MARCHÉ DE RUNGIS

Produktkatalog/52

KONGELIG HOFLEVERANDØR

KALU

TØRRET FRANSK ANDEPØLSE

Denne håndlavet pølse fra Maison Laborie er lavet på 70% andefilet og 30% svinekød. De fritgående grise kommer fra Parlan i det centrale Frankrig og er en race som er særlig kendt for marmoreringen og strukturen i kødet. Pølsen er tilsat rødvin og peber.

Vægt pr. enhed/ca. 320g
Kr. 305,00,- pr. kg.

TØRRET FRANSK ANDEPØLSE

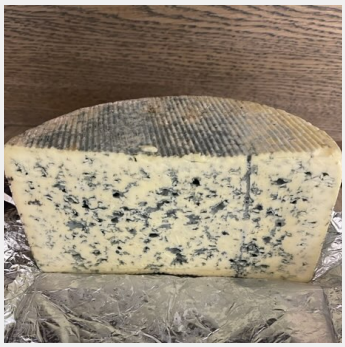
Denne håndlavet pølse fra Maison Laborie er lavet på 70% andefilet og 30% svinekød. De fritgående grise kommer fra Parlan i det centrale Frankrig og er en race som er særlig kendt for marmoreringen og strukturen i kødet. Pølsen er tilsat rødvin og peber.

Vægt pr. enhed/ca. 280g
Kr. 299,00,- pr. kg.

FERME DE GUILLOUNET

Ferme de Guillounet er en blød gedeost lavet på råmælk. Den mellemstore gård, beliggende i hjertet af Midi Quercy-regionen har produceret kvalitetsgedeost i årtier. Osten er cremet og dens smag er ren og frisk. Der er en god balance mellem citrus- og mælketonerne.

Vægt pr. enhed/166 g
Kr. 34,00,- pr. stk.



BLEU D´AUVERGNE AOP

Bleu dÁuvergne er en fransk blåskimmelost, opkaldt efter sit oprindelsessted i Auvergne-regionen i det sydlige Frankrig. Den er lavet på komælk og har en cremet og flødeagtig ostemasse. Den har en pikant duft og en ren, fyldig blåskimmelsmag med en antydning af krydderurter.

Vægt pr. enhed/1,250 kg
Kr. 80,00,- pr. kg.

COULOMMIERS

Coulommiers er en blød modnet ost fra Coulommiers, Seine-et-Marne, Frankrig. Den er en hvid råmælksost baseret på komælk med en gullig ostemasse og en hvid, spiselig skorpe. Den har en blød konsistens og en fyldig smag med toner af nødder.

Vægt pr. enhed/500g
Kr. 55.00,- pr. stk.

KONGELIG HOFLEVERANDØR
KALU

MONT D'OR (BOB)/PRISVINDER

Denne franske komælksost har sin oprindelse i de franske Jurabjerge. Råmælken kommer fra kvægracen Montbéliarde og produceres i en højde af 700 meter. Den har en cremet tekstur og har en delikat nøddeagtigtig smag. Når osten er meget moden kan den spises direkte fra fyrretræsæsken.

Vægt pr. enhed/500g
Kr. 70,00,- pr. stk.

SAINT MARCELLIN COUTURIER IGP

En traditionel fransk blød ost fremstillet af komælk. Den avancerede modningsmetode, kendt som "à la Lyonnaise", gør den særlig cremet. Den milde smag bliver stærkere med alderen.

Vægt pr. enhed/80g
Kr. 12,00,- pr. stk.

SAINT MAURE AOC

Den franske St. Maure har en frisk og let smuldrende konsistens. Smagen af ged forandres i løbet af modningen og går fra frisk og mild til en ost med lidt mere karakter.

Vægt pr. enhed/250g
Kr. 55,00,- pr. stk.

LANGRES AOC

Denne rødkitost fra Champagne-Ardenne regionen i Frankrig, har båret AOC betegnelsen siden 1991. Osten har en cylindrisk form med en nedsunken top, som er karakteristisk for osten. Den er mildere i smagen end andre kendte rødkitost som Époisses og Munster.

Vægt pr. enhed/200g
Kr. 33,00,- pr. stk.

PERAIL DES CABASSES

Denne fåreost lavet på råmælk kommer fra det naturskønne område Aveyron i det sydøstlige Frankrig. Osten har en mild, let sødlig og delikat smag og har en cremet tekstur.

Vægt pr. enhed/150g
Kr. 35,00,- pr. stk.

JAMBON DE BAYONNE IGP, 12 MDR

Denne skinke er fra Pyrenæerne, i det sydvestlige Frankrig. Den modnes langsomt, hvilket giver skinken mulighed for at udvikle sine aromaer til fulde. Smagen er afbalanceret med både salte og søde noter.

Vægt pr. enhed/6 kg
Kr. 213,00,- pr. kg.

KONGELIG HOFLEVERANDØR

KALU