshonung

Ursprung: Calabria, Italien

Vikt: 250 g

Vildblomshonung (12 st/kartong)



FONDO DEI BARONI

Gården **Fondo dei Baroni** i Calabria är en av få italienska BIO-certifierade gårdar (AIAB (Italienska föreningen för ekologiskt jordbruk). Alla råvaror är ekologiska och växer och tillverkas på den egna gården.

Fondo dei Baroni's marmelad är handgjord och pastöriserad och innehåller varken färgämnen eller konserveringsmedel.

CITRUSMARMELAD

Fondo dei Baroni's Citrusmarmelad tillverkas av färska apelsiner, mandariner och citroner som växer på den egna gården. Citrusmarmelad är god på scones, bröd och till bakverk.

Ursprung: Calabria, Italien

Innehåll: Apelsiner med skal (23%), mandarin med skal (19%), citron med skal (8%), sockerlag, fruktpektin (innehåller 50 g frukt per 100 g).

Vikt: 300 g netto

Citrusmarmelad (12 st/kartong)



FIKONMARMELAD

Fondo dei Baroni's Fikonmarmelad tillverkas av fikon som växer på den egna gården. Fikonmarmelad är god på scones, bröd och till ostar.

Ursprung: Calabria, Italien

Innehåll: fikon, sockerlag, citronsaft, fruktpektin (innehåller 50 g frukt per 100 g)

Vikt: 300 g netto

Fikonmarmelad (12 st/kartong)



KAKTUSFIKONMARMELAD

Fondo dei Baroni's Kaktusfikonmarmelad tillverkas av kaktusfikon som växer på den egna gården (innehåller inga kärnor).

Kaktusfikon är renande och lätt urindrivande och kan vara kolesterolsänkande och rekommenderas i olika dieter. Den har en hög andel fibrer och verkar vitaliserande.

Kaktusfikonmarmelad är god på scones, bröd till bakverk och ostar som Gruyère, Brie de Meaux och Saint Agur.

Ursprung: Calabria, Italien

Innehåll: kaktusfikon, sockerlag, citronsaft, fruktpektin (innehåller 50 g frukt per 100 g)

Vikt: 300 g netto

Kaktusfikonmarmelad (12 st/kartong)



RÖDLÖKSMARMELAD

Fondo dei Baroni's Rödlöksmarmelad tillverkas av rödlöken Cipolla Rossa. Cipolla Rossa är en regiontypisk DOP-märkt rödlök som är sötare än vanlig rödlök och sägs ha många nyttiga egenskaper.

Rödlöksmarmelad är sötsyrlig och är idealisk till köttträtter och ostar som t ex Parmigiano Reggiano och grönmögelostar. Rekommenderas till fylliga och kraftiga röda viner.

Ursprung: Calabria, Italien

Innehåll: lök (Cipolla Rossa), sockerlag, citronsaft, vitvinsvinäger, fläder, salt, russin, fruktpektin

Vikt: 300 g netto

Rödlöksmarmelad (12 st/kartong)



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

Passionsfruktsvinäger (12 st/kartong)



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

Hallonvinäger (12 st/kartong)



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

Mangovinäger (12 st/kartong)



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

Fikonvinäger (12 st/kartong)



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 (12 st/kartong)



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 (12 st/kartong)



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 (12 st/kartong)



LA CHINATA

HAVSSALT NATURELL

La Chinatas havssalt 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.

Innehåll: salt (innehåller jod)

Vikt/Volym: 165 g

Havssalt Naturell (12 st/kartong)



HAVSSALT MED SVARTA OLIVER

La Chinatas havssalt 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.

Innehåll: salt (innehåller jod), svarta oliver

Vikt/Volym: 165 g

Havssalt med Svarta oliver (12 st/kartong)



HAVSSALT MED RÖD CHILI

La Chinatas havssalt 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.

Innehåll: salt (innehåller jod), röd chili

Vikt/Volym: 165 g

Havssalt med Röd chili (12 st/kartong)



HAVSSALT MED KARL-JOHANSVAMP

La Chinatas havssalt 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.

Innehåll: salt (innehåller jod), Karl-Johansvamp

Vikt/Volym: 165 g

Havssalt med Karl-Johansvamp (12 st/kartong)



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 sälta och en mild smak av aromatiska örter.

Ursprung: Tarragona, Spanien

Olivsort: Empeltre

Volym: 220 g

Empeltreoliver (12 st/kartong)



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

Arbequinaoliver (12 st/kartong)



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)

Grön olivpaté (12 st/kartong)



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 (12 st/kartong)



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)

Svart olivpaté med röd chili (12 st/kartong)



GÉRARD VIVES

Gérard Vives är en av världens främsta pepparspecialister. Gérard importerar unika och exotiska peppar- och kryddsorser 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 kryddsorser 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 dövnande 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 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.

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

