



## Vill du hjälpa vårt lag?

Köp den italienska kvalitetsosten Parmigiano Reggiano eller några av våra andra populära produkter!

### Parmigiano Reggiano

Lagrad i minst 24 månader. Ca 500g

Pris till kund: 195 kronor.

Den "äkta" parmesanosten som i Italien kallas för ostarnas kung. Gjord på komjölk, lagrad i 2 år. Enligt många den ultimata lagringstiden. Smaken är kraftig, lite nötig men har samtidigt en underbar mjukhet. I italiensk matlagning används den som rivet till pasta, grönsaker och gratänger. Eller varför inte bara njuta av en bit till ett gott glas vin?



### Quattrocentro

Lagrad minst 10 månader.

Ca 1kg

Pris till kund: 200 kronor.

Quattrocento är en helt ny Italiensk hårdost, tillverkad på samma sätt som en parmesanost. Smaken påminner om en traditionell Parmigiano Reggiano, men är lite mildare och mer rund i smaken. Den passar bra i all form av matlagning, men även på ostbricken eller som tilltugg. Den är väldigt rik på kalcium och protein, den innehåller dessutom inga tillsatser och är helt laktosfri. Innehåller dessutom inget animaliskt löpe, utan vegetabilisk ystenzym. Quattrocento betyder 400 på italienska. 400 är också antalet liter mjölk som går åt att producera ett helt osthjul som väger ca 38 – 40 kg.



### Ekologiskt bryggkaffe

Vikt: 400g

Pris till kund: 100kr

Ett klassiskt ekologiskt mellanmörkt bryggkaffe, med italiensk ton och balanserat med viss syrlighet. Kaffet är fylligt och krämigt, vilket passar de flesta. Blandningen består av bönor från Mexiko, Peru och Tanzania. Vårt kaffe är hantverksmässigt rostat på Järna Rosteri, som endast producerar 100% ekologiskt kaffe.



### Italiensk Salami

Vikt: 3 x 200g

Pris till kund: 170kr

Två olika sorter äkta italiensk salami a 200g/st, från Veroni. Salamin är tillverkad enligt traditionen från regionen Kampanien, lagrad i minst 20 dagar och kan förvaras utom kyla. Passar perfekt till antipasto eller som smörgåspålägg.

### Olivolja Anfosso Ligurien

Pris till kund: 150 kronor.

0,5 l

Anfossos särskilt utvalda extra jungfruolivolja från Ligurien. Den liguriska olivoljan kännetecknas av sin milda, mjuka, fruktiga smak och arom. Denna härliga olivolja framställs av 100% välmogna taggiasca-oliver som kallpressats direkt efter skörd. Olivoljan passar bra till milda rätter såsom fisksoppor, gratänger och till sallader.



Beställ här!



