



COMPROMISLØS KVALITET  
**K** BY KALU



PRODUKTKATALOG

2021



Kalu A/S  
 Slagtehusgade 18A  
 1715 Kbh V  
 33 24 12 22  
 kalu@kalu.dk  
 www.kalu.dk



# Kalu A/S – spændende fødevarer fra hele verden

Kalu er Danmarks førende leverandør af spændende og anderledes fødevarer. Produkter der kan udvide dine kunders gastronomiske horisont og sætte ekstra kulør på hverdagsmaden såvel som festmåltidet.

Det startede i 1987 i Kødbyen med frisk foie gras og Bresse kyllinger. I dag har vi langt over 1000 varenumre fra dansk dådyrkølle til franske kyllingelår, afrikansk springbukfilet og spansk sherryeddike.

## Hvad kan vi gøre for dig?

Vi er specialister i alle former for frisk, frossen og tilberedt fjerkræ men har desuden:

- Stort udvalg i frisk og frosset vildt
- Eksotisk vildt fra bison til kænguru
- Dansk og irsk lam. Også økologisk dansk lam
- Specialiteter fra foie gras til tørvarer, frugtpuréer, piment d'Espelette og gårdoste
- Specielle udskæringer. Vi udskærer selv både vildt og lam
- Levering over hele landet gennem tæt samarbejde med førende kæder og grossister
- Salgsstøtte via opskrifter og idéer

Vi er kendt for at være fleksible så hvis du har specielle ønsker så sig til. Vi finder en løsning.

### Bestilling af varer

Mange af vores varer er lagervarer, men ring på **33 24 12 22** og tal med en sælger om hvornår de forskellige produkter kommer hjem.

### Franske gårdoste

Bestil dine gårdoste onsdag før kl. 12.00 til levering mandag ugen efter.

Der tages forehold for trykfejl i produktmaterialet.

Anvendelse af materiale må ikke ske uden forudgående tilladelse fra Kalu A/S

# Indhold

## **Fjerkræ**

Fransk kylling  
Label Rouge fjerkræ  
Kalkun  
Poussiner og perlehøns  
And fersk, frost, confit  
Gås  
Økologisk fjerkræ  
Duer og vagtler fersk, frost, confit  
Farserede fjerkræprodukter  
Kanin og frølår  
Foie gras fersk, frost, konserveret

## **Lam**

Vibygård lam  
Økologisk lam  
Irsk lam

## **Vildt og specialkød**

Dyrevildt DK og udenlandsk  
Udskæringer, dyrevildt  
Fjervildt  
Eksotisk vildt, wagyu, bison, sortfodsgris, Angus

## **Charcuteri**

Røgede produkter  
Italiensk skinke, salami og charcuteri  
Spansk skinke, charcuteri og pølse  
Spansk sortfodssvin  
Fransk skinke, charcuteri og pølse, paté og rillettes

## **Specialiteter**

Insekter  
Trøffel og trøffelprodukter fra Urbani  
Olie og eddike  
Europæiske specialiteter, tørvarer og dejspecialiteter  
Frugtpuré, coulis og grøntsagspuréer fra Les Vergers Boiron  
Gårdoste fra Mons  
Italienske og spanske mejerieste  
Assorterede ostekasser, dansk, spansk og italiensk

**Fjerkræ**



## Fransk kylling

Det franske fjerkræmarked er kendetegnet ved at have et enormt udbud af racer, egnskyllinger, frilandskyllinger og industrikyllinger. Mulighederne for udskæringer og pakninger er ligeledes i særklasse. Landkyllinger, frilandskyllinger og perlehøns leveres af Guillet.

SNV og Guillet der har hovedsæde i Vestfrankrig, er en del af LDC-gruppen, som er den førende producent af frisk fjerkræ i Frankrig og kendt for udviklingen af spændende fjerkræprodukter.

## Hel kylling



Landkylling.

En grydeklar industrikylling i A-klassen. Den opdrættes i kyllingehuse, hvor der er god plads både i forhold til hvad andre franske industrikyllinger har og specielt i forhold til deres danske artsfæller. Fodres med korn, majs og kraftfoder. Levetid: 42 dage.

Varenr: 1003001 Vægt: 1,1 kg/stk.

Varenr: 1005001 Vægt: 1,5 kg/stk.

Varenr. 1006101 Vægt: 1,7+ kg/stk fås uindpakket til catering. Levetid: 45-48 dage.

Røget kylling

Letrøget landkylling, lige til at spise!

Varenr. 1002301 Vægt: 1,1-1,2 kg/stk, 8 stk/krt

Frilandskylling - Loué. Vægt: 1,3 - 1,5 kg/stk

Louékyllingen produceres udelukkende i Sarthe-departementet nord for Loire. Kyllingen lever af majs og korn og bærer det for nemme kvalitetsstempet "Label Rouge".

Levetid: 91 dage.

Varenr. 1202001

Frilandskylling - Bio Loué. Vægt: 1,5-1,8 kg/stk

Økokyllingen opdrættes på god plads i departementet Sarthe i det nordlige Loireområde. Foderet er mere end 90% økologisk.

Levetid: 81 dage.

Varenr. 1202501

## Natur & Respekt, fritgående kylling og udskæringer



Kyllingen er en krydsning mellem en langsomtvoksende fransk label rouge-kylling og en konventionel, hurtigtvoksende kylling. Det giver en saftig, kødfuld fugl med en sund muskulatur til en overkommelig pris. Kyllingerne har adgang til store græsarealer, hvor de kan udfolde deres naturlige flok- og fødesøgningsadfærd. Når kyllingerne kan bevæge sig frit, får de sunde, stærke ben. Forbrugeren får et velmagende kvalitetsprodukt med fuld sporbarhed, et produkt man kan tilberede med god samvittighed, og som den almindelige forbruger har råd til. Levetid: Min. 56 dage

Indpk. varenr. 1205401 Vægt. 1,4-1,6 kg/stk, 4 stk/krt

Bulk: varenr. 1205501 Vægt. 1,4-1,6 kg/stk, 4 stk/krt

Overlår m/skind u/ben varenr. 1206601 Vægt: 2,5 kg/pk, 4 pk/krt

Supremet varenr. 1205001 200-230 gr/stk, 2 stk/pk, 5 kg/krt

# Kyllingeudskæringer

Det franske fjerkræmarked er kendetegnet ved at have et enormt udbud af racer, egnskyllinger, frilandskyllinger og industrikyllinger. Mulighederne for udskæringer og pakninger er ligeledes i særklasse. Landkyllinger, frilandskyllinger og perlehøns leveres af Guillet.

SNV og Guillet der har hovedsæde i Vestfrankrig, er en del af LDC-gruppen, som er den førende producent af frisk fjerkræ i Frankrig og kendt for udviklingen af spændende fjerkræprodukter.

## Kyllingebryst



Kyllingebryst, supreme m/skind og vingebein.

Vægt: 200-220 g/stk, 5 stk/pk, 10 pk/krt

Varenr: 1010001



Kyllingebryst u/skind. Vægt: 250 g/bk, 16 bk/krt

Varenr: 1018003



Kyllingebryst m/skind og u/ben. Vægt: 130 g/stk, 6 stk/pk, 10 kg/krt

Varenr: 1017001

Kyllingebryst u/skind. Vægt: 130 g/stk, 10 stk/pk, 10 kg/krt

Varenr: 1018001



Stegt kyllingebryst. Vægt: 130-140 g/stk, 10 stk/pk, 4 pk/krt

Varenr: 1010001

## Kyllingelår og -vinge

Hele kyllingelår. Vægt: 220-280 g/stk, 4 stk/pk

Varenr. 1020001 Indhold: 10 kg/krt

Varenr. 1020021 Indhold: 5 kg/krt



Hele frilandskyllingelår. Vægt: 180-300 g/stk, 4 stk/pk, 10 kg/krt

Varenr. 1021021

Kyllingeunderlår. Vægt: 100-120 g/stk, 20 stk/pk

Varenr. 1029001 Indhold: 5 kg/krt

Varenr. 1029021 Indhold: 100 g/stk, 10 kg/krt



Kyllingeoverlår. Vægt: 200 g/stk, 5 stk/pk, 10 kg/krt

Varenr. 1024001



Kyllingevinge, midterstykke. Vægt: 100 g/stk, 1 kg/pk

Varenr. 1030001 Indhold: 10 kg/krt

Varenr. 1030021 Indhold: 10 kg/krt

Sot l'y laisse, friland, Loué. Vægt: 1 kg/pk, 5 pk/krt

Varenr: 1210301

# Gul kylling

Den gule kylling har faktisk, som navnet indikerer, gult kød. Det er en helt speciel race og det altså ikke som mange tror dens indtagelse af majs der gør dens kød gult, men simpelthen dens race. "Gult fjerkræ" har man tradition for at spise i Frankrig, Spanien og Italien. Den gule kylling kommer fra det franske firma SNV og lever i store kyllingehuse med god plads. Den fodres med 100 % vegetabilsk foder bestående af korn, majs og kraftfoder. Kyllingens gule kød er utrolig mørt og saftigt og er et super alternativ til den hvide kylling.  
 Levetid: 45 dage



Gul kylling, hel.  
 Vægt: 1,3-1,5 kg/stk, 8 stk/krt  
 Varenr. 1200501



Gult kyllingebryst, supreme m/skind.  
 Vægt: 200-230 gr/stk, 10 stk/pk, 10 pk/krt  
 Varenr. 1010301

Gult kyllingebryst på bk. u/skind og u/ben.  
 Vægt: 250 gr/bk, 2 stk/bk, 6 bk/krt  
 Varenr. 1218003

Gult kyllingelår på bk.  
 Vægt: 500 gr/bk, 2 stk/bk, 6 bk/krt  
 Varenr. 1220003

## Økologisk fjerkræ fra Bodin

Bodin producerer udelukkende økologisk fjerkræ ud fra et princip om produktion som et lukket kredsløb. Det vil sige, at alle faser af fjerkræproduktionen er integreret i et økologisk system, hvor der føres fuld kontrol med hele processen – fra dyrkning og salg af økologisk foder over opdræt til slagtning og pakning. Bodin arbejder tæt sammen med 70 økologiske landbrugsbedrifter i Vendée-området. De avler hvid og gul kylling, berberian, perlehøne og kalkun. Det økologiske frilandsfjerkræ er langsomtvoksende racer der lever i flokke på 1000-2000 stk. med god plads og adgang til store friarealer. De bliver slagtet på slagteriet i St. Herminé, et slagteri, der ligger maksimum 1 time fra producenterne.

### Hele fugle



Berberian, økologisk

Varenr. 1503701. Vægt: 2,8+ kg/stk, 2 stk/krt

Varenr. 1503721. Vægt: 3-3,2+ kg/stk, 2 stk/krt

Kylling, økologisk. Vægt: 1,3-1,7 kg/stk, 3 stk/krt

Varenr. 1209401

Perlehøne, økologisk. Vægt: 1,2-1,8 kg/stk, 3 stk/krt

Varenr. 2812001

Kalkun, økologisk. Vægt: 2,5-3,5 kg/stk, 4 stk/krt

Varenr. 2401201

Hele fugle fås også uindpakket i hele krt. til catering.

### Udskæringer til catering og detailhandlen



Kyllingebryst supreme, økologisk m/skind og vingebein.

Vægt: 230-280 gr/stk, 2 stk/pk, 5 pk/krt

Varenr. 1208601

Kyllingebryst, økologisk u/skind. Vægt: 240-360 gr/bk, 2 stk/pk, 6 pk/krt

Varenr. 1209501

Kyllingelår, økologisk.

Varenr. 1202703. Vægt: 2 stk/pk, 550 gr/pk, 6 pk/krt

Varenr. 1208701. Vægt: bulk, 32 stk/krt

Kalkunbryst, økologisk. Vægt: 1,2-2,1 kg/stk, 3 stk/krt

Varenr. 2417001

Andebryst, økologisk. Vægt: 350-500 gr/stk, 1 stk/pk, 6 pk/krt

Varenr. 1513701



# Label Rouge fjerkræ



## De fem Label Rouge principper

### **Opdræt**

Fuglene er nøje udvalgt på god kødstruktur og deres gode made at tilpasse sig frilandsopdrætsmetoder. Det er altid langsomt voksende racer.

### **Traditionelle opdrætsmetoder for frilands- eller fritgående fjerkræ**

Fuglene går i små flokke og har meget plads med græs og skygge.

### **100 % plantebaseret foder**

Hovedsageligt korn (70-75 % min. afhængig af race) med ekstra proteinsupplement (ærter, soja etc.).

### **Fuglene lever længere**

Ca. dobbelt så længe som standardfjerkræ, og dermed bliver kødet mere fast og meget mere smagsrigt.

### **Sikrere hygiejne og sundhedsstandarder**

Systematiske inspektioner i alle stadier af produktionen.

## Bresse kylling effilée

1,5-2,2 kg/krt, 6 stk/krt, varenr. 1203101

## Kylling Bocager effilé

1,8-2 kg/krt, 6 stk/krt, varenr. 1204001

## Loué frilandskylling uden indmad

1,1-1,7 kg/krt, 4 stk/krt, varenr. 1202001

## Økologisk Loué kylling uden indmad

1,5-1,8 kg/krt, 4 stk/krt, varenr. 1202501

## Canette Bocager effilée

1,7-2,2 kg/krt, 3 stk/krt, varenr. 1506001

## Perlehøne Bocager effilée

1,2-1,6 kg/krt, 6 stk/krt, varenr. 2805601

## Vagtel m/hoved uden indmad

240 gr/stk, 10 stk/krt, varenr. 3202401

## Vagtel m/hoved uden indmad

240 gr/krt, 4 stk/pk, 6 pk/krt, varenr. 3202501



## Bocager

Det franske frilandsfjerkræ Bocager lever i Maine, som er et område i det nordvestlige Frankrig, der er karakteriseret af landskab med enge med levende hegn og træer. Det er et tempereret klima, der er ideelt til opdræt af frilandsfjerkræ. Fuglene spiser hvad de finder i naturen suppleret med frisk vand og GMO frit

## Effillé

Effillé betyder at fjerkræet leveres med fødder, hoved og hals. Lever, krås, hjerte og lunger bliver bevaret, det er kun indvoldene, der nænsomt bliver fjernet.

## Fransk kalkun

Forbruget af kalkunkød på det danske marked har længe været stort. Succesen skyldes, at kalkunkød er magert, lidt neutralt i smagen, fås i en lang række udskæringer, og så er det forholdsvis billigt kød. Den franske kalkun har bedre opvækstvilkår og derfor en meget fyldig smag og flot kødstruktur.

Hele kalkuner i størrelsen 4-9 kg/stk sælges mest til jul, men kan hjemtages på bestilling hele året. I juleperioden fås også mindre kalkuner på 2-5 kg/stk.

## Hel kalkun



Kalkun, hel.

Vægt: 2-3 kg/stk (kun til jul)

Varenr. 2401001

Varenr. 2401011

Vægt: 3-4 kg/stk

Varenr. 2402001

Varenr. 2402001

Vægt: 4-5 kg/stk

Varenr. 2403001

Varenr. 2403011



Vægt: 5-6 kg/stk.

Varenr. 2404001

Varenr. 2404011

Vægt: 7-9 kg/stk

Varenr. 2406101

Varenr. 2406111

Vægt: 10-12 kg/stk

Varenr. 2409101

Varenr. 2409111



Hel Økologisk kalkun. Vægt: 2,5-3,5 kg/stk, 4 stk/krt

Varenr. 2401201



## Kalkunudskæringer



Kalkunbryst. Vægt: 1,1 kg/stk  
 Varenr. 2418501 Fransk 10 kg/krt  
 Varenr. 2419101 Polsk 15 kg/krt

Kalkunbryst m. skind. Vægt: 1,1 kg/stk, 10 kg/krt  
 Varenr. 2416001



Big Kalkunbryst u/skind.  
 Varenr. 2418701 Fransk 1,3-2 kg/stk, 10 kg/krt  
 Varenr. 2415001 Polsk 2 kg/stk, 14 kg/krt



Kalkunoverlår m/skind, cuvette. Vægt: 2,5 kg/pk, 10 kg/krt  
 Varenr. 2427001 Fransk  
 Varenr. 2419201 Polsk



Kalkunoverlår u/skind. Vægt: 2,5 kg/pk, 10 kg/krt  
 Varenr. 2428001

Hele kalkunlår. Vægt: 700 gr/stk, 10 kg/krt  
 Varenr. 2420001



Kalkununderlår, drumsticks. Vægt: 300 gr/stk, 10 kg/krt  
 Varenr. 2429001



Kalkunvingekølle. Vægt: 350 gr/stk, 10 kg/krt  
 Varenr. 2432001

Kalkun Gordon croq m. skinke og ost Vægt: 125 gr/stk, 5 kg/krt  
 Varenr. 2442021

## Kalkunindmad, fransk

Kalkunlever. Vægt: 1 kg/pk  
 Varenr. 2451001  
 Varenr. 2451011

Kalkunhjerte. Vægt: 1 kg/pk  
 Varenr. 2451501  
 Varenr. 2451511

# Poussiner og perlehøns

**En poussin** ligner en kylling i dukkestørrelse, men den er sin helt egen race. Den lille hønsefugl har små, buttede lår og fyldigt brystkød. Smagen minder meget om kylling, og kødet er dejligt saftigt. Poussinerne er luftkølede efter slagtning, så de skrumper ikke ind ved tilberedning.

**Den gule poussin** har – som navnet antyder – en gullig farve i kød og skind. Det gyldne skær skyldes et særligt gen hos den gule race, og det at poussinerne fodres med majs. Den gule poussin er lidt større end sin hvide fætter og meget saftig og smagfuld.

**Perlehønen** har stadig meget af den vilde hønsefugl i sig. Det aftegner sig også i kødet, der er noget mørkere end kyllingekød og meget fyldigere i smagen med et strejf af vildtsmag.

## Poussin



### Poussin

Indpakket poussin 350-400 g/stk, 16 stk/krt Varenr. [3002003](#)

Uindpakket poussin 350-400 g/stk, 16 g/stk Varenr. [3002103](#)

Frost poussin 400 g/stk, 20 stk/krt Varenr. [3002023](#)

Udbenet poussin m/lårben 325 g/stk, 4 stk/pk, 3 pk/krt Varenr. [3047003](#)

Poussinbryst m/skind og vingebe 50-75 g/stk, 10 stk/pk, 4 pk/krt Varenr. [3001101](#)

Poussinlår 85 g/stk, 8 stk/pk, 6 pk/krt Varenr. [3002001](#)

### Gul poussin

Indpakket gul poussin 500-550 g/stk, 16 stk/krt Varenr. [3002303](#)

Uindpakket gul poussin 500-550 g/stk, 16 g/stk Varenr. [3002203](#)

Udbenet poussin m/lårben 300-450 g/stk, 4 stk/pk, 3 pk/krt Varenr. [3002301](#)

## Perlehøne



### Perlehøne

Indpakket perlehøne 1,3 kg/stk, 10 stk/krt Varenr. [2801001](#)

Uindpakket perlehøne 1,3 kg/stk, 10 stk/krt Varenr. [2801101](#)

Frost poussin 1,3 kg/stk, 10 stk/krt Varenr. [2801021](#)

### Perlehønebryst med skind og vingebe

2 stk/pk detail 150-170 g/stk, 12 pk/krt Varenr. [2810003](#)

2 stk/pk frost, detail 150-170 g/stk, 12 pk/krt Varenr. [2810023](#)

4 stk/pk catering 150-170 g/stk, 12 pk/krt Varenr. [2810001](#)

Løsfrost 150-180 g/stk, 5 kg/krt Varenr. [2810121](#)

### Perlehønelår

Hele lår 150-175 g/stk, 5 stk/pk, 5 pk/krt Varenr. [2820001](#)

Hele lår, frost 150-200 g/stk, 5 kg/krt, pakket i lag Varenr. [2820021](#)

Overlår uden ben med skind 75-125 g/stk, 4 stk/pk, 16 pk/krt Varenr. [2820101](#)





# Berberiand - canard og canette

Berberiand opdrættes hovedsageligt i Frankrig og fås frisk hele året. Andrikken "canard" er noget større end hunanden "canette", men for begge gælder der én ting: Fast, velmagende, saftigt kød og meget lidt fedt. Andrikken slagtes efter 12 uger og hunanden efter 10 uger. Det specielle ved slagtningen af de franske ænder er plukkemetoden. I stedet for at vådplukke fuglene med kogende vand, dyppes de i varm voks. Herefter skræbes voks og fjer af. Det giver en meget flot og velmagende and uden tab af smag. Berberianden findes både i en hvid og en gul udgave. Den gul er mærker i kødet og list større end den hvide.

## Hel and



Berberiand, canard 2,7+.

Varenr. 1503001 Vægt: Ca.2,7 kg/stk, 4 stk/krt

Varenr. 1502921 Vægt: 2,9-3,2 kg/stk, 4 stk/krt

Berberiand, canette 1,5+. Vægt: 1,5+ kg/stk, 4 stk/krt

Varenr. 1501001

Varenr. 1501021

Gul berberiand, canard 3+ Vægt: 3,0-3,5 kg/stk, 4 stk/krt

Varenr. 1504301

## Udskæring - bryst



Berberiandebryst, canard. Vægt: 300-350 gr/stk, 1 stk/pk, 12 pk/krt

Varenr. 1510003

Berberiandebryst, canard. Vægt: 300-350 gr/stk, 2 stk/pk, 17 pk/krt

Varenr. 1510001

Varenr. 1501021

Berberiandebryst, canette. Vægt: 150-175 gr/stk, 4 stk/pk, 14 pk/krt

Varenr. 1516001

Varenr. 1516021

Andebryst, gras. Vægt: 300-400 gr/stk, 1 stk/pk, 10 kg/krt

Varenr. 1610001

## Udskæring - lår



Berberiandelår, canard. Vægt: 300-350 gr/stk, 1 stk/pk, 12 pk/krt

Varenr. 1520003

Berberiandelår, canard. Vægt: 300-350 gr/stk, 2 stk/pk, 14 pk/krt

Varenr. 1520001

Varenr. 1520021

Berberiandelår, canette. Vægt: 150-175 gr/stk, 4 stk/pk, 14 pk/krt

Varenr. 1522001

Varenr. 1512221



Andelår, gras. Vægt: 300-400 gr/stk, 3-4 stk/pk, 10 kg/krt

Varenr. 1620001

## Gås

Vælg mellem den fritgående polske gås eller den økologiske gås fra Sejerø. Gåsesteg er altid et flot og velsmagende alternativ til andesteg på julebordet. Frisk gås fås kun i juleperioden.

### Økologiske gæs fra Sejerø

Står du på Sjællands Odde og spejder ud over Sejerøbugten, får du øje på en lille ø – Sejerø. Det er her, de økologiske gæs bor. Sejerø er et vidunderligt sted for en gås at vokse op: Der er ingen ræve, udsigten er fantastisk ud over havet, og der er masser af græs at gå rundt på hele sommeren. Det høje saltindhold i luften og græsset på Sejerø samt en passende mængde motion gør, at gæssene får en ganske særlig smag og konsistens. Gæssene lever udelukkende af økologisk foder, græs, ukrudt og økologisk korn.

Hel gås m/hals og indmad. Vægt: 4-6 kg/stk, 2 stk/krt  
Varenummer: [2007601](#) (fås kun til jul)

Hel gås m/hals og indmad. Vægt: 4-5 kg/stk, 2 stk/krt  
Varenummer: [2007621](#)



### Fritgående gæs

Familiefirmaet Roldrob opdrætter de polske fritgående gæs på deres gård i den lille by Tomaszow sydvest for Warszawa. Gæssene slagtes efter 16 uger på et slagteri i nærheden af gården.

Hel gås m/indmad, fersk  
Vægte: 4-6+ kg/stk, 1 stk/krt  
Varenr. [2001101](#), [2001401](#), [200151](#)

Hel gås m/hals og indmad, frost  
Vægte: 5 kg 5,2 kg 5,6 kg/stk, 1 stk/krt  
Varenr. [2001521](#), [2001121](#), [2001021](#)

### Udskæringer



Magret, gåsebryst. Vægt: 300-400 gr/stk, 1 stk/pk, 10 pk/krt  
Varenr. 1910001  
Varenr. 1910021

Gåselår, gras. Vægt: 0,7 kg/stk, 15 kg/krt  
Varenr. 1920001

# Vagtler fra Cailles Robin

Kalu får sine friske vagtler fra firmaet Cailles Robin, der ligger i Maulévrier syd for Loire, en egn der er kendt for sit milde klima. De er specialister i friske ungduer og vagtler, men har også et sortiment af virkelig delikat farseret fjerkræ. Kalu har haft et tæt samarbejde med Cailles Robin, siden de startede i 1993.

## Vagtel



Vagtel. Vægt: 140-160 gr/stk, 2 stk/bk, 10 bk/krt  
 Varenr. [3201003](#)  
 Varenr. [3201023](#)

Vagtel. Vægt: 180-200 gr/stk, 20 stk/krt  
 Varenr. [3202103](#)

Vagtel udb. m/lårben.  
 Varenr. [3247103](#) Vægt: 110-120 gr/stk, 4 stk/pk, 8 pk/krt  
 Varenr. [3247123](#) Vægt: 110-120 gr/stk, 4 stk/pk, 10 pk/krt

Vagtel 4 stk/bk. Vægt: 180-200 gr/stk, 4 stk/bk, 5 bk/krt  
 Varenr. [3202203](#)  
 Varenr. [3202223](#)

Vagtelbryst. Vægt: 30-40 gr/stk, 20 stk/pk, 8 pk/krt  
 Varenr. [3210001](#)

Vagtellår. Vægt: ca. 15 gr/stk, 30 stk/pk, 8 pk/krt  
 Varenr. [3220001](#)

Vagtelskrog. Vægt: 140-160 gr/stk, 2 stk/pk, 10 pk/krt  
 Varenr. [3249221](#)

Vagtellår confit. Vægt: 0,6 kg/pk, 60 lår/pk, 6 pk/krt  
 Varenr. [3220601](#)

Vagtelæg. Indhold: 18 stk/bk, 12 bk/krt  
 Varenr. [3249403](#)

Vagtelæg, cocktail kogt. Vægt: 12 stk/bk, 120 gr/bk, 5 bk/krt  
 Varenr. [3249503](#)



# Duer fra Cailles Robin

Kalu får sine friske ungduer fra firmaet Cailles Robin, der ligger i Maulévrier syd for Loire, en egn der er kendt for sit milde klima. De er specialister i friske ungduer og vagtler, men har også et sortiment af virkelig delikat farseret fjerkræ.

Kalu har haft et tæt samarbejde med Cailles Robin, siden de startede i 1993.

## Due

Duer lever parvis i frilandsvolières, hvor der ikke må være over 28-32 par af hensyn til den løbende kontrol. Foderet består af majs og forskellige kornsorter.

Due, indpakket. Vægt: 340-380 gr/stk, 10 stk/krt  
 Varenr. [3402003](#)  
 Varenr. [3401023](#)

Due, uindpakket. Vægt: 340-380 gr/stk, 10 stk/krt  
 Varenr. [3402103](#)

Due stor. Vægt: 380-420 gr/stk, 10 stk/krt  
 Varenr. [3403103](#)

Due ekstra stor. Vægt: 420-450 gr/stk, 10 stk/krt  
 Varenr. [3405103](#)

Due udbenet m/lårben. Vægt: 190-210 gr/stk, 2 stk/pk, 8 pk/krt  
 Varenr. [3447003](#)

Duebryst supreme. Vægt: 90-110 gr/stk, 10 stk/pk, 10 pk/krt  
 Varenr. [3410001](#)

Duebryst supreme. Vægt: 75 gr/stk, 1 kg/pk, 2 pk/krt  
 Varenr. [3410021](#)

Duelår. Vægt: 30-40 gr/stk, 1 kg/pk, 6 kg/krt  
 Varenr. [3420001](#)

Duelår-confit.  
 Varenr. [3420601](#) Vægt: 15-20 lår/pk, 1 kg/pk, 6 pk/krt  
 Varenr. [3410021](#) Vægt: 15-20 lår/pk, 0,5 kg/pk, 8 pk/krt





# Farserede fjerkræprodukter fra Cailles Robin

Cailles Robin har en stor afdeling til forædling af fjerkræ. I denne afdeling producerer de specialiteter som f.eks. farserede vagtler og farserede perlehønebryster, patèer og terriner.

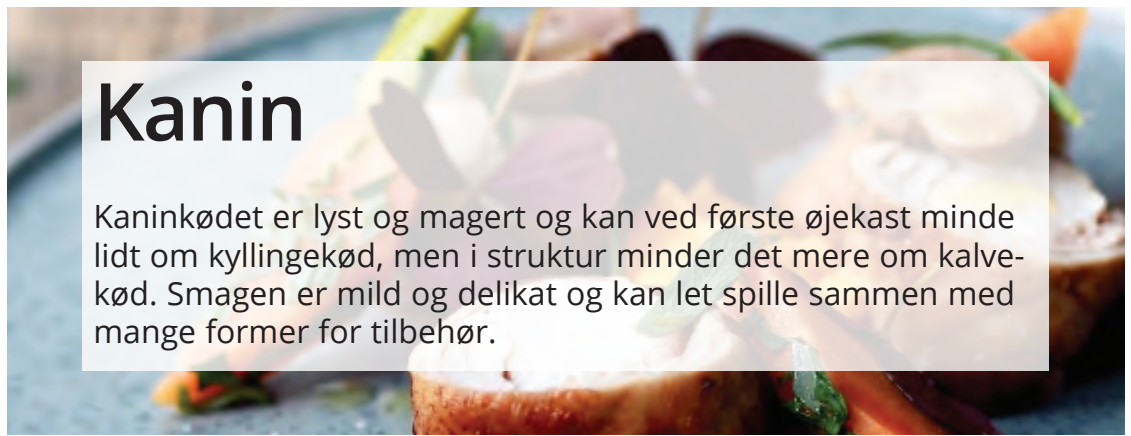
## Farseret



Hel farseret vagtel. Vægt: 140 gr/stk, 2 stk/bk, 10 bk/krt  
Udbenet vagtel m/lårben farseret med rørhatte og Karl Johan svampe  
Varenr. [3201723](#)



Perlehønebryst. Vægt: 180 gr/stk, 20 stk/krt, 3,5 kg/krt  
Perlehønebryst farseret med abrikos og sveske og confiteret appelsin.  
Varenr. [2811521](#)



# Kanin

Kaninkødet er lyst og magert og kan ved første øjekast minde lidt om kyllingekød, men i struktur minder det mere om kalvekød. Smagen er mild og delikat og kan let spille sammen med mange former for tilbehør.

## Kanin

Hel kanin m/hoved Vægt: 1,3-1,7 kg/stk, 6 stk/krt  
 Varenr. [40001201](#)

Hel kanin u /hoved Vægt: 1,3-1,7 kg/stk, 6 stk/krt  
 Varenr. [4001001](#)

Hel kanin m/hoved og indmad Vægt: 1,3-1,7 kg/stk, 6 stk/krt  
 Varenr. [4001021](#)

Halv kanin  
 Varenr. [4070201](#) Vægt: 550-650 gr/stk, 6 bk/krt

Kaninryg  
 Detailpakket kaninryg Vægt: 300-350 gr/stk, 4 stk/bk, 6 bk/krt  
 Varenr. [4071201](#)

Hel kaninryg Vægt: 300-350 gr/stk, 4 stk/bk, 6 bk/krt  
 Varenr. [4071001](#)

Kaninryg, løsfrost Vægt: 300-400 gr/stk, 5 kg/krt  
 Varenr. [4071021](#)

Kaninlår  
 Vægt: 250 gr/stk, 6 stk/bk, 4 bk/krt  
 Varenr. [4074001](#)

Kaninlår  
 Vægt: 240 gr/stk, 5 kk/krt bulk  
 Varenr. [4074121](#)

Udbenet kaninryg og -bryst  
 Vægt: 250-270 gr/stk, 6 stk/pk, 4 pk/krt  
 Varenr. [4072001](#)

Kaninfilet  
 Vægt: 180-200 gr/stk, 4 stk/bk, 5 bk/krt  
 Varenr. [4072101](#)

Kaninnyre  
 Vægt: 5 kg/krt  
 Varenr. [4075101](#)

Kaninlever  
 Vægt: 1 kg/pk, 2 kg/krt  
 Varenr. [4075001](#)



## Confit og fedt

Confit er en traditionel tilberedning og konservering af madvarer, som stadig anvendes, især til udskæringer af and. Kødet saltes og herefter koges det i eget fedt. Det dækkes med fedtet, således at det ikke kommer i kontakt med luft og kan opbevares i henkogningsglas i lang tid.

Før serveringen lægges kødet i ovnen, og alt fedtet "steges af". Prøv fx confiterede andekråser i tynde skiver over en salat eller confiterede andelår med stegte kartofler, som stadig er en egnsret og traditionel bondespise i Sydvestfrankrig.



Andelår, confit til detail fra LDC Sablé.

Varenr. 1521103 Vægt: 280 gr/stk, 1 stk/pk, 6 pk/krt



Andelår, confit.

Varenr. 7206103 Vægt: 3,9 kg/ds, 12 stk/ds, 4 stk/krt

Varenr. 7206203 Vægt: 765 gr/ds, 2 stk/ds, 16 stk/krt

Varenr. 7207003 Indhold: 4 stk/ds, 12 ds/krt

Varenr. 7206501 Jean Routhiau. Indhold: 6 stk/vac, 4 pk/krt



Svinekæber, confit fra Jean Routhiau. Vægt: 0,6 kg/pk 10 stk/pk, 10 pk/krt

Varenr. 7206801



Andekråser, confit. Vægt: 380 gr/ds, 15 g/stk, 12 ds/krt

Varenr. 1652703



Andehjerter, confit. Vægt: 250 gr/pk, 6 pk/krt

Varenr. 1652801



Andefedt

Varenr. 1949703 Valette Indhold: 3,5 kg/ds, 4 stk/krt

Varenr. 1949903 Jean Routhiau indhold: 800 gr/bk, 4 stk/krt



Andefedt til detail fra Guillet

Varenr. 1949803 vægt: 250 gr/bk, 10 stk/krt



Gåsefedt

Varenr. 1920203 Vægt: 800 gr/bk, 12 bk/krt

## Indmad



Andehjerter, berberi

Varenr. 1551501 vægt: 1 kg/pk, 5 kg/krt

Varenr. 1551523 vægt: 500 gr/pk, 20 pk/krt



Andekråser, berberi

Varenr. 1552501 vægt: 1 kg/pk, 5 kg/krt

Varenr. 1552523 vægt: 500 gr/pk, 20 pk/krt



Andelever, berberi

Varenr. 1551001 vægt: 1 kg/pk, 5 kg/krt

Varenr. 1551101 vægt: 400 gr/bøtte, 6 bøtter/krt

Varenr. 1551023 vægt: 500 gr/pk, 20 pk/krt

## Foie gras

Familiefirmaet Valette, der har eksisteret siden 1920, ligger i Sydfrankrig. De har specialiseret sig i produktion af foie gras, paté og rillettes. Ud over den friske foie gras er der også et stort udvalg af behandlet foie gras:

"Bloc" er pureret foie gras.

"Bloc avec morceaux" er pureret foie gras med hele stykker i.

## Ande foie gras, frisk og frost



### Frisk



Foie gras extra. Vægt: 550 gr/stk, varenr. 2202001

Foie gras extra extra. Vægt: 550 gr/stk, varenr. 2202101

Foie gras extra extra i papir. Vægt: 550 gr/stk, varenr. 2202201

### Frost



Foie gras deveiné. Vægt: 550 gr/stk, varenr. 2203321

Foie gras i box. Vægt: 400 gr/stk, varenr. 2203123

Foie gras i skiver. Vægt: 1 kg/pk, varenr. 2203121

## Foie gras terrine



Ande-foie gras "duo" bloc avec morceaux med 30% hele stykker.  
Vægt: 2x40 gr/stk  
Varenr. 2290303



Ande-foie gras bloc avec morceaux med 30 % hele stykker. Vægt: 400 gr/stk  
Varenr. 2294803



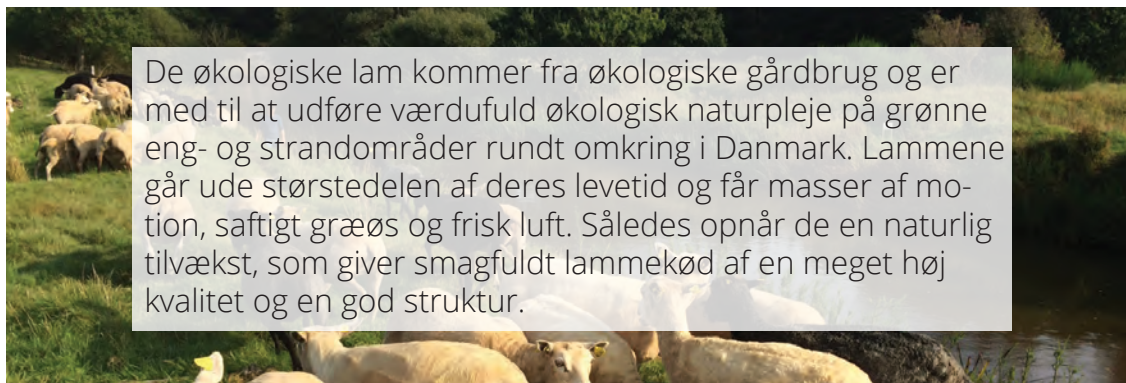
Ande-foie gras bloc. Vægt: 100 gr/stk  
Varenr. 2291303

Ande-foie gras bloc. Vægt: 400 gr/stk  
Varenr. 2292603



**Lam**

# Økologisk dansk lam



De økologiske lam kommer fra økologiske gårdbrug og er med til at udføre værdifuld økologisk naturpleje på grønne eng- og strandområder rundt omkring i Danmark. Lammene går ude størstedelen af deres levetid og får masser af motion, saftigt græs og frisk luft. Således opnår de en naturlig tilvækst, som giver smagfuldt lammekød af en meget høj kvalitet og en god struktur.

Fås også udskåret til detail

- Varenr. 6470101 Helt lam 18-25 kg
- Varenr. 6480001 Lammebov m/ben 1,5-2 kg/stk, 8 stk/krt
- Varenr. 6482301 Lammebov udb m/skank 1-1,3 kg/stk, 8 stk/krt
- Varenr. 6480201 Lammebov, udbenet 1,2 kg/stk, 8 stk/krt
- Varenr. 6484001 Lammebryst 1,5-2 kg/stk, 8 stk/krt
- Varenr. 6484101 Lammebryst u/ben 1-1,5 kg/stk, 20 kg/krt
- Varenr. 6470601 Lammeforsæt
- Varenr. 6485001 Lammehals 6-10 kg/stk, 1 stk/krt 2-3,5 kg/krt, 15 kg/krt
- Varenr. 6471801 Lammekrone 4-700 gr/stk, 2 stk/pk, 0 pk/krt
- Varenr. 6464403 Lammekød i tern 290-320 gr/pk, 20 pk/krt
- Varenr. 6464201 Lammeød i tern 2 kg/pk, 5 pk/krt
- Varenr. 6474001 Lammekølle 2,5-3,5 kg/stk, 4-5 stk/krt
- Varenr. 6474101 Lammekølle, udbenet 1,5-2,5 kg/stk, 6 stk/krt
- Varenr. 6473201 Lammenakkefilet 4-500 gr/stk, 10 kg/krt
- Varenr. 6471201 Lammeryg 3-5 kg/stk, 3 stk/krt
- Varenr. 6484501 Lammeskank 400 gr/stk, 2 stk/pk, 5 kg/krt
- Varenr. 6453001 Lammetunge 1 kg/pk, 10 kg/krt

# Vibygårdlam

Fårehyrde Frank Hansen står i spidsen for Vibygårdlam som han avler på Vibygård i Viby syd for Roskilde. Vibygård har en ambition om at være de bedste og levere det bedste lammekød. Frank har altid lagt stor vægt på kvalitet og dyrevelfærd og dette de to vigtigste begreber i hans produktion. Får og lam, som er en krydsning mellem Texel og Gotland, lever et frit udeliv en stor del af året, og de har masser af mulighed for at lege og få motion. Dette giver noget meget mørkt lammekød med stor muskelfylde og lavt fedtindhold. Får og lam går ude det meste af året. Når vinteren bliver for kold er dyrene i stald med god plads og frisk halm.

Sæsonen går fra august/september og helt frem til påske.  
Spørg på udskæringer, du ikke kan finde i listen.



**Helt Vibygårdlam.** Vægt: 25-30 kg/stk  
**Varenr. 6670101**



**Lammepistol.** Vægt: 15-18 kg/stk  
**Varenr. 6670301**

**Lammeryg, kort.** Vægt: 3-5 kg/stk  
**Varenr. 6671201**



**Lammekølle.** Vægt: 3,5-5 kg/stk, 4-5 stk/krt  
**Varenr. 6674001**



**Lammebov m/ben.** Vægt: 2 kg/stk, 8 stk/krt  
**Varenr. 6582001**



**Lammebov u/ben m/skank.** Vægt: 1,5-2 kg/stk, 6-8 stk/krt  
**Varenr. 6682101**



**Lammeculotte.** Vægt: 400-550 gr/stk, 2 stk/pk, 10 pk/krt  
**Varenr. 6679001**



**Lammebryst m/ben.** Vægt: 1-2 kg/stk, 15 kg/krt  
**Varenr. 6684001**

**Lammenakkefilet.** Vægt: 450-550 gr/stk, 10 kg/krt  
**Varenr. 6673201**

**Lammehals.** Vægt: 25-30 kg/stk  
**Varenr. 6685001**

**Lammekød 2.** Vægt: 2,5 kg/pk, 4 pk/krt  
**Varenr. 6666001**

# Lam fra Irish Country Meats

I Irland har der været opdræt af lam siden ca. 4000 f. Kr. Ierne er stadig førende, når det gælder lammekødets høje og ensartede kvalitet. De optimale klimabetingelser, landskabets frodighed og den knowhow, som de irske landmænd har samlet gennem generationers fåreopdræt, er nøgleordene bag denne succes. Irish Country Meats ligger i Navan i det midtøstlige Irland og står for både udskæring, pakning og forsendelse af kvalitetskontrollerede lam. De opkøber altid deres dyr direkte fra producenterne og kræver fuld traceability (sporbarhed) af deres leverandører.

## Frisk irsk lam

Lam, helt. Vægt: 20-25 kg/stk

Varenr: 6570101

Lammeforsæt. Vægt: 6-8 kg/stk, 1 stk/krt

Varenr: 6570501

Kort lammeryg. Vægt: 3-5 kg/stk, 3 stk/krt

Varenr: 6571201

Lammekølle. Vægt: 2,5-3 kg/stk, 8 stk/krt

Varenr: 6574001

Lammekølle, udbenet. Vægt: 2-2,5 kg/stk, 8 stk/krt

Varenr: 6574401

Lammebov, m/ben. Vægt: 1,5-2 kg/stk, 3 stk/krt

Varenr: 6580001

Lammebov, udbenet. Vægt: 1,1-1,5 kg/stk, 20 stk/krt

Varenr: 6582201

Lammekrone. Vægt: 0,8 kg/stk, 2 stk/pk, 8 pk/krt

Varenr: 6572801

Lammesaddel. Vægt: 1 kg/stk, 10 stk/krt

Varenr: 6573001

Lammefilet. Vægt: 0,5-0,6 kg/stk, 5 stk/pk, 2 pk/krt

Varenr: 6572001

Lammemørbrad. Vægt: 120-150 gr/stk, 8 stk/pk, 5 pk/krt.

Varenr: 6572601

Lammeculotte. Vægt: 300-400 gr/stk, 4 stk/pk, 20 kg/krt.

Varenr: 6579001

Lammenakkefilet.

Vægt: 500 gr/stk, 240-400 gr/stk, 6 stk/pk, 20 kg/krt

Varenr: 6573201





# **Vildt og Eksotisk vildt**

## Fuglevildt

I Danmark skydes jagtsæsonen i gang 1. september, og frem til udgangen af januar er en masse frisk dansk vildt tilgængeligt. Mængden af frisk vildt afhænger af jægerens præcision og dygtighed. Derfor er der ingen garanti for, at alt vildt kommer ind i lige stort antal - også selv om det er højsæson for det enkelte fugle- og hårvildt. Mod bestilling 2-3 dage før levering er der større sandsynlighed for, at vi kan få det ønskede antal fuglevildt hjem til dit behov.

På [www.kalu.dk](http://www.kalu.dk) finder du inspiration til opskrifter. Spørg altid på tilgang af frisk vildt.



## Gråand

Jagtsæson: 1. september –31. december (fra fisketerritoriet fra 1.-31. januar).

Gråand. Vægt: 550-900 gr/stk

☒ Varenr: 3601003

\*\*\* Varenr: 3601023

Gråandebryst, på ben. Vægt: 300 gr/stk

☒ Varenr: 3601303

\*\*\* Varenr: 3601323

Gråandefilet, u/skind. Vægt: min. 200 gr/stk, 2 stk/pk

☒ Varenr: 3601603

\*\*\* Varenr: 3601623

Gråandefilet, m/skind. Vægt: min. 200 gr/stk, 10 stk/pk, 10 pk/krt

☒ Varenr: 3601401



## Krikand

Jagtsæson: 1. september –31. december (fra fisketerritoriet fra 1.-31. januar)

Krikand, hel. Vægt: 140-170 gr/stk

☒ Varenr: 3705003

\*\*\* Varenr: 3705023





## Fasan

Jagtsæson: Fasankok: 1. oktober – 31. januar.

Fasanhøne: 16. oktober – 31. december.



Fasankok, pillet. Vægt: 650-900 gr/stk

☒ Varenr: 3707003

\*\*\* Varenr: 3707023



Fasanhøne, flået. Vægt: 450-700 gr/stk, 2 stk/pk

☒ Varenr: 3701003

\*\*\* Varenr: 3701023



Fasanbryst m/skind. Vægt: 100 gr/stk, 2 stk/pk

☒ Varenr: 3707303

\*\*\* Varenr: 3707323



Fasanbryst u/skind, guldbk. Vægt: 100 gr/stk, 2 stk/bk

\*\*\* Varenr: 3707223



Fasanbryst m/skind. Vægt: 100-150 gr/stk, 10 stk/pk, 10 pk/krt

☒ Varenr: 3707301

\*\*\* Varenr: 3707421



Fasanbryst u/skind.

Vægt: 100-150 gr/stk, 10 stk/pk, 10 pk/krt

☒ Varenr: 3705401

\*\*\* Varenr: 3705421





## Grågås



Jagtsæson: 1. september – 31. december (fra fisketerritoriet fra 1. – 31. januar).

Grågås, hel. Vægt: 1,4-2,2 gr/stk

☒ Varenr: 3804003

\*\*\*Varenr: 3804023

Grågåsebryst u/skind. Vægt: 400-500 gr/stk

\*\*\*Varenr: 3805021

## Canadagås

Jagtsæson: 1. september - 31. januar.

Canadagås, hel. Vægt: 1,4-2,2 gr/stk

☒ Varenr: 3804003

\*\*\*Varenr: 3804023

## Skovdue



Jagtsæson: 1. oktober - 31. januar.

Skovdue, hel. Vægt: 250-300 gr/stk

☒ Varenr: 3802003

\*\*\*Varenr: 3802023

## Agerhøne



Jagtsæson: 16. september – 15. oktober.

Agerhøne, hel. Vægt: 200-300 gr/stk

☒ Varenr: 3803003

\*\*\*Varenr: 3803023



## Dyrevildt

Giv din menu en efterårsindsprøjtning med lækkert, mørt dyrekød og alt, hvad dertil hører af sæsonens smagsrige tilbehør – svampe, rodfrugter, modne æbler, ristede nødder og kål.

I Danmark skydes vildtsæsonen i gang 1. september og frem til udgangen af januar kan du få masser af frisk vildt. Mængden af frisk vildt afhænger af jægerens dygtighed og held så derfor er der ingen garanti for at vi kan skaffe alt slags frisk vildt. Et godt alternativ er altid frost vildt som er lagervarer i Kalu.

## Rådyr

Rådyret lever vildt over hele landet. Dyrene er ikke større, end at de kan gemme sig i krat og buskads, så de trives både i skovområder og i mere åbent landskab, og bestanden vokser støt. Rådyrets kød er mørkerødt og magert med en fast struktur og en fyldig, sødlig vildtsmag.

Helt Rådyr Vægt 15-20 kg/stk Varenr. [5170101](#)

Ryg Vægt: 2-3 kg/stk, 6 stk/krt Varenr. Frisk [5171001](#) Frost: [5171021](#)

Ryg EU Vægt 2-3 kg/stk, 6 stk/krt Varenr [5171401](#)

Kølle Vægt: Vægt 1,5-2 kg/stk, 6 stk/krt Varenr. Frisk: [5174001](#) Frost: [5174021](#)

Kølle EU Vægt 1,5-2 kg/stk, 6 stk/krt Varenr. [5174501](#)

Bov Vægt: 1 kg/stk 12 stk/krt Varenr. Frisk: [5180001](#) Frost: [5180021](#)

Filet Vægt: 0,3-0,8 kg/stk, 5 kk/krt Varenr. [5172001](#)

## Dådyr

Dådyret lever vildt mange steder og holdes på farme og i dyrehaver over hele landet. Den største bestand går i Jægersborg Dyrehave nord for København. Dådyrkødet er mørkt i farven og har en mild vildtsmag.

Helt dådyr Vægt 25-35 kg/stk Varenr [5270101](#)

Ryg Vægt: 4-7 kg/stk, 3 stk/krt Varenr. Frisk: [5271001](#) Frost: [5271021](#)

Kølle Vægt: 3-7 kg/stk, 3-4 kg/krt Varenr. Frisk: [5274001](#) Frost: [5274021](#)

Kølle u/ben Vægt: 3-5 kg/stk, 4 stk/krt Varenr. [5274201](#)

Bov Vægt 1,5-3 kg/stk, 20 kg/krt Varenr Frisk: [5280001](#) Frost: [5280021](#)

Bov udbenet Vægt: 1 kg/stk, 20 kg/krt Varenr. Frisk: [5083101](#) Frost: [5083121](#)

Bov udbenet i net m/skank Vægt 1-2 kg, 15 kg/krt Varenr. [5082201](#)

Hals m/ben Vægt: 1,5-3 kg/stk, 20 kk/krt Varenr. [5085001](#)

Hjerter Vægt 1 kg/pk, 10 pk/krt Varenr. [5051521](#)

## Dyrevildt



## Krondyr

Krondyrets kød er magert og mørkerødt. Smagen kan variere afhængigt af dyrets føde, men er generelt mildere end meget andet dyrevildt. I naturen foretrækker de skovrige områder, hvor de skjuler sig om dagen. Efter solnedgang søger de føde i mere åbent landskab. De lever af græsser, lyng, bark og granskud, men spiser også gerne korn og andre afgrøder.

Helt krondyr Vægt 45-50 kg/stk Varenr. [5370101](#)  
 Ryg Vægt: 5-15 kg/stk, 2-3 stk/krt Varenr. [5371001](#)  
 Kronkalveryg Vægt 3-5 kg/stk, 20 kg/krt Varenr. [5371521](#)  
 Kølle Vægt: 5-10 kg/stk, 2-3 stk/krt Varenr frisk: [5374001](#) frost: [5374021](#)  
 Kronkalvekølle u/ben Vægt: 5-8 kg/pk, 20 kg/krt Varenr. [5576021](#)  
 Kronkalvekølle Vægt 2-4 kg/stk, 12-18 kg/krt Varenr. [5374421](#)  
 Bov Vægt: 3-6 kg/stk, 2-4 stk/krt Varenr. [5380001](#)  
 Pistol Vægt: 20-40 kg/stk Varenr. [5370301](#)  
 Inderlår u/kappe Vægt: 1-2 kg/stk, 10 kg/krt Varenr. [5578121](#)

Tern Vægt: 2,5 kg/pk, 4 pk/krt Varenr. [5064101](#)  
 Dyrekød 1 til tern Vægt 5 kg/pk, 20 kg/krt Varenr [5068021](#)  
 Dyrekød 2 til at hakke Vægt 2,5 kg/pk, 4 pk/krt Varenr. [5066001](#)  
 Dyrekød 2 til at hakke Vægt 10 kg/krt Varenr. [5066021](#)  
 Hakket Vægt: 2 kg/pk, 10 kk/krt Varenr. [5069021](#)  
 Hakket Vægt 400 g/pk, 12 pk/krt Varenr. [5068123](#)

Filet Vægt 1,5-2 kg/stk, 4-6 stk/krt Varenr. [5372001](#)  
 Dyresteak detailpakket Vægt: 130 g/stk, 2 stk/pk 10 pk/krt Varenr. [5379323](#)

## Vildsvin

De langbenede, stridpelsede vildsvin synes bedst om løvskov, hvor de kan rode i jorden med trynen og finde olden, rødder, orme og andre lækkerbiskener. Slipper de ud af deres indhegning, vil de også meget gerne rode efter kartofler og andre afgrøder på bøndernes marker. Det er ikke meget frisk der kommer ind, heller ikke i sæson, men frost er en fast lagervare. Kontakt kundeservice for at høre på tilgang af frisk vildsvin.

Ryg EU Vægt: 3-7 kg/stk, 3 stk/krt Varenr. [6071421](#)  
 Ryg, Spansk Vægt: 3-6 kg/stk, 3 stk/krt Varenr. [6071321](#)

Kølle Vægt: 4-8 kg/stk, 20 kg/krt Varenr. [6074021](#)  
 Kølle EU Vægt: 3-5 kg/stk, 5 stk/krt Varenr. [6074121](#)

Kølle udbenet Vægt: 3,5-5 kg/stk, 20 kg/krt Varenr. [6075121](#)

Bov udbenet Vægt: 1,5-3,5 kg/krk, 20 kg/krt Varenr. [6082221](#)

Bryst u/ben Vægt: 1-3,5 kg/stk, 10 kg/krt Varenr. [6084021](#)

Nakkefilet Vægt: 0,5-1 kg/stk, 10 kg/krt Varenr. [6073221](#)

Hakket Vægt: 2 kg/pk, 5 pk/krt Varenr. [6068021](#)

Filet i detailpakke Vægt: 250 gr/pk, 2 stk/pk, 10 pk/krt Varenr. [6072023](#)



## Kænguru

Kænguruen er delvist fredet i Australien, men kun få rovdyr kan nedlægge en kænguru, så certificerede jægere driver kontrolleret jagt på dyrene for at holde bestanden nede. Kalus kængurukød flyves fersk til Deli Ostrich, eksperter i eksotisk vildt, i Belgien, hvor det bliver skåret op og pakket. Kængurukød er fedtfattigt og ekstremt mørt med en dejlig, mild vildtsmag. Bør serveres rosastegt.

Kængurufilet Helt Rådyr Vægt: 250-300 g/stk, 3 stk/pk, 10 kg/krt Varenr. [4572021](#)

Kængurutyksteg Vægt: 300 g/stk, 3 stk/pk Varenr. [4579121](#)

Kængurusteaks detail Vægt: 250 g/pk, 2 stk/pk, 6 pk/krt Varenr [4541403](#)

Kængurusteaks detail Vægt: 250 g/pk, 2 stk/pk, 10 pk/krt Varenr [4541323](#)

## Zebra

Zebrakød er magert og mørt med en fyldig, sødlig smag, der er en mellemting mellem vildt og hestekød. Bør serveres rosa. Det lækre zebrakød er et godt og magert alternativ til den almindelige oksesteg.

Zabrafilet Vægt: 3-5 kg/stk, 10-20 kg/krt. Varenr [54604021](#)

Zabrakølle 4-cut tyksteg/inderlår Vægt: 2-8 kg/stk, 10 kg/krt. Varenr. [4604121](#)

**Sortfodssvin**

**+**

**Okse:**

**US, Wagyu,**

**bison**



# Bison og wagyu

Bisonkød har en fin struktur og en dyb umamismag, der er noget kraftigere end i almindeligt oksekød. De bisoner, du kan få fra Kalu, er opdrættet i Canada, hvor de vandrer i flokke på Canadas vidtstrakte græssletter. De lever næsten udelukkende af hø og de græsser og urter, de selv gumler i sig på prærien. Det giver kød af en meget høj kvalitet.

Mod bestilling 14 dage før kan vi altid levere alle udskæringer.

## Bison



Bisonmørbrad. Vægt: 1,5-2 kg/stk

Varenr: [4772601](#)

Varenr: [4772611](#)

Bison, ribeye filet. Vægt: 2 kg/stk

Varenr: [4772401](#)

Bison, striploin. Vægt: 2-4 kg/stk

Varenr: [4772001](#)

Varenr: [4772011](#)

Bisonsteak på bakke. Vægt: 230 gr/bk, 2 stk/bk

Varenr: [4779303](#)

## Wagyu



Wagyu mix kasse grade 4-5. Vægt: 11-16 kg/krt

Varenr: [6200001](#)

Wagyu ribeye filet grade 4-5. Vægt: 1,5-2,5 kg/stk

Varenr: [6213101](#)

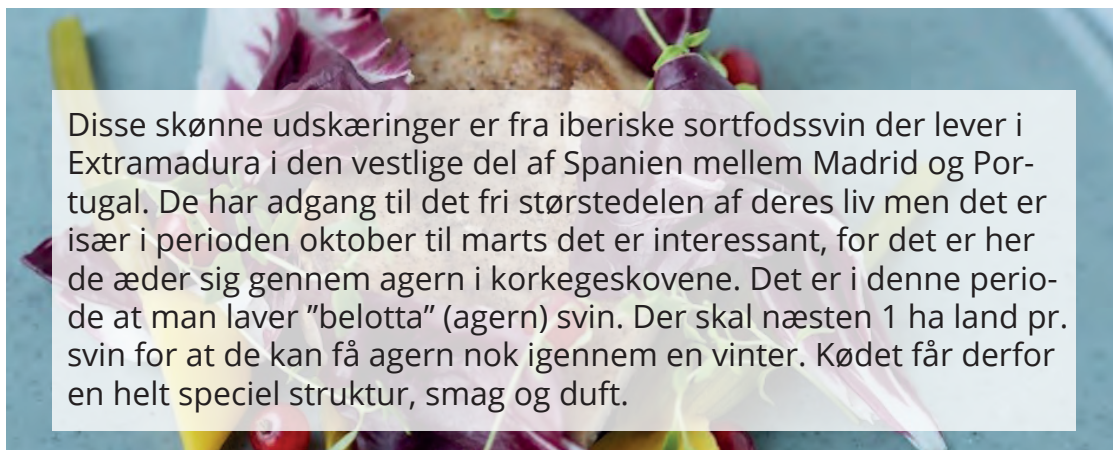
Wagyu striploin grade 4-5. Vægt: 3-4 kg/stk

Varenr: [6214101](#)

Wagyu mørbrad grade 5+. Vægt: 2-3 kg/stk

Varenr: [6212001](#)

# Iberisk sortfodsgris



Disse skønne udskæringer er fra iberiske sortfodssvin der lever i Extremadura i den vestlige del af Spanien mellem Madrid og Portugal. De har adgang til det fri størstedelen af deres liv men det er især i perioden oktober til marts det er interessant, for det er her de æder sig gennem agern i korkegeskovene. Det er i denne periode at man laver "belotta" (agern) svin. Der skal næsten 1 ha land pr. svin for at de kan få agern nok igennem en vinter. Kødet får derfor en helt speciel struktur, smag og duft.

Kødet fra det iberiske svin har en høj kvalitet og en fantastisk smag. Kødet er meget mørt og mørkere i farven end almindeligt svinekød. Svinene er cirka et år ved slagtning og vejer op mod 150 kg.

Vare	Varenr		Vægt
Lomo, frisk Lomo, frost	7006801 7006821		2,5 kg/stk, 1 stk/pk, 8-10 kg/krt 1-2 kg/stk, 10 kg/krt
Solomillo, frisk Solomillo, frost	7006701 7006721		300-500 gr/stk, 3 stk/pk, 10 pk/krt ca. 300 gr/stk, stk/pk, 10-12 kg/krt
Secreto, frisk Secreto, frost	7006401 7006421		Ca. 400 gr/stk, 3 stk/pk, 10 kg/krt Ca. 400 gr/stk, 3 stk/pk, 10 kg/krt
Pluma, frost	7006221		200 gr/stk, 50 stk/krt, 10 kg/krt
Cabacero, frisk Cabacero, frost	7006501 7006521		1,5 kg/stk, 7 stk/krt, ca. 10 kg/krt 1,5 kg/stk, 7 stk/krt, ca. 10 kg/krt
Presa, frisk	7006901		500-700 gr/stk, 8-9 kg/krt
Krone, frisk Krone, frost	7072801 7072821		1,1-2 kg/stk, 5-7 stk/krt, 10-15 kg/krt 1,8-2 kg/stk, 5-7 stk/krt, 10-15 kg/krt

# Angus oksekød

De irske Angus køer nyder godt af Irlands tempererede klima, landskabets frodighed og uspolerede natur samt en lang sæson med frisk grønt græs. Køerne går under åben himmel det meste af året og udelivet på de grønne marker med masser af saftigt græs sætter sit tydelige præg på kødet som er saftigt, velsmagende og meget mørt.

Irske ABP Food Group der ligger i Rathkeale i det sydvestlige Irland er en virksomhed der aldrig går på kompromis med kvaliteten. ABP arbejder med et netværk af 35.000 farmere og lokale slagterier der minimerer transporten mellem farmer og slagteri.

Derved sikrer ABP at både kvalitet og sporbarhed altid er i orden.

Visse udskæringer fås også økologisk.  
Spørg på lager.



## Udskæringer og vægte

Varenr. 4907001 T-bone steak	450-600 gr/stk
Varenr. 4904701 Porter house - stor T-bonesteak	550-650 gr/stk
Varenr. 4904601 Culotte	1,4-1,6 kg/stk
Varenr. 4904401 Tomahawk - højrebskotelet	ca. 1 kg/stk
Varenr. 4904101 Ribeye	3-4 kg/stk
Varenr. 4904201 Ribeye m/ben	ca. 4,5 kg/stk
Varenr. 4904001 Striploin	6-7 kg/stk
Varenr. 4907301 Striploin ½	3-4 kg/stk
Varenr. 4907101 Kæbe	1 kg/stk, 3 stk/pk
Varenr. 4904901 Spare ribs	3-4 kg/stk
Varenr. 4907201 Tykkam	4-8 kg/stk
Varenr. 4907601 Flat iron split	1-1,3 kg/stk, 2 stk/pk
Varenr. 4907801 Inderlår	3,5-4,5 kg/stk

# Charcuteri



# Italiensk charcuteri fra Villani

Familien Villani begyndte i 1880'erne at producere charcuteri i deres slagterbutik. Som årene gik, udviklede firmaet sig og i dag har familien Villani 5 skinke og pølsevirksomheder beliggende rundt omkring i Italien. Friske kvalitetsråvarer, gode håndværkstraditioner kombineret med moderne teknologi og tophygienje er nogle af nøgleordene bag Villani's mangeårige succes. Det meste af italiensk svinekød bruges til charcuteriproduktion. I Italien har man tradition for at tørre kødprodukter mens man i Danmark har tradition for at ryge og salte. Villani bruger både italiensk svinekød og svinekød fra andre EU lande afhængig af, hvilket produkt det skal bruges til.



Salami hedder på italiensk salame.  
Charcuteri hedder på italiensk salume.  
Skinke hedder på italiensk prosciutto.



**Bresaola.** Vægt: 1,5 kg/stk  
Varenr. 9608301



**Coppa.** Vægt: 0,8 kg/stk  
Varenr. 7016001



**Fiocco Delicato.** Vægt: 3 kg/stk  
Varenr. 7451101



**Emiliano skinke u/ben.** Vægt: 5,5 kg/stk  
Varenr. 7015001



**Emiliano skinke stagionata 1/4** Vægt: Ca. 1 kg/stk  
Varenr. 7015101



**Mortadella.** Vægt: 1,5 kg/stk  
Varenr. 7490001



**Parmaskinke u/ben.** Vægt: 6 kg/stk  
Varenr. 7003101



**Parmaskinke 1/4 stk.** Vægt: Ca. 1 kg/stk  
Varenr. 7003201



**Flad pancetta. Grassa.** Vægt: 1,25 kg/stk  
Varenr. 9609801



**Rund pancetta. Magra.** Vægt: 1,25 kg/stk  
Varenr. 9609601



**Kogt skinke med trøffel.** Vægt: 1,5 kg/stk  
Varenr. 7011501



**Kogt og grillet skinke med urter.** Vægt: 2 kg/stk  
Varenr. 7013001

Grovhakket pølse tilsat hvidvin og sort peber. Mild og aromatisk smag. Skæres i tynde skiver.



Grovhakket, velmodnet salami tilsat fennikelfrø og peber. Smagen er fin med et strejf af lakrids. Nydes i tynde skiver.



Finthakket med sorte peberkorn. Mild og rund smag. Opr. Milano.



Med vin, peberkorn og chili. Stærk og karakteristisk i smagen. Skær nogle pæne skiver og nyd til et glas vin.



Grovthakket, lettrøget salame i håndlavet stil fra Napoli. Pølsen har en delikat kød-smag og det magreste kød fra grisen er brugt.



Stofelotto er en grovhakket hvidløgssalami fra egnen omkring Venedig. Smagt til med hvidvin.



**Bocconcini. Vægt: 1,5 kg/pk, 40 stk/pk**  
**Varenr. 7451401**

**Cacciatori. Vægt: 150 gr/stk, 1,5 kg/pk**  
**Varenr. 7450901**

**Carrera. Vægt: 3,5 kg/stk, 2 stk/krt**  
**Varenr. 7452301**

**Felino Gentile. Vægt: 1,2-1,6 kg/stk**  
**Varenr. 7450801**

**Finnochiona. Vægt: 2,3 kg/stk**  
**Varenr. 7451701**

**Magyar. Vægt: 2,5 kg/stk**  
**Varenr. 7450701**

**Milano Ambrosiano. Vægt: 2,4 kg/stk**  
**Varenr. 7450001**

**Salame Napoli Forte. 0,5 kg/stk, 4 stk/pk**  
**Varenr. 7450101**

**Salame Napoli Dolce. Vægt: Ca. 2 kg/stk**  
**Varenr. 7451201**

**Nduja. Vægt: 400 g/stk, 4 stk/krt**  
**Varenr. 7452201**

**Palle di Nola. Vægt: 400 g/stk, 8 stk/krt**  
**Varenr. 7452401**

**Ventricina. Vægt: 2,5 kg/stk**  
**Varenr. 7450301**

**Stofelotto Mesola. Vægt: 2,5 kg/stk**  
**Varenr. 7450501**

**Spianata Romana. Vægt: 2 kg/stk**  
**Varenr. 7450401**

Med vin og hvid peber. Mild i smagen og god til tapas, brunch og sandwich



Jægerpølse med vin og fint kvæmet peber. Mild og raffineret i smagen



Klassisk salame med sorte peberkorn og en karakteristisk form. Opr. Felino.



Efter ungarsk opskrift. Velmodnet med rødvin og paprika. Smagfuld og raffineret i smagen uden at være stærk.



Lettrøget og tilsat lidt hvidvin og groft sort peber. Mild og karakteristisk smag. Opr. Napoli.



Nduja er en utrolig velsmagende, blød og stærkt krydret pølse der kan smøres på brødet. Suveræn til bruschetta og i pastaretter.



Ventricina er en grovhakket og velmodnet specialitet fra Calabria. Indeholder fennikel, peberkorn og paprika og er stærk og karakteristisk i smagen. Nydes i tynde skiver.



Spianata er en mild, grovhakket, velmodnet salami fra egnen omkring Rom.





## Italiensk for begyndere. Assorteret chacuterikasse fra Villani



Vi har samlet et udvalg af Villanis charcuteri og salami, så man kan få mulighed for at smage lidt af hvert.

*Indhold (fra venstre)*

**Emiliano skinke ¼**

*Lufttørret skinke af EU svinekød produceret og modnet i Norditalien. Modningstid: 8-9 måneder.*

**Milano Ambrosiano ½**

*Milano Ambrosiano er med sin milde og runde smag én af de mest solgte salamier i Italien. Den er finthakket og indeholder sorte peberkorn. Modningstid: 3 mdr. Oprindelsessted: Milano, Lombardiet.*

**Coppa ½**

*Italiensk svinenakkefilet, der er tørsaltet i 12 dage, og derefter modnet i 3 måneder. Oprindelsessted: Norditalien.*

**Ventricina ½**

*Krydret specialitet fra Calabria i Syditalien. Den indeholder fennikel, peberkorn og paprika og er stærk og karakteristisk i smagen.*





# Falorni salami fra Greve, Chianti

Hvis du er i Toscana så und dig selv den oplevelse at besøge Marcelleria Falorni på torvet i Greve i Chianti, Toscana. Hvor Falorni før producerede pølserne i butikken, producerer de nu deres salamier i et pølsemejeri i udkanten af byen, men efter de samme principper for fremstilling. Omhyggelighed i udvælgelse og afpudsning af kødet, herefter udskæring eller hakning og krydring ud fra de gamle opskrifter. Til sidst den vigtige tørring der foregår i tre forskellige tørrerum med forskellige temperaturer og fugtighed således at den karakteristiske skimmelsvamp udenpå pølsen udvikler sig korrekt. Hr. Falorni selv foretrækker sine pølser friske og bløde, andre kan bedst lide når pølserne har sat sig og er blevet mere faste. Kalu har eneret på forhandlingen af disse fantastiske pølser i Danmark.

## Salami

Tartufo Bianco. Vægt: 300 g/stk, 5 stk/krt, varenr. 7403201  
En mager salame med aroma fra sommertrøffel.

Cinghiale. Vægt: 300 g/stk, 5 stk/krt, varenr. 7403001  
Salame af vildtlevende, italienske vildsvin.

Classico Chianti. Vægt: 300 g/stk, 5 stk/krt, varenr. 7403501  
Klassisk salame med spæk i tern tilsat områdets Chianti Classico rødvin.

Magro Montanaro. Vægt: 300 g/stk, 5 stk/krt, varenr. 7403301  
Mager salame af det magre, møre kød fra skinken.

Finocchiona. Vægt: 300 g/stk, 5 stk/krt, varenr. 7403101  
Salame krydret med vilde fennikel fra bjergene i Chianti.

Toro Chianino. Vægt: 300 g/stk, 5 stk/krt, varenr. 7403601  
Mager og letkrydret salame af italiensk kød fra kødkvægsracen Chianino.

Piccante. Vægt: 350 g/stk, 5 stk/krt, varenr. 7403901  
For alle trøffeleskere: En armoatisk salame tilsat hele stykker af trøffel.

Piccante. Vægt: 350 g/stk, 5 stk/krt, varenr. 7403901  
For alle trøffeleskere: En armoatisk salame tilsat hele stykker af trøffel.

Cinghiale mini. Vægt: 190 g/stk, 5 stk/krt, varenr. 7404101  
Mager mini salame af vildtlevende, italienske vildsvin.

Tartufo. Vægt: 350 g/stk, 5 stk/krt, varenr. 7403901  
For alle trøffeleskere: En armoatisk salame tilsat hele stykker af trøffel.

Nobile. Vægt: 400 g/stk, 5 stk/krt, varenr. 7403401  
Salame uden for meget fedt lavet af de bedste udskæringer fra Grisen. Spises sammen med bløde oste.



Tartufo Bianco



Cinghiale



Classico Chianti



Magro Montanaro



Finocchiona



Toro Chianino



Piccante



Mini Cinghiale



Tartufo



Nobile

## Lardo - krydret, tørret spæk

Lardo. Vægt: 300-400 gr/stk, 10 kg/krt  
Udsøgt spæk marineret i krydderurter og lagret i 6 måneder.  
Varenr. 9609701



# Økologisk charcuteri og salami fra Pedrazzoli

Økologi bliver mere og mere efterspurgt, men udvalget af økologisk charcuteri, der lever op til vores kunders høje kvalitetskrav, er begrænset. Familien Pedrazzoli driver en af de få virksomheder i Italien, som producerer økologisk kvalitetscharcuteri. Familien startede ud med en lille slagterbutik i 50'erne og det allervigtigste for dem den dag i dag er råvaren. Er råvarens kvalitet i top, bliver produktet det også. Familien Pedrazzoli tager klimaudfordringen alvorligt og producerer al deres strøm ved hjælp af solceller på fabrikkens tag. Virksomheden der ligger i parmaområdet i det nordlige Italien, har som noget helt unikt et lukket produktionskredsløb med eget slagteri og tre gårde der producerer de økologiske frilandsparmasvin, der bliver til Pedrazzolis øko-charcuteri.



## Charcuteri



Parmaskinke, hel uden ben. Vægt: 7-9 kg/stk, 2 stk/krt  
Varenr. 7019501

Parmaskinke, skiveskåret.  
Varenr. 7019203 Vægt: 70 gr/pk, 10 pk/krt  
Varenr. 7019303 Vægt: 200 gr/pk, 8 pk/krt



Lufttørret skinke  
Skiveskåret. Varenr. 7019903 Vægt: 70 gr/pk, 10 pk/krt



Kogt skinke  
Halv. Varenr. 7019601 Vægt. 4 kg/stk, 4 stk/krt  
Skiveskåret. Varenr. 7019503 Vægt: 100 gr/pk, 10 pk/krt



Coppa di parma, hel.  
Varenr. 7016301 Vægt: 1,5-2,5 kg/stk, 3 stk/krt

Pancetta  
Halv. Varenr. 9619901 Vægt 1,1 kg/stk, 6 stk/krt  
Tern. Varenr. 9609903 Vægt 100 g/pk, 12 pk/krt



Bresaola.  
Halv. Varenr. 7456701 Vægt: 1,8 kg/stk, 6 stk/krt  
Skoveskåret. Varenr. 9608703 Vægt: 70 gr/pk, 10 pk/krt

Mortadella  
Halv. Varenr. 7459101 Vægt: 3,5 kg/stk, 6 stk/krt  
Skiveskåret. Varenr. 7458603 Vægt: 100 gr/pk, 10 pk/krt



# Økologisk charcuteri og salami fra Pedrazzoli



## Salame



Salame finocchiona (med fennikel),  
Hel. Vægt. 2-2,5 kg/stk, 3 stk/krt Varenr. 7456501  
Hel. Vægt. 160 g/stk, 3 stk/krt Varenr. 7456501  
Skiveskåret. Varenr. 7456003 Vægt: 70 gr/pk, 10 pk/krt



Salame cacciatore, hel. Vægt: 140-180 g/stk, 20 stk/krt  
Varenr. 7456601



Salame Dolce, hel. Vægt: 160 g/stk, 20 stk/krt  
Varenr. 7459503



Salame Milano  
Hel Vægt. 2,5 kg/stk, 4 stk/krt Varenr. 7457801  
Skiveskåret Vægt. 70 g/pk, 10 pk/krt Varenr. 7458403



Salame Piccante  
Hel Vægt. 2,5 kg/stk, 4 stk/krt Varenr. 7457701  
Skiveskåret Vægt. 70 g/pk, 10 pk/krt Varenr. 7458503



Salame med hvidløg  
Hel. Vægt: 160 g/stk, 20 stk/krt  
Varenr. 7459403

Salame med trøffel  
Hel. Vægt: 160 g/stk, 20 stk/krt  
Varenr. 7459303

Salame Zia  
Hel. Vægt: 2-2,5 kg/stk, 3 stk/krt  
Varenr. 7456801

# Skiveskåret charcuteri fra Chianti Salumi

Familiefirmaet Chianti Salumi har gennem mange år produceret original italiensk og toscansk skinke og charcuteri. Deres to fabrikker som ligger mellem Firenze og Siena er delt op i tre forskellige afdelinger: Produktion og opskæring. Her kommer det friske kød ind og bliver skåret, krydret og bearbejdet efter originale opskrifter. Modning og tørring. Skinke, charcuteri og salami lægges i tørre- og modningsrum med den helt rette temperatur. Udbening og pakning. Produkterne udbenes, skæres i skiver etc. og pakkes i beskyttet atmosfære og under tophygieniske forhold.

## Charcuteri og skinke

Alle bakker vejer 500 gr.



### Rund pancetta.

Tørret - ikke røget "bacon" med en let krydret smag.  
 Varenr. 9609703



### Bresaola.

Tørret, krydret og tyndt skåret okseinderlår  
 Varenr. 9608303



### Mec skinke.

Lufttørret og håndsaltet. Skinke har en let sødlig smag.  
 Varenr. 7015003



# Chorizo og salchichón fra Olmeda Orígenes

OLMEDA ORÍGENES

Olmeda Orígenes er spanske Jesús Pelaez' hyldest til barndommens minder om søndagsfrokoster med familien, enkle, gode råvarer tilberedt med omhu og duften og smagen af hans barndoms Spanien. Her har Jesús samlet det bedste inden for spansk charcuteri, olie, eddike, ost og meget mere. Olmeda Orígenes har et tæt samarbejde med deres leverandører – små, passionerede virksomheder, der stadig følger de gamle håndværkstraditioner med opskrifter, der ofte er nedarvet i familien gennem generationer.



## Stegechorizo

De små, saftige stegechorizoer smager fantastisk på en brunchtallerken med røræg og ristet brød, men du kan også smide dem på grillen, i ragouten eller pastaretten. De krydrede stegechorizoer af spansk svinekød og spæk er små, ferske pølser med en fin, rød farve. Pølserne er krydret med paprika og aromatiske urter og har en fyldig, krydret smag. prøv også at langtidsstege mini chorizo i ovnen, så de opnår en karameliseret smag og konsistens.



**Mini stege chorizo ca. 30 gr/stk, fås i 300 g/pk og 2,2 kg/pk**

300 g/pk: Varenr. 7405103

2,2 kg/pk: Varenr. 7405603

Økologisk chistorrapølse til at stege 200 g/pk, 25 pk/krt

Varenr. 7406503



Økologisk stegechorizo 250 g/pk, 20 pk/krt

Varenr. 7406103



**Chorizo Montaña** varenr. 7406001 vægt: 5-600 g/stk, 5 stk/krt

Chorizo de Montaña fra Olmeda Orígenes er en klassisk, smagsrig chorizo fra landsbyen Arbizu i Navarra. Chorizo de Montaña er en tørret chorizo af spansk svinekød og spæk krydret med sød paprika og hvidløg. Den har en lidt blødere konsistens end andre tørrede chorizoer og en mild, men fyldig smag.

**Chorizo Piccante** varenr. 7405403, vægt: 250 g/stk, 15 stk/krt

Klassisk, krydret chorizo fra spanske Olmeda Orígenes. Chorizoen kommer fra landsbyen Arbizu i Navarra og er lavet efter egnens gamle håndværkstraditioner. Den krydrede chorizo af spansk svinekød og spæk er tørret i hesteskoform og har en intens, rød farve, en aromatisk duft og en fyldig, stærk smag.



**Salchichón de Vic** varenr. 7405403 Vægt: 250 g/stk, 15 stk/krt

Salchichón de Vic er en mild, tørret pølse fra egnen omkring Barcelona, der passer godt på en brunchtallerken eller tapasanretning. Salchichón de Vic er en buttet, tørret pølse af svinebov og spæk krydret med sort peber. Den er forholdsvis mager og har en mild, Varenr. 7406103

# Røgede produkter, frost

Røgvarer er delikatesser. De tilføjer enhver ret eller buffet et indslag af et fornemt, koldt tilbehør. Ofte bruges de i tynde skiver som tilbehør i salat, på buffeten til lunt tilbehør eller til sandwich. De forskellige udkæringer bliver først saltet, derefter bliver de røget i specielt indrettede ovne på varmebehandlet, kimfrit savsmuld af bøg efter gode gamle danske håndværksprincipper.

## Røget fjerkræ



Røget kyllingebryst m/skind  
Vægt: 150-170 gr/stk, 4 stk/pk, 10 pk/krt  
Varenr. 1010121



Røget kalkunbryst  
Vægt: 1,1 kg/stk, 10 pk/krt  
Varenr. 2418301

Røget dobbelt andebryst  
Vægt: 600-700 gr/stk, 2 stk/pk, 15 kg/krt  
Varenr. 1511301

## Røget lam og vildt



Røget lammekølle  
Vægt: 1,5-2 kg/stk, 15 pk/krt  
Varenr. 6577301



Røget dyrekølle  
Vægt: 0,5-2 kg/stk, 15 kg/krt  
Varenr. 5077301



# Spansk charcuteri fra La Prudencia

## Lomo



Lomo er tørret svinefilet. Hos La Prudencia marineres fileten i 48 timer i salt, paprika og andre krydderier samt hvidløg og oregano. Herefter kommer den i en naturtarm og tørres i 3-4 måneder i tørrerum hvor der står fade med birkebrænde som både indgår som en del af tørringsprocessen men samtidig giver lomoen en let røget smag.

Lomo fås i 2 vareianter: Lomo serrano og Lomo ibérico.

Serrano kommer fra de hvide grise mens Ibérico kommer fra sortfodsgrisen og har en mørkere farve og en mere nøddeagtig og intens smag.

**Lomo serrano.** Vægt: 1,5 kg/stk

Varenr. 9610001

**Lomo ibérico.** Vægt: 1,5 kg/stk

Varenr. 96xxxxx

## Chorizo



Chorizoen er en ægte spansk pølsespecialitet, som er karakteriseret ved brugen af paprika og hvidløg.

La Prudencia har to slags chorizo: Den ene bliver fremstillet af magert svinekød og spæk fra den iberiske gris den anden fra de spanske hvide grise. Begge er krydret med hvidløg, paprika, oregano og andre krydderier samt lidt hvidvin.

Modningsprocessen varer mindst 1 måned, og som modningen skrider frem får pølsen en fastere konsistens og udvikler dens karakteristiske smag og aroma.

**Chorizo iberico.** Vægt: 1-1,5 kg/stk, 4 stk/krt

Varenr. 9609501

**Chorizo cular mescla.** Vægt:

Varenr. 7405201. Vægt 1,5 kg/stk, 4 stk/krt

## Skinke



Det sorte iberiske svin er grundlaget for Spaniens bedste charcuteriprodukter.

Denne helt specielle svinerace opdrættes i det vestlige Spanien, fortrinsvis i korkegebevoksninger i Extramadura- og Huelva-området. Korkegenes agern kaldes "bellotta" og er svinenes væsentligste føde. De skal have en slagtevægt på over 150 kilo. De specielle sorte svin, korkegenes agern og en ekstrem lang modning på over 3 år giver disse skinker deres enestående smag og karakter.

**Iberisk bellota skinke m/ben.** Vægt: 8-12 kg/stk

Varenr. 7006001

**Iberisk skinke u/ben.** Vægt: 4-5 kg/stk, 2 stk/krt

Varenr. 7007101

**Iberisk skinke, 1/4.** Vægt: 1-1,5 kg/stk, 8 stk/krt

Varenr. 7007201

La Prudencia producerer en Serranoskinke som i smag er helt unik: Skinkerne kommer fra spanske, hvide grise opdrættet i regionen omkring Avila og Segovia og slagtet på La Prudencias eget slagteri i Villacastin, 30 km fra Segovia. Den normale modningsproces for en Serranoskinke er ca. 6-9 måneder. Serranoskinker fra La Prudencia modner mellem 18 og 24 måneder. Den lange tid modningstid er nødvendig for at få modnet de store skinker fra svinene på 130-150 kg. La Prudencias modningshus i 1100 meters højde med klimatisk ekstreme somre og vintre giver ideelle forudsætninger for en langsom modning af skinkerne.

**Serranoskinke u/ben, afpudset.** Vægt: 5 kg/stk, 2 stk/krt

Varenr. 7004601

**Serranoskinke, 1/2 u/ben.** Vægt: 3,5 kg/stk, 3 stk/krt

Varenr. 7004701



# Spansk charcuteri

## Skinke



Fra spanske La Prudencia kan du få 4 smukke pakker med delikat skiveskåret skinke og bov.

Mantanza skinke  
Lufttørret skinke efter serrano princippet  
Varenr. 7004703. Vægt: 75 gr/pk, 40 stk/krt



## Iberisk sortfodsgris



Den iberiske gris er enestående på grund af sit sorte skind og de karakteristiske sorte hove. De lever i Extremadura i den vestlige del af Spanien mellem Madrid og Portugal og har adgang til det fri størstedelen af deres liv, men det er især i perioden oktober til marts, det er interessant, for det er her de spiser agern i korkegeskovene. Det er også i denne periode, man laver "belotta" (agern) grise. Der skal næsten 1 ha land pr svin, for at de kan få agern nok igennem vinteren. Disse faktorer er medvirkende til, at kødet fra den iberiske gris har en højere kvalitet og en bedre smag end kød fra andre griseracer. Kødet er meget mørt og mørkere i farven end almindeligt grisekød.

Iberisk skinke  
Varenr. 7007303. Vægt: 75 gr/pk, 40 pk/krt

Iberisk bellota skinke  
Varenr. 7007003. Vægt: 75 gr/pk, 40 pk/krt

Iberisk bellota grisebov paleta  
Varenr. 9609503. Vægt: 50 gr/pk, 45 pk/krt



## Cecina

Cecina de León er tørret, letrøget okseinderlår fra fritgående køer. Brug det fx i en lækker sandwich eller på tapasbordet. Cecina de León er mørkerødt med den fine fedtmarmorering, man ser hos frilandskvæg. Kødet har en fyldig, cremet oksesmag med noter af røg.

Cecina, med skank  
Varenr. 9640001. Vægt: 3,5 kg/stk, 2 stk/krt

Cecina, uden skank  
Varenr. 9640101. Vægt: 3,5 kg/stk, 2 stk/krt



# Fransk charcuteri

Det østfranske familiefirma **Chazal** har gennem 40 år produceret autentisk fransk charcuteri, der både i duft, udseende og smag er rustikt og lige i øjet som fransk charcuteri skal smage. Firmaet har specialiseret sig i franske tørrede pølser og skinker, patéer og rillettes.

Tørret minipølse, Provençal varenr. 7457203

110 stk/ps, 1 kg/ps, 20 ps/krt

Tørret pølse rullet i rigelige mængder af provençal krydderi, som giver kant og smag til pølsen.



Tørret minipølse med Parmigiano Reggiano

varenr. 7457403, 110 stk/ps, 1 kg/ps, 20 ps/krt

Tørret pølse rullet i parmesan ost som giver en utrolig god smag til pølsen.



Kogt skinke Fougerac AC, varenr. 7013801

7,3 kg/stk, 2 stk/krt

Kogt skinke Appellation Controlée. Skinken er lavet på fransk svinekød og har en rund smag uden hverken at være for sød eller for salt.



Indbagt paté Mini Bressan varenr. 7306701

500 gr/stk, 4 stk/krt

Lille indbagt paté med pistachienødder som smager fantastisk i tynde skiver til buffetbordet, charcuteritallekenen, tapas, brunch eller som en del af en forret.



Det franske familiefirma **Salaisons Pyrenéennes** har eksisteret siden 1927, hvor Eugène Bonomelli stiftede firmaet i Bordères-sur-l'Échez, der ligger ved foden af Pyrenæerne. Her er klimaet særdeles velegnet til at tørre charcuteri langsomt. I dag er det Frederic Bonomelli der sammen med sin far står for ledelsen af firmaet.

**Bayonneskinke AC** uden ben Varenr. 7001401 Vægt 6 kg/stk

Den ægte Bayonneskinke er en AOC og produceres kun i egnen omkring Adour-floden. Ydermere skal producenten være bosiddende i Adour-dalen. kinkerne tørsaltes med salt fra Salies-de-Béarn fra departementet Béarn og modner i 12 måneder i den friske bjergluft.



**Ventreche** Varenr. 9609501 Vægt: 1-1,5 kg/stk

En specialitet fra Sydvestfrankrig. Ventreche er helt magert frisk udbenet svinebryst som er tørsaltet uden saltlage på samme måde som Bayonneskinke. Derefter bliver produktet tørret og pebret. Ventreche kan både spises rå som skinke eller tilberedt i utallige madretter.



# Tørrede franske pølser

Sacor blev grundlagt i 1962 i hjertet af det franske departement Aveyron og har en charcuterilinje, Bastides Salaisons, der har som formål at lave produkter, der er lavet på opskrifter og traditioner fra regionen – og med et krav om fuld sporbarhed i produktionen, således at fødevarerensikkerheden er i top. "Bastides" er også et karakteristisk hus i Sydfrankrig. Dengang og nu holder Sacor fast i de traditioner, metoder og opskrifter der har været typisk for egnen i mange århundreder. Sacor bruger svinekød fra det sydvestlige Frankrig til sine produkter.

7407101	Tørret pølse, Pavé 2 kg/stk, 2 stk/krt
7407001	Tørret pølse, Bridé 1 kg/stk, 3 stk/krt
7407201	Tørret pølse, Rosette 2 kg/stk, 3 stk/krt
7407303	Tørret pølse m. valnødder 250 gr/stk - 10 stk/krt
7453403	Mini pølse naturel 5 gr/stk, 80 gr/pk, 12 pk/krt
7457103	5 gr/stk, 500 gr/pk, 4 pk/krt
7453303	Mini pølse med valnød 5 gr/stk, 80 gr/pk, 12 pk/krt
7457603	5 gr/stk, 500 gr/pk, 4 pk/krt
7453003	Minipølser med Roquefort 5 gr/stk, 80 gr/pk, 12 pk/krt
7457503	5 gr/stk, 500 gr/pk, 4 pk/krt
7453503	Minipølser, chorizo 5 gr/stk, 80 gr/pk, 12 pk/krt
7457303	5 gr/stk, 500 gr/pk, 4 pk/krt

**Pavé:** En stor flad pølse der giver ovale skiver. Pølsen er tilsat grønne peberkorn som giver pølsen en fin smag med masser af karakter. Skæres i tynde skiver.



**Bridé:** Lang håndlavet, bundet pølse på 1 kg. Pølsen har en fin krydret smag. Skiverne behøver ikke være helt tynde.



**Rosette:** Typisk tørret pølse fra egnen omkring Lyon. Pølsen har en mild smag og skal skæres i tykke skiver.



**Valnød:** Tørret pølse med valnødder med flot rød farve og smag af modnet kød og valnødder og har en nøddeagtig aroma. Bestillingsvare.



**Tørrede minipølser**  
Prøv de fire velsmagende varianter af de små tørrede minipølser eller 'grelots' - bjælder som de hedder på fransk. Pølserne er ideelle som en lille appetitvækker i baren, på tapasbordet eller som "bland-selv-snack" i delikatesse-disken. De små pølser fås i varianterne naturel, valnød, chorizo og Roquefort.



# Paté og terrine

## Paté og terrine fra Cailles Robin

Cailles Robin, som er vores leverandør af franske ungduer og vagtler, har også en afdeling, hvor de producerer pateer af perlehøne, fasan, due og vagtel.



Dueterrine med vilde svampe. Vægt: 500 gr/stk, 10 stk/krt  
 Varenr. 7307603

Perlehønepaté med pistaienødder: 1 kg/stk, 4 stk/krt  
 Varenr. 7307303

Duepaté med foie gras og svampe. Vægt: 1 kg/stk, 4 stk/krt  
 Varenr. 7307403

## Patè og rillettes fra Valette

Familiefirmaet Valette har foruden foie gras også et udvalg af patè og rillettes.



Paté A l'ancienne. Vægt: 180 gr/gl, 11 stk/krt  
 Patè med andekød efter traditionel opskrift.  
 Varenr. 7306003

Paté de campagne, landpatè. Vægt: 180 gr/gl, 11 gl/krt  
 Varenr. 7306503

Rillettes er en fransk specialitet og kan laves på al slags kød. Kødet koger i eget fedt så det er helt mørt. Derefter skæres det i små stykker og tilsættes så meget fedt, at det bliver en smørbar masse der til sidst hældes på forme. Spises sammen med nyristet brød.

Rillettes, and med foie gras. Vægt: 180 gr/gl, 11 gl/krt  
 Varenr. 7310103



# Paté og mousse fra Manoir d'Angélie

En paté er ikke bare en paté, der er stor forskel på smag og konsistens. Vi synes selv at vi har fundet frem til nogle af de bedste af slagsen hos Manoir d'Angélie. Familiefirmaet Manoir d'Angélie, ejes og ledes af Hervé Boucher- Doigneau.

## Paté



Landpaté. Vægt: 1,6 kg/stk, 2 stk/krt  
 Varenr. 7330703

Landpaté med svampe. Vægt: 1,6 kg/stk, 2 stk/krt  
 Varenr. 7330503

Paté med vildsvin. Vægt: 1,6 kg/stk, 2 stk/krt  
 Varenr. 7331103

Paté med rådyr. Vægt: 1,6 kg/stk, 2 stk/krt  
 Varenr. 7331203

Paté med fasan. Vægt: 1,6 kg/stk, 2 stk/krt  
 Varenr. 7331303

Paté med kanin og hasselnødder. Vægt: 1,6 kg/stk, 2 stk/krt  
 Varenr. 7330903

## Mousse



Fjerkrælevermousse med svampe.  
 Vægt: 1,6 kg/stk, 2 stk/krt  
 Varenr. 7331503

Andelevermousse med portvin. Vægt: 1,6 kg/stk, 2 stk/krt  
 Varenr. 7330403

Gåselevermousse med Sauternes. Vægt: 1,6 kg/stk, 2 stk/krt  
 Varenr. 7331603

# Specialiteter

# Trøffelprodukter fra Urbani Tartufi



Det italienske familiefirma Urbani er verdens største trøffel firma. Hovedkvarteret ligger i fantastiske omgivelser i Umbrien, omgivet af bjerge. Kalu har haft et nært samarbejde med familien i de sidste 12 år og kan tilbyde dig både friske trøfler og de mest delikate olier, salsas og cremer.

Trøflen har altid været omgærdet af mystik med sin aromatiske duft og sit underjordiske gemmested. Romerne kendte allerede dengang til trøflen som også da var omgivet af mystik, for hvorfor var den underjordisk - og hvorfor groede den i nogle regioner og ikke i andre ?

Der er ialt omkring 15.000 trøffeljægere i Italien og man skal have en tilladelse for at gå på trøffeljagt. Urbani har dygtige trøffeljægere, som bruger hunde til at hjælpe sig og som samler trøfler fra alle regioner. Når trøflerne er samlet ind børstes eller vaskes de og så udvælges de til det de skal bruges til, hvadenten det er til salg som frisk trøffel eller til videre forarbejdning. Trøfler håndsorteres altid og er stadig en meget vigtig del af processen. Det viser hvor dyrebar trøflen er - der er noget poetisk og rituelt over hele jagten og udvælgelsen.

## Friske trøfler i sæson

Hvide trøfler, løs vægt. Varenr. 8092001

Forårstrøfler, løs vægt. Varenr. 8012001

Sommertrøfler, løs vægt. Varenr. 8090001

Vintertrøfler, løs vægt. Varenr. 8091001



# Trøffelprodukter fra Urbani Tartufi



## Sommertrøfler i lage

Vægt: 25 g/stk. Varenr. 8052303  
Vægt: 50 g/stk. Varenr. 8052103  
Vægt: 100 g/stk. Varenr. 8052003



## Hvid trøffelolie

Vægt: 55 ml/fl. Varenr. 8050003  
Vægt: 250 ml/fl. Varenr. 8050503

## Sort trøffelolie

Vægt: 55 ml/fl. Varenr. 8051003  
Vægt: 250 ml/fl. Varenr. 8051503

Trøffeljuice, 100 ml/stk. Varenr. 8042003

Trøffelmel, 170 g/stk. Varenr. 8041003

Sommertrøffelpuré, 50 g/stk. Varenr. 8042503

## Sommertrøffelsalsa

Vægt: 180 g/stk. Varenr. 8043003  
Vægt: 500 g/stk. Varenr.

Trøffelskal, vægt 70 g/stk. Varenr. 8043503

Trøffelcarpaccio, vægt 45 g/stk. Varenr. 8040003

Trøffeljern, varenr. 8001003

## Trøffelsmør

Smørret er lavet af koncentreret smør, pecorino, og enten hvide (Tuber magnatum Pico) eller sorte trøffelbrud (Tuber aestivum Vitt.).

**Trøffelsmør hvid**, vægt: 70 g/stk. Varenr. 8043903

**Trøffelsmør sort**, vægt: 70 g/stk. Varenr. 8043803

**Hvid trøffelcreme** varenr. vægt:

Lavet af komælk, hvide trøffelbrud, solsikkeolie og Grana Padana DOP. Delikat balance mellem trøffel og ost, og den cremede, hvide konsistens. Vægt: 80 g/stk. Varenr. 8052403





# Aceto balsamico di Modena fra Ortalli

Allerede fra slutningen af det 19. århundrede begyndte familien Ortalli at lave Aceto balsamico til eget brug på deres landejendom nord for Modena. I dag har fjerde generation, André Ortalli, skabt sin egen virksomhed, der fremstiller hvid og rød balsamico med respekt for de gamle forskrifter.

Produkterne fra Ortalli er certificeret med seglet fra konsortiet CABM (the Consortium of Producers of Traditional Balsamic Vinegar of Modena), som i dag er den eneste garanti for en ægte balsamico med en surhedsgrad på 6 %. Skriftlig dokumentation fra Ortallis leverandører garanterer således, at den færdige eddike er et autentisk produkt fra Modena.



## Rød balsamico

Aceto balsamico di Modena

Balsamicoeddike fra Modena bliver lavet ved at bruge en blanding af druerne Lambrusco og Trebbiano fra den norditalienske region Emilia Romana. Den let gærede, nedkogte druemost bliver tilsat en god vineddike, og herefter bliver den lagret på træfade fra to måneder til 15 år. Hovedforskellen i kvalitet, og dermed i pris, afhænger af, hvor mange procent druemost, der er i. Jo mere, jo bedre. En høj procentandel druemost og lang tids lagring er derfor ensbetydende med høj kvalitet, en mere frugtagtig duft og en sødere smag.



Balsamico 'Cascina Palazzo'.

Varenr. 7801503 Indhold: 0,5 l/fl

Varenr. 7801703 Indhold: 1 l/fl

Varenr. 7802003 Indhold: 5 l/dunk

## Hvid balsamisk dressing



Hvid balsamico er en sur/sød eddike.

Den er fremstillet af hvidvinseddike og saften af de hvide Trebbiano-druer. Denne balsamico er ideel til dressinger, marinader og saucer.

Balsamico 'Condimento Bianco'.

Varenr. 7805003 Indhold: 0,5 l/fl

Varenr. 7805503 Indhold: 5 l/dunk



## Andre eddiker fra Ortalli



Æbleeddike. Indhold: 0,5 l/fl

En dejlig eddike med en rundere smag end vineddike. Velegnet til dressinger eller i marinade til fx fisk eller fjerkræ.

Varenr. 7809603

## Aceto balsamico Tradizionale fra Ortalli



Der er én vigtig forskel på aceto balsamico tradizionale di Modena og almindelig aceto balsamico di Modena: Der bruges udelukkende druemost til at producere Tradizionale, mens aceto balsamico di Modena bliver produceret af en blanding af druesaft og vineddike. Brugen af 100 % druemost og den lange tids lagring giver acetoen en frugtagtig duft og en sødlig smag.

Der produceres i alt 5000 liter Tradizionale om året. Alle Tradizionale acetoer bliver fyldt på specielt designede 100 ml. flasker og er enten minimum 12 år gamle eller minimum 25 år gamle.

Tradizionale kan ikke sælges før den er 12 år gammel.

Varenr. 7804003, 100 ml/fl

## Vinaigre de jerez



Palomino Olmeda Orígenes. Indhold: 250 ml/fl

Sherry vineddike produceret på den grønne Palomino drue. Palomino druen er særdeles velegnet til sherryproduktion og dyrkes i Jerez hvor jorden er tør og varm.

Eddiken har lagret i min. 3 år på 100 år gamle fade hvilket er med til at give denne sherryeddike dens ædle karakter, dens fyldighed og elegance.

Meget anvendelig til hverdagsbrug både i madlavning og saucer.

Syreprocent: 7%.

Varenr. 7809503

ORÍGENES

# Extra jomfruolivenolie og eddiker



O-Med er en familieejet virksomhed og den lykkelige ejer af en smuk olivenlund på Sierra Nevadas skrænter i Andalusien. Familien har gennem mange generationer høstet oliven fra deres egne oliventræer og da Juan de Dios Garcia Molina købte en mølle, gik hans drøm om selv at koldpresse de nyhøstede oliven endelig i opfyldelse. Lige siden har familien udelukkende fokuseret på den udsøgte kvalitet af koldpressede olier. Olierne, som fås i to meget forskellige varianter på olivensorterne Arbequina og Picual er siden blevet udvidet med den aromatiske Yuzu Arbequina olie samt en række meget delikate og smagfulde eddiker.

**Extra jomfruolivenolie, Picual**  
500 ml/fl, 9 fl/krt varenr. 7622003

**Extra jomfruolivenolie, Picual**  
1 liter/dåse, 12 stk/krt varenr. 7620203

**Selection** er en smuk gylden olivenolie på Picual oliven med intens aromatisk duft og smag. med noter af nyslået græs og solmodne tomater. Der er masser af karakter i denne eksklusive olivenolie og den kan f.eks. anvendes til tomat-salat, grillet kød, modne oste, laks og pasta.



**Extra jomfruolivenolie, Arbequina**  
500 ml/fl, 9 fl/krt varenr. 7621003

**Extra jomfruolivenolie, Arbequina**  
1 liter/dåse, 12 stk/krt varenr. 7621203

**Arbequina** er en frisk olivenolie med en smuk grønlig farve og en duft af frugter og grønne mandler. Velegnet til salat, hvid fisk, vanilje is eller cheesecake.



**Extra jomfruolivenolie Arbequina med yuzu 250 ml/fl, 9 fl/krt varenr. 7620303**

Extra jomfru olivenolie fra Arbequina oliven tilsat aroma fra skallen af yuzu frugten, som er en asiatisk citrusfrugt der har noter af lime og mandarin. Olien er velafbalanceret, frisk, aromatisk og utrolig delikat og kan bruges i al slags madlavning i både det søde og det salte køkken.

**Extra jomfruolivenolie Arbequina med røg 250 ml/fl, 9 fl/krt varenr. 7620403**  
Koldpresset Arbequina olivenolie tilsat den allerførste røg fra Arbequina olivensten. Resultatet er en harmonisk extra jomfruolivenolie med sødlige noter.



# Extra jomfruolivenolie og eddiker



De velsmagende, aromatiske og smukke eddiker med hver deres særpræg fra O-Med kan bruges til dressinger, marinader, saucer og i både det søde og salte køkken samt cocktails. Vælg mellem den mørke Cabernet Sauvignon, den ravfarvede Chardonnay, den rosafarvede Rosé, den lyse Sidra eller den gyldne Moscatel.

Chardonnay eddike  
500 ml/fl, 9 fl/krt varenr. 7810403

Cabernet sauvignon eddike  
500 ml/fl, 9 fl/krt varenr. 7810203

Rosé eddike  
250 ml/fl, 9 fl/krt varenr. 7811703

Cider eddike  
250 ml/fl, 9 fl/krt varenr. 7811603

Moscatel eddike  
250 ml/fl, 9 fl/krt varenr. 7811503



# Italiensk salsa trio

Fra italienske Cara Cucina har vi i mange år nydt deres fantastiske olivenpasta lavet af de små, smagfulde, sorte riviera oliven med sten og deres delikate pesto alla Genovese der indeholder frisk basilikum fra Ligurien, cashew nødder, pinjekerner og olivenolie. Nu er duoen blevet til en trio med en smagfuld Sugo med Taggiasca oliven.



Varenr.	Vare	Vægt
7203503	Pesto alla Genovese	180 gr/gl, 12 stk/krt
7203703	Pesto alla Genovese	500 gr/gl, 6 stk/krt
7203403	Pesto alla Genovese	1,5 kg/gl, 2 stk/krt
7205203	Olivenpasta <i>Crema di olive</i>	180 gr/gl, 12 stk/krt
7205303	Olivenpasta <i>Crema di olive</i>	500 gr/gl, 6 stk/krt
7203803	Sugo alle Taggiasche	180 gr/gl, 12 stk/krt
7603203	Riviera oliven m/sten	180 gr/gl, 12 stk/krt
7603103	Riviera oliven m/sten	1,5 kg/gl, 2 stk/krt
7603303	Riviera oliven m/sten	4 kg/gl, 2 stk/krt





# Piment d'Espelette

I byen Espelette i den franske del af Baskerlandet laver virksomheden Accoceberry tre specialiteter, alle baseret på piment. Piment laves af de stærke, spanske peberfrugter, som høstes fra starten af august, til den første frost indfinder sig. På den årstid er det et fascinerende syn at se de flammende røde pebre, som hænger til tørre på husenes facader. Efter tørringsprocessen knuses de til pulver eller forarbejdes til pasta, afhængig af, hvilket produkt de skal bruges til.

I 2000 blev piment-ekstrakterne tildelt kvalitetsmærket Appellation d'Origine Contrôlée (AOC), som garanterer oprindelsessted og opvækstvilkår.

Både pulveret og pureen er vigtige ingredienser i mange traditionelle egnsretter. Prøv f.eks. geleen med roquefort – det er en sublim oplevelse.



**Stødt piment d'Espelette** Vægt: 45 gr/gl, 12 gl/krt  
 Varenr. 8405103

**Puré de piment d'Espelette** Vægt: 100 gr/gl, 6 gl/krt  
 Varenr. 8405203

**Gelè de piment d'Espelette** Vægt: 100 gr/gl, 6 gl/krt  
 Varenr. 8405303



# Specialiteter fra Olmeda Orígenes

OLMEDA ORÍGENES



Kalu har i mange år arbejdet sammen med spanske Jesús Peláez først med La Prudencia som Kalu stadig handler med. Nu har Jesús, med vanlig sans for kvalitetsprodukter, lavet sine egne ting under eget mærke, Olmeda Orígenes.

Olmeda er Jesús' fars barndomsby og navnet Olmeda Orígenes er en nostalgisk reference til barndommens tabte smag af gode råvarer og dejlige, lange familiemiddage.

## Piquillo peberfrugter. Indhold: 290 gr/gl.

Pimientos de piquillo er grillede røde peberfrugter. De smager sødt og lidt stærkt. Fantastiske til tapas sammen med charcuteri og ost.

Varenr. 8405603

## Manzanilla-oliven med og uden sten.

Manzanilla-oliven er kødfulde oliven, som bruges i mange traditionelle spanske retter. Disse manzanilla-oliven bliver dyrket mellem Cordoba og Granada i Andalusien. Manzanilla-oliven er fx velegnede til salat, i middagsretter eller som snack til en god vin.

**Med sten:** Indhold: 354 g/gl. Varenr. 7603503, Indhold: 3,95 kg/gl. Varenr. 7603603

**Uden sten:** Indhold: 354 kg/gl. Varenr. 7603703, Indhold: 3,95 kg/gl. Varenr. 7603803

## Oliven mix

Et smukt og smagsrigt mix af tre forskellige olivensorter: Manzanilla, Arbequina og Cuquillo. Perfekte i salater, som tapas eller i paëlla.

Indhold: 360 g/gl. Varenr. 7604003

Indhold: 4,25 kg/gl. Varenr. 7604103

## Grønne oliven Gordal med sten

Kæmpestore saftige, grønne oliven med sten. Spises som de er eller udstenes og fyldes med mandler, hvidløg m.m.. 354 gr/gl: Varenr 7604203 3,9 kg/gl varnr: 7603903

## Pimentón - røget paprika. Vægt: 70 g/stk, 48 stk/krt

Pimentón er fremstillet af peberfrugter, som males fint og tørres med røg fra egetræ. Krydderiet har en flot rød farve og en intens, røget smag og aroma. Det kan være stærkt eller mildt og sødligt afhængigt af, hvilken type peberfrugt det er lavet af. Pimentón kan fx bruges som krydderi i supper, saucer, marinader og til kød og fisk.

Pimentón mild. Varenr. 8405403

Pimentón stærk. Varenr. 8405503

## Mojo

Mojo sauce er en velsmagende canarisk specialitet lavet af røde palmera pebre.

Mild mojo Varenr. 7201503 212 g/gl, 20 gl/krt

Stærk mojo Varenr. 7201403 212 g/gl, 20 gl/krt

## Ris, Arroz Bomba. Vægt: 1 kg/ps, 25 ps/krt

Bombaris er en populær rissort pga. dens gode kogeegenskaber. Den udvider sig til tredobbelt størrelse under kogning, men klister ikke, fordi de korte riskorn lukker sig og holder smagen inde.

Varenr. 8403703

## Ris, Arroz Paella. Vægt: 1 kg/ps, 25 ps/krt

Olmeda Orígenes' paellaris er af sorterne Bahia og Senia. De runde riskorn bliver cremede ved kogning og svulmer til dobbelt størrelse.

Varenr. 8403603



# Specialiteter fra Olmeda Orígenes

OLMEDA ORÍGENES



## Palomino Olmeda Orígenes. Indhold: 250 ml/fl

Palominodruen er særdeles velegnet til sherryproduktion og dyrkes i Jerez, hvor jorden er tør og varm. Eddiken har lagret i min. tre år på 100 år gamle fade, hvilket er med til at give denne sherryeddike dens ædle karakter, fyldighed og elegance. Meget anvendelig til hverdagsbrug både i madlavning og saucer. Syreprocent: 7%.

Varenr. 7809503

## Jomfruolivenolie. Indhold: 250 ml/fl.

Koldpresset jomfruolivenolie fra Castro del Rio i hjertet af Andalusien. Fremstillet på en blanding af picual-, pajarera- og arbequinaoliven, som koldpresses samme dag, som de plukkes. Smagen er cremet med en let krydret bitterhed. Olien er velegnet til fx salatmarinade, som dyppelse til brødet eller som små, gyldne dryp på en ostetallerken.

Varenr. 7622103



## Marcona mandler 1 kg

Marconamandlerne fra Olmeda Orígenes kommer fra Alicante og er kernen i mandeltræet Prunus Amygdalus' stenfrugter. Alicantes klima med lange, tørre, solrige somre og korte, milde vintre er ideelt for mandeltræerne, der oprindeligt stammer fra Mellemøsten. Marconamandlerne er mere buttede og bløde end almindelige mandler. Smagen er sød og næsten smøragtig på grund af mandlernes høje olie- og fugtighedsindhold.

Varenr. 7700003



## Saltede marconamandler 1 kg

Verdens bedste mandler letristede og saltede. Nyd dem før maden til et glas vin.

Varenr. 7700103

## Mini stege chorizo ca. 30 gr/stk, fås i 300 g/pk og 2,2 kg/pk

Små krydere lækre chorizo pølser som er perfekte på både tapas- frokost- og brunchbordet. Prøv at langtidsstege dem i ovnen, så de opnår en karameliseret smag og konsistens.

300 g/pk: Varenr. 7405103

2,2 kg/pk: Varenr. 7405603



## Lufttørret chorizo

**Chorizo Montaña** varenr. 7406001 en lidt blød og meget smagfuld chorizo.

Vægt: 5-600 g/stk, 5 stk/krt

**Chorizo Piccante** varenr. 7405403 lille chorizo med karakteristisk krydret og stærk smag af paprika Vægt: 250 g/stk, 15 stk/krt



## Sardiner i olie 14-16 stk, 85 gr/ds

Sardiner i olivenolie med en delikat smag. Ideelle til tapas.

Varenr. 7210603

## Ansjosfileter 50 gr/ds

Smag dem selv om du ikke kan lide ansoser. Struktur, bid og smag er fuldendt. Ideelle til tapas.

Varenr. 9810303



## Tun i olie 111 gr/da, drænet vægt 80 g

Tun i olivenolie.

Varenr. 7211703



Vores ketchup er håndlavet  
Vi bruger økologiske, italienske  
tomater - La Dolce Vita på flaske.

# Økologisk ketchup

## Det her er smagen af ketchup

På burgeren, til ovnfritter, til brunchen på en god hot dog.... Ketchup er uundværlig, og hvorfor ikke bruge den bedste af slagsen dvs. en velsmagende økologisk tomatketchup der rent faktisk smager af tomat.

Ketchuppen er unik i sin ingredienssammensætning og består af den rette mængde toscanske, økologiske tomater - ikke fra pure eller koncentrat - æble, krydderier, sukker og atlantehavs-salt tilsat en masse kærlighed fra de seks dedikerede gutter, der kalder sig Curtice Brothers.

*'Vores projekt begyndte med det mest basale spørgsmål, hvad er ketchup? Wikipedia gav os en kort beskrivelse af terminologien og et lille foto af en ketchup reklame fra Curtice Brothers i 1868. Uden rigtig at have nogen egentlig hensigt fulgte vi denne nostalgiske reference og fandt ud af at dette brand med et strejf af romantik var blevet opgivet. Vi besluttede at fortsætte historien og blev til de nye Curtice Brothers.'*

KUN TO TING TÆLLER I LIVET:  
Kærlighed og mad

Curtice Brothers

- ORGANIC ✓
- VEGAN ✓
- CONTAINS 77% TOMATOES!
- 55% LESS SALT!
- 50% LESS SUGAR!
- COOKED IN TUSCANY
- INGREDIENTS SOURCED LOCALLY
- MADE WITH REAL TOMATOES
- NO GLUTEN OR LACTOSE ✓
- RE-USABLE GLASS BOTTLE
- SINCE 1868

**Piccolo** til roomservice 70 g x 60 glas, varenr. 7204403

**Classico** til caféer og detail 380 g x 12 glasflaske varenr. 7204503

**Nove** til foodservice 5 kg x 2 dunk varenr. 7204603





# Franske specialiteter

## Fransk havsalt fra Aquasel

Det rene franske havsalt er høstet fra øen Noirmoutier.  
 Saltet findes i 3 varianter

Fint salt, traditionelt høstet med træredskab

Vægt/Indhold: 1 kg/ps, 12 kg/krt

Varenr. 9800203

Groft salt, traditionelt høstet med træredskab

Vægt: 1 kg/ps, 12 kg/krt

Varenr. 9800103

Vægt: 25 kg/sæk

Varenr. 9800003



**Fleur de Sel** er ubehandlet salt, der er håndhøstet i havets vandoverflade. Denne høstemetode samt solen, vejret og vinden er med til at bevare saltets originale og delikate smag.

Vægt: 250 gr/ps, 12 ps/krt

Varenr. 9800403

Vægt: 1 kg/ps, 12 kg/krt

Varenr. 9800303

## Peberfrugtdråber, gule og røde



De små sur-søde dråbeformede peberfrugter er smukke, velsmagende og meget dekorative på bl.a. charcuteribordet. Den røde og gule variant komplementerer hinanden godt både i smag og farve.

Rød 85 gr/gl varenr. 8406003

Rød 325 gr/ds varenr. 8406903

Gul 325 gr/ds varenr. 84065036



## Til indbagte lækkerier

Indbagning giver mulighed for at tilføje retter med fjerkræ, kød, foie gras, fisk, skaldyr, grønsager og svampe en ny vinkel. Muligheden gælder alt fra appetitvækkere til forretter, fra hovedretter til desserter. Små appetitvækkere af indbagt wonton med jomfruhummerhaler og en figenpuré krydret med asiatiske krydderier eller et stykke foie gras indbagt i filodej som tilbehør til et lækkert stykke kød er blot nogle af mulighederne.

De typer af dej, som bliver præsenteret på denne side, er hentet fra mange lande, hvor der er tradition for at bruge dej til at give retterne et særpræg.

### Dej fra Frankrig



Butterdej. Vægt: 3 kg/pk, 2 pk/krt

Fint malet hvedemel, ekstra fint smør fra Charentes og langtidshævning giver denne butterdej uden tilsætningsstoffer en uovertruffen smag.

Varenr. [8610003](#)

Brickdej. Vægt: 17 gr/ark, 10 ark/pk, 25 pk/bdt, 4 bdt/krt

Brickdejen stammer oprindeligt fra det tunesiske køkken og er fremstillet af hvedemel, vegetabilisk olie og salt.

Varenr. [8608503](#)

### Dej fra Grækenland



Filodej. Vægt: 450 gr/pk, 20 pk/krt

Filodej har en neutral smag, bliver lavet af hvedemel, vand, salt og stivelse og har en supersprød skorpe. Derfor er den anvendelig til både salte og søde retter.

Varenr. [8608123](#)

Kataifi. Vægt: 450 gr/pk, 12 pk/krt

Kataifi er tynde englehårsagtige dejtråde, som steges med eller uden fyld.

Varenr. [8608423](#)

### Dej fra Asien



Wonton. Vægt: 200 gr/pk, 60 pk/krt

En papirtynd dej lavet af hvedemel, vand, æg, tapiokamel og salt. Dejpladerne fyldes med kød, fisk eller grønsagsfyld og dampes eller friteres – den kan endda bruges i supper..

Varenr. [8608623](#)

# Specialiteter og tørvarer

## Puy linser



Den lille blågrønne linse fra Puy er en af Frankrigs fi neste delikatesser, dyrket på markerne i den lille by Le Puy-en-Velay vest for Lyon og den første grønsag, som har fået AOC-betegnelsen. Den er nem at tilberede og superlækker i salater, veggieretter elller som tilbehør til kød og fisk.

**Puy linser** - AOC Vægt: 500 gr/pk,12 pk/kr  
Varenr. 8402003

## Ris og polenta



Risotto risene er af arboriosorten, som er opkaldt efter byen Arborio, der ligger på Posletten, hvor risene dyrkes.

**Risottoris** Vægt: 1 kg/ps, 12 kg/krt  
varenr. 9801703

Polentamelet er nemt at arbejde med. Polenta kan nydes både cremet og tyk, kold og varm. I skiver eller grillet.

**Polentamel** Vægt: 1 kg/ps, 12 kg/krt  
Varenr. 9801503

## Svampe



Svampene bliver dyrket i Provence i Sydfrankrig og tørres efter traditionelle forskrifter. Tørring er den bedste måde at konservere svampe på, og efter opblødning kan de anvendes som friske.

### **Spidsmorkler**

Vægt: 500 gr/pk,10 pk/krt  
Varenr. 8203203

### **Skovsvampeblanding**

Vægt: 500 gr/pk,10 pk/krt  
Varenr. 8204003

## Safran



Til 1 kg safran bruges der mellem 75.000 -100.000 blomster, der håndplukkes. Safran er det tørrede tredelte støvfang fra safrankrokus, der især dyrkes i Spanien, Indien og Iran og bruges i risretter, paella, fi skesupper - bl.a. bouillabaisse, desserter og bagværk, samt til farvning af konfekt. Safran er mørkerød og først ved brug bliver farven gul.

**Safran.** Vægt: 2 gr/pk, 12 pk/æske  
Varenr. 9802503

# Franske specialiteter

## Kastanjer fra Clément Faugier



Hele kastanjer i vand, naturel  
 Vægt: 500/283 g/ds, 24 ds/krt, varenr. 8520003

Kastanjepuré  
 Vægt: 439 g/ds, 24 ds/krt, varenr. 8500003

Kastanjecrème  
 Vægt: 500 g/ds, 24 ds/krt, varenr. 8510003



## Bourgognesnegle



Franske Bourgognesnegle, Hélix Pomatia.

Bourgognesnegle  
 24 stk/ds, 200/125 gr/ds, 12 ds/krt varenr. 7201003

Bourgognesnegle  
 96 stk/ds, 800/465 gr/ds, 6 ds/krt varenr. 7201103



# Insekter -spændende og eksotisk



Insekter er proteinrig, eksotisk og bæredygtig mad. Kalu byder på to slags hele insekter: Græshopper og melorme. Desuden har producenten også udviklet et par meget velsmagende convenience produkter, som er burgere og små boller med ost og panering tilsat hele insekter. Produkterne skal steges inden servering.

## Forslag til servering

Insekter kan kryders og marineres og herefter ristes på panden eller bages i ovnen. De kan serveres som snack til et glas vin før maden, som drys på salat eller suppe - eller som tilbehør til en ret.

Som ingrediens i en ret kan insekterne tilsættes gryderetter eller wokretter.

Brug dem både i det salte og det søde køkken.



Insekter har lige som kød et højt protein indhold og er i øvrigt rige på mineraler. Insektproduktionen er veterinær godkendt og foregår udelukkede med vegetabilsk foder. Da foderet skal være frit for pesticider og sprøjtegifte, bruger man primært økologisk foder. Produktionen foregår i Belgien. Insekterne blanches og fryses herefter. Andre varianter på markedet er frysetørrede og bevarer ikke kvaliteten på samme måde. Ved blancheringer sikrer man at insekterne er næsten sterile og at de beholder form, saftighed og den delikate umamismag. Herudover giver det enkel håndtering og lang holdbarhed.

# Frugtpuré fra Les Vergers Boiron

Navnet betyder Boirons frugthaver hvilket passer godt til det franske firma som står for rene naturlige frugtpuréer med stor smag. Gennem mere end 40 år har Boiron specialiseret sig i at fremstille rene frugtpuréer af høj kvalitet uden brug af kunstige konserve- ringsmidler og farvestoffer. Boirons puréer er lavet af nøje udvalgte råvarer der forarbejdes efter strenge hygiejne- og kvalitetskrav. Puréerne er enten 100% frugt helt uden sukker eller tilsat 10% sukker. Det færdige produkt flashpasteuriseres og lynfryses for at bevare frugtens naturlige smag og farve.

De mange typer puré er frosne, og efter en langsom optøning er de klar til brug uden yderligere forarbejdning.



## Naturrene puréer uden tilsætningsstoffer, frost.

Abrikos. Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt  
Varenr. 8851221

Ananas. Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt  
Varenr. 8852321

Banan. Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt  
Varenr. 8894621

Bergamotte\*\* Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt  
Varenr. 8895421

Blodappelsin. Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt  
Varenr. 8854021

Blodfersken. Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt  
Varenr. 8872621

Blomme (Quetsch)\*\* Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt  
Varenr. 8885821

Blåbær. Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt  
Varenr. 8870621

Brombær. Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt  
Varenr. 8870121

Citron. Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt  
Varenr. 8856521

Citrongræs specialitet\*\* Vægt: 1 kg box, 6 kg/krt  
Varenr. 8895521

Eksotiske frugter. Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt  
Varenr. 8876021

Fersken. Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt  
Varenr. 8872421

Figen. Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt  
Varenr. 8858221

Granatæble. Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt  
Varenr. 8862121



Produkterne er ideelle til puré, sorbet, coulis, flødeis, parfait, drinks, frugt-mousse, clafoutis, tærte, granitées, frugtsauce, cremer, charlotter og marmelader.

Doseringen af sukker varierer afhængig af frugtpuréens naturlige syre- og sukkerindhold.



# Flere naturlige frugtpuréer uden tilsætningsstoffer fra Les Vergers Boiron



Guava. Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt  
 Varenr. 8863121

Hindbær. Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt  
 Varenr. 8861121  
 10 kg/bk 8805921

Ingefær specialitet\*\* Vægt: 480 g/fl, 12 fl/krt  
 Varenr. 8895721

Jordbær. Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt  
 Varenr. 8861221

Skovjordbær. Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt  
 Varenr. 8859421

Kalamansi. Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt  
 Varenr. 8866421

Kirsebær. Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt  
 Varenr. 8864221

Kiwi. Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt  
 Varenr. 8866921

Kokos. Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt  
 Varenr. 8857121

Lime. Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt  
 Varenr. 8856621

Litchi. Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt  
 Varenr. 8879121

Mandarin. Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt  
 Varenr. 8855021

Mango. Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt  
 Varenr. 8868021

Melon. Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt  
 Varenr. 8871821

Mirabelle. Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt  
 Varenr. 8869521

Passion. Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt  
 Varenr. 8894521





# Flere naturlige frugtpuréer uden tilsætningsstoffer fra Les Vergers Boiron

Rød peberfrugt. Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt  
Varenr. 8895021

Pære. Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt  
Varenr. 8873521

Ribs. Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt  
Varenr. 8896121

Rabarber, grøn. Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt  
Varenr. 8875721

Solbær. Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt  
Varenr. 8854521

Solcitrus. Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt  
Varenr. 8878021

Yuzu. Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt  
Varenr. 8896021

Æble, grøn. Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt  
Varenr. 8874621

Hele kastanier, løsfrosne u/skal. Vægt: 1 kg/pose, 5 kg/krt  
Varenr. 8826721



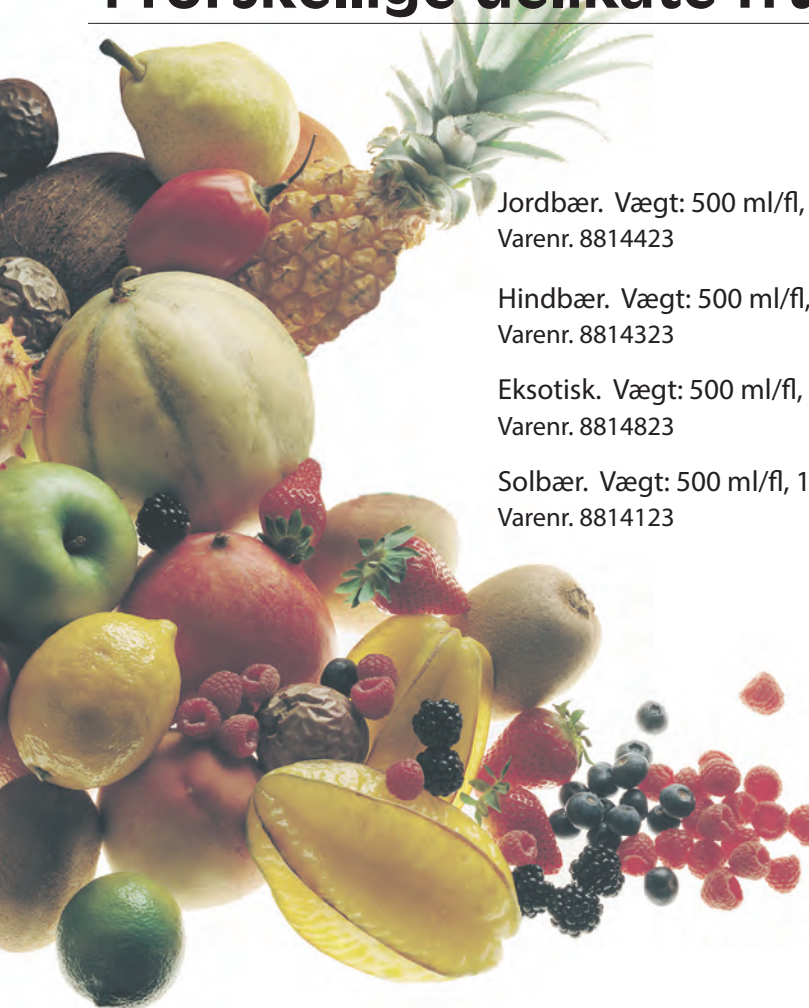


# Frugtcoulis fra Les Vergers Boiron

Boiron som gennem mere end 40 år har specialiseret sig i at fremstille rene frugtpuréer af høj kvalitet har også tilføjet frugtcoulis til deres sortiment. Boirons frugtcoulis indeholder op til 80 % frugt og er tilsat sukker - klar til brug.

Du kan få coulis med eksotiske frugter (en blanding af mango og passionsfrugt), hindbær, jordbær og solbær. Alt er frost.

## 4 forskellige delikate frugtcoulis



Jordbær. Vægt: 500 ml/fl, 12 fl/krt  
Varenr. 8814423

Hindbær. Vægt: 500 ml/fl, 12 fl/krt  
Varenr. 8814323

Eksotisk. Vægt: 500 ml/fl, 12 fl/krt  
Varenr. 8814823

Solbær. Vægt: 500 ml/fl, 12 fl/krt  
Varenr. 8814123

Coulis er et smukt og forfriskende tilbehør, pynt eller punktum på is, sorbet og kager, men er også fin i drinks og smoothie



Coulis'en kommer i en blød plastikflaske med tud og er nem at dosere. Tø op og ryst flasken før brug.

**Oste**

# Assorterede ostekasser

**Assorteret dansk ostekasse 3 kg med komælksoste**  
Varenr. 9197003

## Indhold

Antvorskov Håndværksost. 480 gr.  
Fastost af emmentaler-typen produceret i Østsvensssel.  
Osten har en mild let frugtig smag med et strejf af syre.

Sorte Gertrud 400 gr.  
Moden fast blåskimmelost med sort skorpe. Smagen er kraftig med en god syre. Lagret min. 12 mdr.

ØKO Krystal ost 480 gr.  
Fastost der under lagring danner saltkrystaller, deraf navnet. En utrolig smagsrig ost med let knasende saltkrystaller og noter af frugt, hør og nødder.

ØKO Benedict Røget 350 gr.  
Letrøget halvfast ost med orangebrun skorpe. Osten er af Esrom typen, som er en ost med små huller. Osten har en cremet smag med et strejf af røg.

ØKO Thyborøn Rav Ost 48+ 480 gr.  
Fast, gylden ost med orange ravfarvet skorpe og en fyldig, let sødlig smag. Thyborøn rav ost er tilegnet Rav-Aage og hans virke som Danmarks første miljøaktivist. Mælken kommer fra køer som trives i omegnen af Thyborøn. Lagret i 14 uger.

ØKO Børsen Brie 820 gr.  
Hvidskimmelost produceret på et jyysk mejeri i samarbejde med Ostebørsens udviklingsafdeling. Osten har en cremet smag af hvidskimme med noter af svampe. Smagen bliver mere udtalt efterhånden som osten modner.



# Assorterede ostekasser

## Assorteret italiensk ostekasse 4 kg Varenr. 9100603

Taleggio DOP Lagret ca. 600 gr.

Rødkitost af komælk med let skimmel af grå- og blåskimmel. Konsistensen er smidig og elsatisk. Smagen er aromatisk og cremet med noter af trøfler og svampe.

Pecorino Sardo Brun 6 mdr. ca. 500 gr.

Fast fåremælksost lagret i min. 6 mdr. Osten er fremstillet på et lille mejeri i Tuttavista bjergene i det sydlige Italien. Fårene går på bjersider der er meget rige på friske, vilde krydderurter. Osten er meget velsmagende med en krydret, nøddeagtig smag og noter af røg.

Gorgonzola 6 kg DOP ca. 1 kg.

Cremet blåskimmelost af komælk modnet 2-6 mdr. Osten produceres i Piemonte, Lombardiet. Osten har en mild, cremet smag med en god balance og et strejf af syre.

Il Giotto ca. 750 gr.

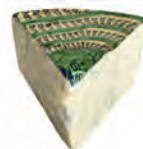
Halvfast let flagende komælksost med lys kerne. Osten har en duft af høg og kælder og en let nøddeagtig smag med noter af skimmel.

Robiola oro Bianco grande ca. 500 gr.

Rødkitost af komælk med spor af skimmel på skorpen. Osten produceres på mælk fra køer der har gået på bjergsletter i skovområder i Talegiodalen. Osten har en cremet, mild men fyldig smag.

Tronchetto dei Guelfi ca. 650 gr.

Halvfast rødkitost af komælk med naturskorpe, som danner skimmel ved lagring i grotter. Osten har en cremet smag af svampe med et strejf af syre.





# Assorterede ostekasser fra Mons

2 kg. assorteret ostekasse  
Varenr. 9191003

4 kg. assorteret ostekasse.  
Varenr. 9192003

Et udsøgt udvalg af franske modne gårdoste.  
Udvalget varierer afhængig af sæson.

Ostene leveres i trækasse med små skilte, stråmatte  
og dekorationsblade.



# Spanske oste fra Olmeda Orígenes

Kalu har arbejdet tæt sammen med Jesús Pelaez gennem mere end 15 år. Det er sammen med ham vi i Spanien har fundet fantastiske skinker, smagfulde chorizos og vidunderlige olivenolier. Nu har Jesús valgt at udvide sit sortiment indenfor de bedste spanske specialiteter og råvarer og har nu en række spændende produkter under et fælles navn som han har lagt hele sin sjæl i: Olmeda Orígenes.

Navnet Olmeda Orígenes er en nostalgisk reference til barndommens tabte smag af gode råvarer og dejlige familiemiddage. Blandt Spaniens mange gode oste har vi valgt følgende sortiment fra Olmeda Orígenes.

OLMEDA  
ORÍGENES

## Ost af komælk



Tetilla Galicia D.O. fra Galicien

Vægt: 800 gr.  
Varenr. 9130301

Cabrales D.O. Rund blåskimmelost fra Asturias

Vægt: Ca. 800 gr.  
Varenr. 9130901

## Ost af fåremælk



Zamorano D.O. fra Zamorano/Castilla-Léon

Vægt: Ca. 3 kg.  
Varenr. 9130401

"Manchego" type Condestable de Oveja fra Burgos

Vægt: Ca. 3 kg.  
Varenr. 9130201

Idiazabal D.O. fra Navarra/Pyrenæerne

Vægt: 1 kg.  
Varenr. 9130601

Mini Manchego artesano Curado D.O. fra Castilla La Mancha

Vægt: 1,2 kg.  
Varenr. 9130701

## Ost af gedemælk



Castellano de Cabra fra Castilla y León

Vægt: 3 kg  
Varenr. 9130501

## Ost af blandet mælk



"Tre mælks ost" af ko, får og ged fra Castilla y León

Vægt: 2,7 kg  
Varenr. 9130801  
Vægt: 1 kg  
Varenr. 9131001

# Assorteret spansk ostekasse fra Olmeda Orígenes

Kalu har arbejdet tæt sammen med Jesús Peláez gennem mere end 15 år. Det er sammen med ham, vi i Spanien har fundet fantastiske skinker, smagfulde chorizos og vidunderlige olivenolier. Nu har Jesús valgt at udvide sit sortiment inden for de bedste spanske specialiteter og råvarer og har nu en række spændende produkter under et fælles navn, som han har lagt hele sin sjæl i:

## OLMEDA ORÍGENES

Olmeda er Jesús' fars barndomsby. Navnet Olmeda Orígenes er en nostalgisk reference til barndommens tabte smag af gode råvarer og dejlige familiemiddage - en smag Jesús med denne serie af gode, spanske produkter har søgt at genskabe.

Blandt Spaniens mange gode og velsmagende oste har vi udvalgt otte forskellige til vores sortiment.

Vi har samlet fire af dem i en 4 kilos ostekasse.



### **Tetilla Galicia fra Galicien.**

0,8 kg, past. komælksost. Blød, mild, cremet smag. Lagring i 7 dage.



### **Mini Manchego fra Castilla-La Mancha.**

1,2 kg. råfåremælksost. Duft af tørret frugt og smag af fløde med et strejf af syre. Lagring i 4-5 måneder.



### **Idiazabal fra Navarra.**

1 kg. råfåremælksost med en karakteristisk smag med et strejf af frisk halm. Lagring i 5 måneder.



### **Tremælksost fra Castilla y León**

1 kg. Fremstillet af past. mælk fra ko, får og ged. Osten har en cremet og kraftig smag. Lagring i 3 mdr.

