INNEHÅLL

Oljor & vinägrar 2

OLJOR & VINÄGRAR

BALSAMICO VECCHIA CASA RINALIDI ET

Balsamvinäger "vecchia", som betyder gammal. En lagrad, fyllig balsamvinäger med rund, härlig smak.

Förpackning 6 x 250 ml
Art.nr.: 4113

BALSAMICO VINÄGER IL BLU CASA RINALIDI ET

Fyllig och rund i smaken är denna trevliga och prisvärda balsamvinäger från Casa Rinaldi. Både storlek och pris gör den perfekt för delikatesskorgar och presenter!

Förpackning 12 x 250 ml
Art.nr.: 3674

BALSAMIQUE KALIOS

En mustig och balanserad balsamvinäger från Kalios i Grekland! Den har en rund och fin smak med fyllige toner och sötma & syra i perfekt harmoni. Använd den som dressing, gärna med Kalios olja No 01, och som smakförhöjare i matlagningen. Den består av en treårig, ekfatslagrad balsamvinäger och Petimezi, druvmelass. Makalöst god! Dessutom rasande snygg design, som gjord för att ges bort som present!

Förpackning 6 x 250 ml
Art.nr.: 3546

BALSAMIQUE KALIOS BLANC VIT

Kalios vita balsamvinäger görs på tre olika druvor och lagras ett år, varken mer eller mindre. Resultatet är en perfekt balans mellan sötma och syra, med fina toner av kanderad frukt och citrus. Lika ljuvlig i såser och marinader som till fisk och grönsaker! Den är såklart 100% naturlig. Och dessutom lika rasande snygg som deras andra balsamiquer och olivoljor!

Förpackning 6 x 250 ml
Art.nr.: 4805

BALSAMIQUE KALIOS MED FIKON (FIG)

En mustig och balanserad balsamvinäger från Kalios i Grekland! Den har en rund och fin smak med fylliga toner, sötma & syra i perfekt harmoni, sammetslen konsistens och fruktiga toner. Använd den som dressing, gärna med Kalios olja No 01, och som smakförhöjare i matlagningen. Den består av en must på torkade fikon och 5-årig ekfatslagrad vindruvsvinäger, helt utan tillsatser eller socker. Dessutom snygg design, perfekt som present!

Förpackning 6 x 250 ml
Art.nr.: 4154

BALSAMVINÄGER "SUA MAESTÀ" CONDIMENT RÖD

Sua Maestà Denso Dolce är Belleis fantastiskt goda condiment där de enbart använder sig av kokt druvmust av högsta kvalitet för att få en fin, trögflytande konsistens med intensiv smak och mild syra. Den lagras i en barrique, dvs tunna, och är en blandning av vinmust, vinvinäger och balsamvinäger från Modena. Den är väldigt uppskattad för sin lätta syra och delikata trä-toner, som skapar en rik och harmonisk organoleptisk profil. Den vann pris som den mest innovativa produkten i Vinäger- & Dressing-kategorin på Summer Food Show i New York 2019. Mycket god till grillat kött, kokta grönsaker, parmesan, vaniljglass och frukt.

Förpackning 6 x 250 ml
Art.nr.: 4917

BALSAMVINÄGER "SUA MAESTÀ" CONDIMENT VIT

Modena är berömt för sina balsamvinägrar, sin motorindustri och Luciano Pavarotti! Här finns också den fantastiska producenten Bellei, som sticker ut med sina högklassiga balsamvinägrar. Denso Bianco karakteriseras av en klar och ljus färg, hög densitet och låg syrahalt . Druvmust och vinvinäger har blandats till denna fruktiga smaksättaren, som med sin välbalanserade smak berikar maträtterna med sin sötma, syrlighet och komplexa noter. Denso Bianco karakteriseras av sina toner av färsk frukt och en lite kraftigare syra, som sedan går över i en balanserad sötma. Den passar utmärkt till ljust kött, grillade grönsaker, kruditéer och fisk.

Förpackning 6 x 250 ml
Art.nr.: 4918

BIOORTO OLIVOLJA CORATINA EKO

Detta är en så kallad *monokultivar*, det betyder att olivoljan är gjord av enbart en enda olivsort. I detta fallet är det Coratina-oliven som har pressats till denna ekologiska, ljuvligt goda olivoljan. Den är laddad med supernyttiga polyfenoler och smakmässigt är här starka toner av både bitterhet och krydda, med en intensiv fruktighet. Detta är den kraftfullaste av de apuliska olivsorterna, den har en stark personlighet! Idealisk för att smaksätta grönsakssoppor, på sallader och bruschetta.

Förpackning 9 x 250 ml
Art.nr.: 4521

BIOORTO OLIVOLJA BASILICO EKO

Här pressas samtidigt två av de mest typiska, italienska råvarorna, Perenzana-oliver och färsk basilika, till en alldeles ljuvligt god och smakfull olivolja. Prova den på sallader, färskostar, kött och fisk.

Förpackning 12 x 100 ml
Art.nr.: 4525

BIOORTO OLIVOLJA LIMONE EKO

De underbart smakrika, solstänkta citronerna pressas samtidigt som Perenzana-oliverna till en ljuvligt aromatisk olja med en frisk lätthet från citronerna. Den är idealisk på sallader, grillad fisk och grönsaker.

Art.nr.: 4526

BIOORTO OLIVOLJA OGLIAROLA EKO

Detta är en så kallad *monokultivar*, det betyder att olivoljan är gjord av enbart en olivsort. I detta fallet är det Ogliarola-oliven som har pressats till denna ekologiska, ljuvligt goda olivoljan. Den är typisk för Gargano-regionen och har en guldgul färg med flyktiga, gröna toner.
Känslan är sammetsmjuk med en balans mellan kryddigt och bittert. Det är en fruktig olja med stor personlighet! Prova den till ångade grönsaker, sallader och soppor.

Förpackning 9 x 250 ml
Art.nr.: 4522

BIOORTO OLIVOLJA PEPERONCINO EKO

Här har de samtidigt pressat Peranzana-oliver och färsk chili, vilket ger en härligt pepprig och het olivolja med fyllig och intensiv, långvarig smak. Liva upp dina pastarätter, pizzor, stekar och grönsaker med denna dundergoda olivoljan!

Förpackning 12 x 100 ml
Art.nr.: 4524

BIOORTO OLIVOLJA PERANZANA EKO

Detta är en så kallad *monokultivar*, det betyder att olivoljan är gjord av enbart en olivsort. I detta fallet är det Peranzana-oliven som har pressats till denna ekologiska, ljuvligt goda olivoljan. Här har vi en fin balans mellan bittert och kryddigt, fruktigheten ligger på medel och den låga syrahalten gör den till en av de mest uppskattade olivoljorna. Vi anar toner av omogna tomater och aromatiska örter. Den passar extra fint till fisktartar, skaldjur, grillad fisk, grönsaker och sallader.

Förpackning 9 x 250 ml
Art.nr.: 4523

DELL ARTISTA BALSAMICO

Detta är en IGP-märkt balsamico, gjord av de finaste röda druvorna utanför Modena. Balsamicon tillverkas enligt traditionella metoder och lagras i flera år på ektunnor. Den krämig konsistensen, djupa färgen och den fina balanserade smaken mellan söt och syrligt kännetecknar smaken av Italien som så många känner igen. Balsamico och olivolja är en ljuvlig combo till sallad och som smakhöjare i såser, grytor, över din risotto, ringlad över pizzan, till den gratinerade getosten... Det är bara att prova!

Förpackning 6 x 250 ml
Art.nr.: 4928

DELL ARTISTA BIANCO VINÄGER

Dell’ Artistas Condimento Bianco är vår variant av Balsamico Bianco, kokt vit druvmust och fin vitvinsvinäger på de bästa råvarorna för säsongen, lagrad på ekfat i Modena. Den fina konsistensen, gyllene färgen och den snyggt balan serade smaken mellan söt, fruktigt och syrligt kännetecknar den fräscha matkärleken av Italien. Condimento Bianco är en gudomlig smaksättare som höjer andra smaker i rätter. Smaksätt beurre blanc och din nästa vinägrett, eller ringla Bianco över melonsalladen i sommar. Smaka upp aiolin, hollandaisen, tomatsalladen, de grillade grönsakerna eller fruktsalladen till dessert – användningsområdet är brett och det är bara att testa dig fram. Det blir garanterat succé!

Art.nr.: 5215

DELL ARTISTA OLIVOLJA BASILICO

Dell`Artista Edizione Basilico extra virgin olivolja erhålls från kallpressning av de bästa sicilianska oliverna från områdena kring Partanna, Castelvetrano, Giuliana, Valderice och Castelluzzo. Oljan pressas med färska basilikablad och har en stark personlighet som kännetecknas av den härliga doften av färsk basilika och den delikat fruktiga smaken från olivolja. Ringla oljan över dina tomater, på pizzan, över det nyrostade brödet med lite mozzarella på, den nygrillade kycklingen, bakade fisken, pestopastan eller risotton. Oljan är en fantastisk smaksättare som enkelt höjer maträtter till en ny nivå!

Förpackning 6 x 250 ml
Art.nr.: 4926

DELL ARTISTA OLIVOLJA CUCINA

Dell Artista Edizione Cucina är gjord på Medelhavsområdets bästa oliver för säsongen. Oljan är fint balanserad mellan sötma och örtig fräschhet och lämnar en trevlig kvarvarande fruktig eftersmak. Oljan doftar ljuvligt av örter, mandel och havsbrisen från medelhavet. Edizione Cucina är en utmärkt olja att ha till matlagningen, när du bakar focaccia, vispar aioli, till vinägretten eller att ringla över salladen. Den lite nötigt smöriga smaken förhöjer alla råvaror. Testa den – det finns inget fel tillfälle. Den här oljan är perfekt som grund i all matlagning.

Förpackning 6 x 500 ml
Art.nr.: 4924

DELL ARTISTA OLIVOLJA LIMONE

Dell`Artista Edizione Limone extra virgin olivolja är gjord på en blandning av Biancolilla- Cerasuola-oliver från Trapani-området och Nocellara del Belice-oliver som odlas i bergen runt Palermo och härligt doftande sicilianska citroner. Fin fruktighet och nötighet från olivolja blandas perfekt med fräschheten från citronen. Oljan höjer fisken till skyarna, skaldjuren slår volter, de ny ångade grönsakerna jublar, yoghurten gifter sig och sommarens glass med jordgubbar firar. Oljan höjer det mesta och blir beroendeframkallande. Testa!

Förpackning 6 x 250 ml
Art.nr.: 4927

DELL ARTISTA OLIVOLJA PEPERONCINO

Dell’ Artista Edizione Peperoncino extra virgin olivolja, erhållen från kallpressning av de bästa sicilianska oliverna från områdena kring Partanna, Castelvetrano, Giuliana, Valderice och Castelluzzo. Oljan pressas med färska chilifrukter, och har en trevlig hetta utan att ta över. Den hjälper istället andra smaker att komma fram med sting från chili och fruktighet från olivoljan. Ringla oljan över dina tomater, nystekta svampen eller på pizzan! *Il cibo è vita!*

Art.nr.: 5214

DELL ARTISTA OLIVOLJA TAVOLA

Dell Artista Edizione Tavola är gjord på säsongens bästa oliver, Cerasuolo och Biancolilla. Olivskörden sker för hand i oktober – november och pressas enligt gamla traditioner. Oljan har en balanserad kryddig smak som avslutas av en liten hint av mandel och svartpeppar. Den doftar härligt av kronärtskocka, nyslaget gräs och nyskördade oliver. Det här är en perfekt olja att ställa fram på bordet för att avnjutas precis som den är. Edizione Tavola passar himmelskt bra till att doppa ditt favoritbröd i eller vända upp dina solkyssta tomater med!

Förpackning 6 x 250 ml
Art.nr.: 4925

DELL ARTISTA PROSECCOVINÄGER

Dell’Artista Proseccovinäger är en exklusiv vinäger gjord på Prosecco D.O.C., som ger en rundare och mjukare smak till dina kreationer än en vitvinsvinäger. Fantastisk för att höja dina rätter till nya nivåer. Väldigt användbar dagligen i köket där vinägern passar där man behöver smaka upp sin mat med lite fin och lyxig syra. Smaksätt din bearnaisesås, pastasåsen, när du slagit ihop din nya favoritaioli, koka en beurre blanc de prosecco, pickla dina trädgårdsfynd med proseccovinäger, smaka upp tomatsalladen, pizzasalladen... listan kan göras väldigt lång men Proseccovinäger hör hemma i alla kök där det behövs en lyxig, rund & fin syra!

Förpackning 6 x 500 ml
Art.nr.: 5290

FORUMVINÄGER CABERNET 250ML

Spansk rödvinsvinäger av världsklass. Baseras enbart på Cabernet Sauvignon. Detta är en vinäger för alla de som tröttnat lite på all balsamvinäger. Ofiltrerad. Stor smak men inte skarp, en vinäger som är mycket omtyckt av kockar.
Tillverkaren är en mycket duktig vinproducent.

Förpackning 6 x 250 ml
Art.nr.: 908

FORUMVINÄGER RÖD MERLOT EKO 250ML

Forums ekologiska vinäger på Merlot-vin är vackert intensivt lila till färgen med röda toner, här kan det skapas otroligt vackra maträtter och presentationer! Vinägern har en pigg smak, med toner av röda frukter, sylt, jordgubbar och körsbär. Den är idealisk för att ge vacker färg och ljuvlig smak på sallader och i såser, och passar alldeles utmärkt i reduktioner till desserter.

Art.nr.: 5024

FORUMVINÄGER, CHARDONNAY 250ML

Samma tillverkare som gör den röda Forumvinägern, men här har vi en vit som görs på Chardonneydruvan.

Förpackning 6 x 250 ml
Art.nr.: 910

FRUKTSTEREO VINÄGER BRUN ÄPPLE/PÄRON/MALT

Fruktstereos vinäger utvecklas naturligt under lång tid med sin egen så kallade mamma och är alltid gjord av 100% naturligt jäst, svensk frukt. Använd som dressing, i inläggningar eller blanda drinkar med den. Den är opastöriserad och innehåller äpplen, päron & malt. Smaken är underbart rund och fyllig!

Förpackning 6 x 200 ml
Art.nr.: 4130

FRUKTSTEREO VINÄGER ROSA

Fruktstereos vinäger utvecklas naturligt under lång tid med sin egen så kallade mamma och är alltid gjord av 100% naturligt jäst, svensk frukt. Just denna vinäger har sin bas från Plumenian Rhapsody 2017. Använd som dressing, i inläggningar eller blanda drinkar med den. Den är opastöriserad och innehåller äpplen, päron, plommon, vindruvor och körsbär. Smaken är underbart rund och fyllig!

Förpackning 6 x 200 ml
Art.nr.: 3911

MALMÖ ÄPPELBALSAMVINÄGER EKO

Till balsamvinägern används endast en äpplesort. Äpplet Elstar – som inte är så vanligt längre – har nämligen den perfekta smaken, helt på egen hand. Av dessa görs en utsökt must som blir till cider och sist vinäger. Resultatet blir en rund och välbalanserad vinäger med en hög densitet och rik äppelkaraktär, helt ofiltrerad och opastöriserad. Använd äppelbalsamvinäger för att ge balans och karaktär till ugnsrostade rotsaker, grytor och såser. Råvara: Elstaräpplen, reducerad Elstaräpplemust, jäst & vinägerkultur.

Förpackning 8 x 195 ml
Art.nr.: 2390

MALMÖ ÄPPLECIDERVINÄGER EKO

Här har vi en riktigt mild, frisk och balanserad äppelcidervinäger med frisk äpplesmak – gammaldags svenskt äpple för att vara noggrann. Den görs ofiltrerad och opastöriserad för bästa kvalitet. Använd äppelcidervinäger för att ge balans och karaktär till grytor, dressingar, marinader, såser, inläggningar och sallader.

Förpackning 8 x 195 ml
Art.nr.: 2773

MALMÖ BJÖRKSAVSVINÄGER EKO

Björksaven tappas från Vångaberget i Norra Skåne i mars när dagstemperaturerna ligger runt 8–10 grader, då är den som bäst. Först fermenteras den med honung och lite socker. Det blir en balanserad och mild vinäger med toner av honung och mandel. Den är givetvis ofiltrerad och opastöriserad. Använd björksavsvinäger för att lägga in grönsaker eller ge en fin karaktär till dina sallader och dressingar. Råvaror: björksav, socker, lindshonung, jäst och vinägerkultur.
SÄSONGSVARA

Förpackning 8 x 195 ml
Art.nr.: 2387

MALMÖ MALTVINÄGER EKO

Här har man önskat att hålla igen på humlens beska karaktär för att ge vinägern en härlig karamellig ton med tydlig alekaraktär. Och självklart är den ofiltrerad och opastöriserad för bästa kvalitet. Använd Maltvinäger för att ringla över stekt potatis, stekt torsk eller sill. Och om du bakar, tillsätt den till ditt rågbrödrecept – blir utsökt. Råvara: vatten, malt, humle, jäst och vinägerkultur

Förpackning 8 x 195 ml
Art.nr.: 2386

MALMÖ FLÄDERBLOMSVINÄGER EKO

Här har vi en vinäger med härlig primör stil med tydliga drag av sommarfriskhet. Använd Fläderblomsvinägern för att dressa primörgrönsaker så som sparris, rädisor, spetskål, färsk potatis och blomkål. Den är givetvis ofiltrerad och opastöriserad.

Förpackning 8 x 195 ml
Art.nr.: 2388

OLIVOLJA AUBOCASSAOLJA

Här har vi den absoluta världsklassen bland olivoljor!
Den är ofiltrerad, vilket innebär att det är olja från de allra första pressningen. Det ger betydligt mer smak och en underbar färg åt olivoljan. Aubocassa är en tuffare variant som kommer från Mallorca. Den har en tydlig gräsighet, helt underbar!

Förpackning 6 x 0,5 l
Art.nr.: 1406

OLIVOLJA BAENA 4X5L

Ofiltrerad extra virgin olivolja, vanligtvis en blandning av sorterna picual, picudo och hojiblanca. Germán Baenas olivolja är välbalanserad med väldigt lite bitterhet. Smakmässigt är den härligt fruktig med toner av äpple, rosmarin och tomater, i doften hittar man toner av grönt gräs, rosmarin och mandelskal. Här kommer den i 5 liters-dunk.

Förpackning 5 l
Art.nr.: 4555

OLIVOLJA BARBERA GIARDINO 750 ML EKO ET

Här har vi en ekologisk olivolja från Sicilien! År 1894 grundade Lorenzo Barbera sitt företag, Manfredi Barbera & Figli S.p.A., som idag är en av de mest välkända olivoljeproducenterna på den internationella scenen. Giardino del Paradiso, som betyder paradisets trädgård, har fina toner av mandel och en lätt bitterhet samt pepprig eftersmak. Den är kallpressad och passar fint till fisk och skaldjur, risotto, vegetariska rätter, som dressing eller att doppa brödet i.

Art.nr.: 5397

OLIVOLJA KALIOS 01

På den prestigefyllda tävlingen ***London Olive Oil Competition 2024*** vann den ***GULD***!
Novemberskörd. Intensiv, ung fruktighet med toner av gröna hasselnötter. Idealisk på sallader, ångade och råa grönsaker. Producenten Kalios grekiska olivoljor är något alldeles extra! Här arbetar man uteslutande med Koroneikioliven. Oliverna pressas vid olika perioder av skörden och får därför olika karaktär, eftersom mognad och smak på oliverna skiljer sig åt.

Förpackning 6 x 500 ml
Art.nr.: 2526

OLIVOLJA KALIOS 01 LITEN FLASKA

Novemberskörd. Intensiv, ung fruktighet med toner av gröna hasselnötter. Idealisk på sallader, ångade och råa grönsaker. Producenten Kalios grekiska olivoljor är något alldeles extra! Här arbetar man uteslutande med Koroneikioliven. Oliverna pressas vid olika perioder av skörden och får därför olika karaktär, eftersom mognad och smak på oliverna skiljer sig åt. Detta är den mindre flaskan.

Förpackning 6 x 250 ml
Art.nr.: 3740

OLIVOLJA KALIOS 01, 2,5 L REFILL

Novemberskörd. Intensiv, ung fruktighet med toner av gröna hasselnötter. Idealisk på sallader, ångade och råa grönsaker. Producenten Kalios grekiska olivoljor är något alldeles extra! Här arbetar man uteslutande med Koroneikioliven. Oliverna pressas vid olika perioder av skörden och får därför olika karaktär, eftersom mognad och smak på oliverna skiljer sig åt. Detta är refillförpackningen.

Art.nr.: 5575

OLIVOLJA KALIOS 02 GLASFLASKA

Decemberskörd. Balans mellan ung och mogen fruktighet, toner av kronärtskocka. Idealisk till färsk pasta, grillade skaldjur, ostar och marinader. Producenten Kalios grekiska olivoljor är något alldeles extra! Här arbetar man uteslutande med Koroneikioliven. Oliverna pressas vid olika perioder av skörden och får därför olika karaktär, eftersom mognad och smak på oliverna skiljer sig åt.

Förpackning 6 x 500 ml
Art.nr.: 2527

OLIVOLJA KALIOS 02 TIN PLÅTBURK

Decemberskörd. Balans mellan ung och mogen fruktighet, toner av kronärtskocka. Idealisk till färsk pasta, grillade skaldjur, ostar och marinader. Producenten Kalios grekiska olivoljor är något alldeles extra! Här arbetar man uteslutande med Koroneikioliven. Oliverna pressas vid olika perioder av skörden och får därför olika karaktär, eftersom mognad och smak på oliverna skiljer sig åt.

Förpackning 12 x 250 ml
Art.nr.: 2530

OLIVOLJA KALIOS 03

Januariskörd. Mogen fruktighet, mjuk och rund smak. Idealisk till kokta grönsaker, potatismos och vit fisk. Producenten Kalios grekiska olivoljor är något alldeles extra! Här arbetar man uteslutande med Koroneikioliven. Oliverna pressas vid olika perioder av skörden och får därför olika karaktär, eftersom mognad och smak på oliverna skiljer sig åt.

Förpackning 6 x 500 ml
Art.nr.: 2528

OLIVOLJA KALIOS 03 LITEN FLASKA

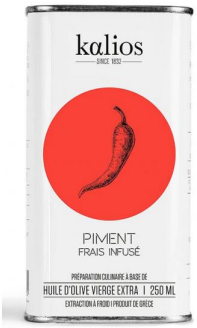
Januariskörd. Mogen fruktighet, mjuk och rund smak. Idealisk till kokta grönsaker, potatismos och vit fisk. Producenten Kalios grekiska olivoljor är något alldeles extra! Här arbetar man uteslutande med Koroneikioliven. Oliverna pressas vid olika perioder av skörden och får därför olika karaktär, eftersom mognad och smak på oliverna skiljer sig åt. Detta är den lilla flaskan på 250 ml.

Förpackning 6 x 250 ml
Art.nr.: 5459

OLIVOLJA KALIOS BASILIKA

Till denna superfina, smaksatta olivoljan har de använt den sena skördens Koroneiki-oliver. Olivoljan hettas inte upp när den smaksätts, så att alla smakämnena från den färska basilikan får behålla sin fantastiska doft och smak! Oljan är idealisk till färska tomater, burrata och stekta grönsaker.

Förpackning 6 x 250 ml
Art.nr.: 4365



OLIVOLJA KALIOS CHILLI OLJA

Olivojan från den sena skörden har smaksatts naturligt med färsk chili. Den har inte hettats upp, så att alla fina smakegenskaper behålls. Här har vi intensiva toner av den färska chilin som passar fint som smaksättning på din hemmagräddade pizza, i marinader och tomatsåser.

Förpackning 6 x 250 ml
Art.nr.: 3927

OLIVOLJA KALIOS ORGANIC EKO

Novemberskörd. Balanserad, ung fruktighet, grönsakstoner och en avslutande pepprighet. Idealisk till sallader, ångade och råa grönsaker. Producenten Kalios grekiska olivoljor är något alldeles extra! Här arbetar man uteslutande med Koroneikioliven. Oliverna pressas vid olika perioder av skörden och får därför olika karaktär, eftersom mognad och smak på oliverna skiljer sig åt.

Förpackning 6 x 500 ml
Art.nr.: 2529

OLIVOLJA KALIOS RÖKT OLJA

Olivojan från den sena skörden har smaksatts med rök från bok och ek samt olivkärnor. Den har inte hettats upp, så att alla fina smakegenskaper behålls. Här har vi en underbart rökig smak som passar fint som smaksättning av äggröra, ljust kött och marinader.

Förpackning 6 x 250 ml
Art.nr.: 3926

OLIVOLJA KALIOS VITLÖK

Till denna superfina, smaksatta olivoljan har de använt den sena skördens Koroneiki-oliver. Olivoljan hettas inte upp när den smaksätts, så att alla smakämnena från den färska vitlöken får behålla sin fantastiska doft och smak! Oljan är idealisk till gazpacho, grillad fisk och bruschetta.

Förpackning 6 x 250 ml
Art.nr.: 4364

OLIVOLJA LA COLLINE 750 ML

Härlig italiensk olivolja med lite pepprighet i eftersmaken, från området runt Gardasjön. Mycket prisvärd!

Förpackning 12 x 750 ml
Art.nr.: 1037

OLIVOLJA MARQUÉS 250 ML

Utsedd till en av världens bästa extra virgen olivoljor av IOOC Internationel Olive oil concil med 8,5 poäng av 9 möjliga. Syrahalt 0,2 %. Produceras på gården Perales de Miraflores i Extramadura i sydvästra Spanien.

Förpackning 6 x 250 ml
Art.nr.: 915

OLIVOLJA MED CITRON

Fin olivolja från Gargiulo i Sorrento med frisk smak av citron. Supergod på din sallad, att steka i eller droppa i soppan!

Art.nr.: 2628

OLIVOLJA MERULA 500 ML

Merula är en exklusiv spansk Extra Jungfruolja från anrika familjen Álvarez i Extremadura. Prisbelönt olja, senaste utmärkelsen GOLD Award i 2024 års NYIOOC (New York International Olive Oil Competition). Merula passar till all matlagning - sallader, fisk, marinader, grönsaker, bakning och desserter. Fruktigt grön intensitet med inslag av tomat, mandel och torkad frukt. Till en början rund med en medelpepprig avslutning. Extra Jungfruolja av hög kvalitet som utvunnits direkt från oliver och uteslutande genom mekaniska processer. Olivsorter: Morisca, Arbequina, Hojiblanca, Picual. Syrahalt: 0,1%. Skördeperiod: oktober-december.

Art.nr.: 916

RAPSOLJA F.LYCKA 500 ML

På bördiga Österlen odlar de sin egen raps, som sedan varsamt pressas till deras smakrika, kallpressade rapsolja.

Förpackning 12×500 ml
Art.nr.: 811

RAPSOLJA FARMORS LYCKA 250 ML

På bördiga Österlen odlar de sin egen raps, som sedan varsamt pressas till deras smakrika, kallpressade rapsolja.

Förpackning 12 x 250 ml
Art.nr.: 810

TRYFFELOLJA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL BLACK TRUFFLE JT

Giovannino Cecchini hade en så stor passion för trytflar att han startade sitt företag, Tartufi Jimmy. Idag har företaget vuxit från att enbart vara inriktat på färska trytflar till att även producera en mängd superfina produkter som är smaksatta med tryffel. Här har vi deras olja med svart tryffel, Tuber Melansporum Vitt, vilket är den mest berömda tryffeln och vanligast i matlagningssammanhang. Den skördas från första december till mitten av mars.

Förpackning 12 x 60 ml
Art.nr.: 4666

TRYFFELOLJA EXTRA VIRGIN OLIVE OIL WHITE TRUFFLE JT

Giovannino Cecchini hade en så stor passion för trytflar att han startade sitt företag, Tartufi Jimmy. Idag har företaget vuxit från att enbart vara inriktat på färska trytflar till att även producera en mängd superfina produkter som är smaksatta med tryffel. Här har vi deras olja med vit tryffel, Tuber Magnatum Pico, vilket anses vara den finaste av alla trytflar, berömd för sin intensiva arom och delikata smak. Den skördas från slutet av september till slutet av december.

Förpackning 12 x 60 ml
Art.nr.: 4669

TRYFFELOLJA VIT KALIOS 100ML

Här har vi den perfekta blandningen av grekisk expertis, den finaste olivoljan och vit tryffel! Tryffelsmaken har utvunnits direkt från trytflarna för att få fram den extraordinärt fina smaken, procenthalten av tryffeln är ovanligt hög och olivoljan är av bästa klass, vilket märks på den makalöst fina smaken. Producenten skördar själv trytflarna med hjälp av sina tre hundar. Tryffeloljan passar ypperligt till risotto, färsk pasta, puréer, carpaccio, m.m. Observera att tryffelns naturliga arom är flyktig, se till att stänga flaskan noggrant efter varje användning.

Förpackning 8 x 100 ml
Art.nr.: 5574

VINÄGER PX IBER

På utvald sherry, "Fino", görs denna superfina sherryvinägern som har lagrats på amerikanska ekfat genom den traditionella processen som kallas soleras y criaderas, Orleans-metoden. (Rester av tidigare vinäger sparas i vintunnorna och nytt vin fylls på. Det är en långsam metod.) Sherryvinäger är fantastiskt i matlagning, i vinägretter, till vilt, ostron och annat gott!

Förpackning 12 x 250 ml
Art.nr.: 4239

VINÄGER PX SHERRY 500 ML

I den viktigaste vinregionen i södra Spanien görs denna makalösa sherryvinägern! Familjeföretaget Ximénez-Spinola har producerat sin sherryvinäger här sedan 1700-talet. Produktionen är småskalig och för att säkerställa att varenda droppe är perfekt, så numreras varenda flaska. Färgen är intensiv mahogny, den doftar russin, sviskon och ek. Smaken har stor och lång eftersmak med en underbart kraftfull intensitet.

Förpackning 3 x 500 ml
Art.nr.: 1736