



Vill du hjälpa vår klass?

Köp den italienska kvalitetsosten Parmigiano Reggiano eller några av våra andra produkter direkt från Italien!

Parmigiano Reggiano

Lagrad i minst 24 månader. Ca 500g
Pris till kund: 195 kronor.



Den "äka" 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 riven till pasta, grönsaker och gratänger. Eller varför inte bara njuta av en bit till ett gott glas vin?

Grana Padano

Lagrad i ca 14 månader.
Ca 1kg.
Pris till kund: 200 kronor.



En klassisk italiensk hårdost tillverkad i Po-dalen i norra Italien. Gjord på komjölk, lagrad i 14 månader. Distinkt men mild i smaken. En trotjänare i italiensk matlagning. Riv den till pasta, grönsaker eller gratänger. Prova den till smörfräst spenat eller lägg den på ostbrickan. Bitarna är ca 1000g och passar utmärkt till den lite större festen eller storkonsumenten.

Parmigiano Reggiano Premium

Lagrad i ca 36 månader.
Ca 1kg.
Pris till kund: 350 kronor.



Den här parmesanosten är lagrad hela 36 månader. Den görs på mjölk från kor som alla uppföds i området "den gyllenetriangeln" dvs Parma-Modena-Reggio-Emilia. Smaken är stark och unik. Den här parmesanosten är för den som vill åt en kraftig smak, lyxa till det och ha en ost som räcker länge.



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.



Bryggkaffe

Vikt: 400g
Pris till kund: 100kr

Ett klassiskt 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 o Tanzania. Vårt kaffe är hantverksmässigt rostat på Järna Rosteri.

Ostmix

Vikt: 570g
Pris till kund: 170 kronor.



Quattrocento 100g

Quattrocento är en helt ny italiensk hårdost, tillverkad på samma sätt som en parmesanost.

Pecorino Romano DOP 170g

Hård färost lagrad i minst 8 månader. Smaken är lite stark, pepprig och något salt. I södra Italien används den i stället för Parmigiano Reggiano, oftast riven på pasta. Den passar väldigt bra till såser med t ex vitlök eller spansk peppar.

Grana Padano DOP 10 mån 150g

Hårdost som tillverkas i Po-dalen, i norra Italien. Smaken är distinkt, stark men ändå rund. Används med fördel riven till pasta och gratänger, men passar även på ostbrickan.

Parmigiano Reggiano DOP 12 mån 150g

Den "äka" parmesanosten kallas i Italien för "Ostarnas Kung". Oumbärlig i italiensk matlagning, riven till pasta, grönsaker, gratänger. Prova den till smörfräst spenat eller lägg den på ostbrickan tillsammans med fikonmarmelad.

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 fiskoppor, gratänger och till sallader.



Beställ här!



Beställ här!

Klass: Säljare:

Klass: Säljare:

[illegible]