

Vill du hjälpa vårt lag?

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



Prosciutto Crudo

Vikt: ca 300g

Pris till kund: 160 kronor.

Tunnskivad lufttorkad skinka, gjord på utvalda grisläder som saltats och lagrats i ca 1 år. Passar perfekt till charkbrickan (antipasto), men även som smakhöjare i matlagning.



Quattrocento

Vikt: ca 950g

Pris till kund: 240 kronor

En klassisk italiensk hårdost lagrad i minst 11 månader och tillverkad enligt genuin italiensk tradition och osthanterverk. Fyllig och aromatisk smak med en fin konsistens. Passar bra på ostbrickan, att riva över pasta, risotto eller sallad.



Ostmix

Vikt: 450g

Pris till kund: 180 kronor

Pecorino Romano DOP 150g

Hård färöst 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.



Quattrocento 11 mån 150g

En klassisk italiensk hårdost lagrad i minst 11 månader och tillverkad enligt genuin italiensk tradition och osthanterverk. Fyllig och aromatisk smak med en fin konsistens. Passar bra på ostbrickan, att riva över pasta, risotto eller sallad.

Parmigiano Reggiano DOP 12 mån 150g

Den "äkta" 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.

**Parmigiano
Reggiano Premium**
Lagrad i ca 36 månader.
Ca 1kg.
Pris till kund 380 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.

Olivolja Anfosso Ligurien



Pris till kund: 180 kronor
0,5 l

Anfossos särskilt utvalda extra jungfruolivolja från Ligurien. Den liguriska olivoljan kännetecknas av sin milda, mjuka, fruktiga smak och arom. Dennahärliga 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! →



