KONGELIG HOFLEVERANDØR

# KALU

KONGELIG HOFLEVERANDØR
KALU

# En lang historie med udsøgte produkter

Kalu startede i 1987 i Kødbyen med salg af frisk foie gras og Bresse kyllinger. Siden da er den franske forbindelse og kærligheden til kvalitetsprodukter blevet styrket, så vi i dag importerer og videresælger et bredt udvalg af delikatesser og specialiteter fra primært Frankrig, Italien, Spanien og Danmark. Vores fokus områder er fransk fjerkræ, lam, dansk vildt, charcuteri, specialiteter og franske unikke sæson varer.

Den kontinuerlige søgen efter unikke produkter af udsøgt kvalitet er en del af Kalus DNA og i dag har vi omkring 1000 varenumre fordelt på ca. 100 små og mellemstore producenter.

Det konstante fokus på kvalitet og smag har naturligvis en stor betydning for, hvilke producenter vi vælger at have et samarbejde med. Men heldigvis er vi så heldige, at vores producenter ser på fødevarer på samme måde, som vi gør. Det betyder bl.a., at vi har skabt nogle tætte og langvarige relationer, som er baseret på en gensidig forståelse og respekt for den gode råvare og historien bag produktet.

## Hvad gør Kalu til noget særligt:

- Mere end 30 års fødevareerfaring
- Et bredt og dybt sortiment indenfor fransk fjerkræ, dansk lam, dansk vildt, charcuteri og specialiteter såsom trøfler, franske råmælksoste, olier/eddiker og frugtpuréer
- Førende indenfor fersk fjerkræ, lam og vildt
- Hjemtagelse af produkter 3 gange om ugen - kan hurtigt imødekomme vores kunders behov
- Lagerførende indenfor et bredt udvalg af specialiteter og delikatesser
- Levering over hele landet gennem et tæt samarbejde med førende kæder og grossister
- Ugentlig hjemtagelse af unikke franske specialiteter fra Marché de Rungis, Paris

## Hvordan kan vi hjælpe:

Mange af vores varer er lagervarer, men i tilfælde af at vi ikke har en pågældende vare på lager, ring til én af vores sælgere på 33241222. Vi vil da kunne oplyse dig om, hvornår varen vil kunne blive leveret. Vi er kendt for at være fleksible, så hvis du har specielle ønsker, vil vi gøre vores bedste for at finde en løsning.

De bedste hilsener,

Kalu A/S

**Der tages forbehold for trykfejl i produktmaterialet. Anvendelse af materialet må ikke bruges uden forudgående tilladelse fra Kalu A/S**

KONGELIG HOFLEVERANDØR
KALU

# Indhold


**Fjerkræ**

| | |
|---|---|
| Fransk kylling | 1 |
| Label rouge fjerkræ | 5 |
| Kalkun | 6 |
| Poussiner og perlehøns | 7 |
| And | 8 |
| Gås | 10 |
| Vagtel | 11 |
| Due | 12 |
| Kanin | 13 |
| Confit & fedt | 14 |
| Foie gras | 15 |

**Lam**

| | |
|---|---|
| Dansk økologisk lam | 16 |
| Irsk lam | 17 |

**Vildt**

| | |
|---|---|
| Fuglevildt | 18 |
| Dyrevildt | 21 |

**Charcuteri**

| | |
|---|---|
| Italiensk skinke, salami og charcuteri | 23 |
| Spansk skinke, charcuteri og pølse | 30 |
| Spansk sortfodssvin | 32 |
| Fransk skinke, charcuteri, pølse, paté og rillettes | 34 |

**Specialiteter**

| | |
|---|---|
| Trøffel og trøffelprodukter fra Urbani | 38 |
| Olie og eddike | 41 |
| Italiensk salsa, pesto og oliven | 45 |
| Spanske specialiteter | 46 |
| Europæiske specialiteter, tørvarer og dejspecialiteter | 49 |
| Insekter | 54 |
| Frugtpuré og coulis fra Les Vergers Boiron Franske | 55 |
| Oste fra Monss | 61 |
| Wagyu, bison og sortfodsgris | 62 |
| Ibirisk sortfodsgris | 63 |
| Irsk Angus oksekød og canadisk oksekød | 64 |

# FJERKRÆ

KONGELIG HOFLEVERANDØR
KALU

# 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. NV 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 udvikling af spændende fjerkræprodukter.

## Hel kylling

**Landkylling**
En grydeklar kylling 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.

Vægt: 0,95-1,05 kg/stk. 12 stk./krt.(uindpk)Varenr: 1006001
Vægt 1,1-1,2 kg/stk. 8 stk./krt. (uindpk) Varenr: 1004401
Vægt: 1,3 kg/stk. 8 stk./krt. (gaspkt) Varenr: 1004001
Vægt: 1,5+ kg/stk. 6 stk./krt. (gaspkt)Varenr: 1006301
Vægt: 1,5+ kg/stk. 8 stk./krt. (uindpk)Varenr: 1006101

**Røget kylling**
Letrøget landkylling, lige til at spise.
Vægt: 1,0-1,4 kg/stk, 8 stk/krt. Varenr: 1002301

**Bocager Friland Effilé**
Vægt: 1,8-2 kg/stk., 6 stk./krt Varenr: 1202001

## 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. Forbrugeren får et velsmagende kvalitetsprodukt med fuld sporbarhed, et produkt man kan tilberede med god samvittighed, og som den almindelige forbruger har råd til. Levetid: Min. 56 dage.

**Hel kylling** Vægt: 1,2-1,4 kg/stk, 4 stk/krt. (uindpk) Varenr: 1206301 **Hel kylling** Vægt: 1,4-1,6 kg/stk, 4 stk/krt. (uindpk) Varenr: 1205711 **Hel kylling** Vægt: 1,3 kg/stk., 8 stk/krt.(indpk) Varenr: 1215603

**Kyllinglår** Vægt: 250 g/stk., 2 stk/pk, 8 pk/krt. (Vac pk) Varenr: 1205801

**Overlår u/skind u/ben** Vægt: 2,5 kg/pk, 4 pk/krt. Varenr: 1207001

KONGELIG HOFLEVERANDØR
KALU

# 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 vingeben**
Vægt: 200-220 g/stk, 5 stk/pk, 10 pk/krt.
Varenr:1010001

**Kyllingebryst u/skind**
Vægt: 160+ g/stk, 4 pk/krt. Varenr.:1017101

## Kyllingelår og -vinge

**Kyllingeoverlår**
Vægt: 130-160 gr/stk. 4 pk/krt. Varenr: 1024001

**Kyllingevinge, midterstykke**
Vægt: 100 g/stk, 1 kg/pk. Varenr: 1030001
Indhold: 10 kg/krt. Varenr: 1030021

# Gul kylling

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

**Gul kylling, hel**
Vægt: 1,3 kg/stk, 4stk/krt. Varenr: 1200503

**Gul kylling, hel (halal)**
Vægt: 1,4 kg/stk, 4 stk/krt. Varenr: 1200801

**Gult kyllingebryst, supreme m/skind**
Vægt: 180-230 gr/stk, 4 stk/pk, 6 pk/krt. Varenr: 1010301

**Gult kyllingebryst på bk. u/skind og u/ben**
Vægt: 250 gr/bk, 2 stk/bk, 12 pk/krt. Varenr:1218003

**Gule kyllingelår på bk.**
Vægt: 250 gr/stk, 2 stk/bk, 6 bk/krt. Varenr: 1220003

# Økologisk Maine fjerkræ

Den økologiske fritgående kylling fra Maine opdrættes i det lille geografiske område Maine-et-Loire, der ligger i Loire dalen i det vestlige Frankrig. Området er kendt for det milde klima, der er ideel for fugleopdræt. Kyllingerne er opdrættet i små bygninger og har fri adgang til græsbeplantede skovområder. Kyllingerne er fodret med 100% vegetarisk foder (GMO-fri) som består af min. 70% korn. Kyllingen er en langsomt voksende race og er valgt pga. kødets høje kvalitet. Kyllingernehar en smag af umami og har en grovere struktur end den konventionelle kylling. Dette fordi kyllingerne har levet længere og bevæget sig mere udenfor. Maine kyllingen slagtes efter minimum 81 dage og er luftkølet, hvilket betyder at kyllingen ikke svinder ind ved tilberedning.

**Økologisk kyllingefilet, Maine**
Vægt: 120 g/stk, 2 stk/pk. Varenr: 1211503

**Økologisk kyllingevinger, Maine**
Vægt: 6 pk/krt. Varenr: 1211603

**Økologisk hel kylling, Maine**
Vægt: 1,35 kg/stk., 4 stk./krt. Varenr: 1201503

KONGELIG HOFLEVERANDØR
KALU

# Label Rouge fjerkræ

## De fem Label Rouge principper:

**Opdræt**
Fuglene er nøje udvalgt på god kødstruktur og deres gode måde 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.

**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. Fuglene spiser hvad de finder i naturen suppleret med frisk vand og GMO frit foder.

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

**Bresse kylling effilée**
Vægt:1,5-2,2 kg/krt, 6 stk/krt. Varenr:

**Frilandskylling Bocager effilé**
Vægt: 1,8-2 kg/krt, 6 stk/krt. Varenr: 1204001

**Frilandscanette Bocager effilée**
Vægt: 1,7-2,2 kg/krt, 3 stk/krt. Varenr: 1506001

**Frilands Label Rouge Perlehøne effilée**
Vægt: 1,2-1,6 kg/krt, 6 stk/krt. Varenr: 2805601

**Vagtel Label Rouge m/hoved m/indmad**
Vægt: 240 gr/stk, 10 stk/krt. Varenr: 3202401

KONGELIG HOFLEVERANDØR
KALU

# 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 forholdsvist billigt kød. Den franske kalkun har bedre opvækstvilkår, hvilket er med til at give en fyldig smag og flot kødstruktur. Hele kalkuner i størrelsen 4-9 kg/stk. sælges mest til jul, men kan hjemtages på bestilling hele året.

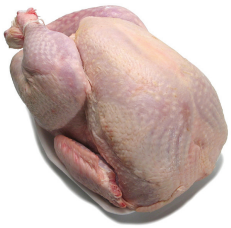
## Hel kalkun

**Kalkun**
Vægt: 3-4 kg/stk (kun til jul) Varenr: 2402001

Vægt: 4-5 kg/stk. 3 stk/krt. Varenr: 2403001

Vægt: 5-6 kg/stk. 2 stk/krt. Varenr: 2404001

Vægt: 6-7 kg/stk. 1 stk/krt. Varenr: 2406101



**Landkalkun**
Vægt: 8+ kg/stk. 1 stk/krt. Varenr: 2409101

## Kalkun udskæringer

**Kalkunbryst, fransk**
Vægt: 750-950 g/stk, 10 kg/krt.
Varenr: 2418501

**Øko Kalkunbryst, fransk**
Vægt: 750-950 g/stk, 6 stk/krt.
Varenr: 2417001

**Kalkunoverlår m/skind, cuvette, fransk**
Vægt: 2,5 kg/pk, 10 kg/krt.
Varenr: 2427001

# Poussiner og perlehøns

En poussin ligner en kylling i meget lille størrelse, 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, samt at poussinerne fodres med majs. Den gule poussin er lidt større end sin hvide artsfælle og meget saftig og smagfuld.

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

## Poussin

**Poussin**
**Indpakket** 350-400 g/stk, 16 stk/krt. Varenr: 3002003
**Uindpakket** 350-400 g/stk, 16 stk./krt.Varenr: 3002103
**Frost** 400 g/stk, 20 stk/krt. Varenr: 3002023
**Udbenet m/lårben** 325 g/stk, 4 stk/pk, 3 pk/krt. Varenr: 3047003
**Lår** 85 g/stk, 8 stk/pk, 6 pk/krt. Varenr: 3002001

**Gul poussin**
**Indpakket** 500-550 g/stk, 16 stk/krt .Varenr: 3002303
**Uindpakket** 500-550 g/stk, 16 stk/krt. Varenr: 3002203
**Udbenet m/lårben** 300-450 g/stk, 4 stk/pk, 3 pk/krt. Varenr: 3002301

## Perlehøne

**Perlehøne**
**Indpakket** 1,3 kg/stk, 8 stk/krt Varenr: 2801001
**Uindpakket** 1,0-1,3 kg/stk, 10 stk/krt Varenr: 2801101
**Frost** 1,3 kg/stk, 8 stk/krt. Varenr: 2801021
**Gaspakket** 1,2 kg/stk, 8 stk/krt. Varenr: 2801203

**Perlehønebryst med skind og vingeben**
4 stk/pk, køl, 180-220 g/stk, 12 pk/krt Varenr: 2810101
2 stk/pk frost, detail 150g/stk, 25 pk/krt. Varenr: 2810023
4 stk/pk catering 160-180 g/stk, 4 stk/pk. 12 pk/krt .Varenr: 2810001

**Perlehønelår**
**Hele lår** 150-175 g/stk, 4 stk/pk, 6 pk/krt. Varenr: 2820001
**Overlår u/ben m/skind** 75-125 g/stk, 4 stk/pk, 16 pk/krt . Varenr: 2820101

KONGELIG HOFLEVERANDØR
KALU

# 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, velsmagende, 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. Derefter skrabes voks og fjer af. Det giver en meget flot og velsmagende and uden tab af smag.

Berberianden findes både i en hvid og en gul udgave. Den gule and er lidt større end den hvide and.

## Hel and

**Berberiand, canard 2,7+**
Vægt: Ca.2,7 kg/stk, 4 stk/krt. Varenr: 1503001

**Berberiand, canette 1,5+**
Vægt: 1,5 kg/stk, Ł stk/krt. Varenr: 1501001

**Gul berberiand, canard 3+**
Vægt: 3,0-3,5 kg/stk, 4 stk/krt. Varenr: 1504301

**Berberiand, halal**
Wßhu; ľ-Ń lhOtul/ ľ tulOlsu/ Wbsfos; ĽŁĽľĽļĽ

**Berberiand, økologisk**
Wßhu; ľ-ń , lhOtul/ ľ tulOlsu/ Wbsfos; ĽŁļŁŃļĽ

**Berberiand, gul**
Vægt: 2,8-3,5 kg/stk. 4 stk/krt. Varenr: 1505501

## 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, 7 pk/krt. Varenr: 1510001

**Berberiandebryst, canette**
Vægt: 150-175 gr/stk, 4 stk/pk, 15 pk/krt. Varenr: 1516001

**Andebryst, gras**
Vægt: 300-400 gr/stk,1 stk/pk, 10 pk/krt. Varenr: 1610001

**Berberiandebryst, halal**
Vægt: 300-350 g/stk, 2 stk/pk, 10 pk/krt. Varenr: 1512001

**Gule andebryst i æske**
Vægt: 350-450 g/stk, 12 stk/krt. Varenr: 1514201

# Udskæring - lår

**Berberiandelår, canard**
Vægt: 300-350 g/stk,1 stk/pk, 12 pk/krt.  Varenr: 1520003

**Berberiandelår, canard**
Vægt: 300-350 g/stk, 2 stk/pk, 14 pk/krt. Varenr: 1520001

**Berberiandelår, canard** (**frost**)
Vægt: 300-400 g/stk, 2 stk/pk, 5 kg/krt. Varenr: 1520121

**Berberiandelår, canette** (**fersk**)
Vægt: 150-175 g/stk, 4 stk/pk, 7kg/krt. Varenr: 1522001

**Berberiandelår, canette** (**frost**)
Vægt: 220-250 g/stk, 10 kg/krt. Varenr: 1519001

**Andelår, Mulard gras**
Vægt: 300-400 g/stk, 2 stk/pk, 15 kg/krt. Varenr: 1620001

**Berberiandelår, halal**
**Vægt**300-350 g/stk, 2 stk/pk, 8 pk/krt. Varenr: 1520201

**Andelår i æske**
Vægt: 300-400 g, 12 stk/æske, xxx 1-2 æsker/krt. Varenr: 1523901

KONGELIG HOFLEVERANDØR
KALU

# Gås

## Polske frilandsgæs

Familiefirmaet Roldrob opdrætter de polske frilandsgæs på deres gård i den lille by Tomaszow sydvest for Warszawa. Gæssene går frit rundt på markerne omkring gården, hvor de græsser og spiser urter som supplement til deres vegetabilske foder. Hvis solen eller vinden bliver for stærk, har gæssene mulighed for at søge læ og skygge i gårdens store gåsestalde. Gæssene slagtes efter 16 uger uger.

**Hel gås m/indmad, fersk**
Vægt: 4-5 kg/stk, 3 stk/krt. Varenr: 2001101

Vægt: 5-6 kg/stk, 3 stk/krt. Varenr: 2001401

Vægt: 6 kg/stk, 3 stk/krt. Varenr: 2001501

OBS! tilbydes kun til jul

## Udskæringer

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

**Gåselår, gras**
Vægt: 300-400g/stk, 10kg/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 er en lille, tæt fugl med små ben og  opdrættes  i volieres. Den er polygam og lægger æg hele tiden.

**Vagtel Label Rouge**
Vægt: ca. 250 gr/stk, 10 stk/krt. Varenr: 3202401

**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**
Vægt: 110-120 gr/stk, 4 stk/pk, 6 pk/krt. Varenr: 3247103 Varenr: 3201023

**Vagtel**
Vægt: 180-200 gr/stk, 4 stk/bk, 5 pk/krt. Varenr: 3202203

**Dpogjufsfef wbhufmm-s**
Wßhu; ļ-Ł lh0ql- db/ ľ ļ .ľŁ m-s0ql/ ł ql0lsu/ Wbsfos; ŁľľĮłľŁ

**Vagtellår**
Vægt: ca.25 gr/stk, 20 stk/pk, 8 pk/krt. Varenr: 3220001

**Vagtelæg**
Indhold: 18 stk/bk, 12 bk/krt. Varenr: 3249403

**Vagtelæg, kogt i lage**
Vægt: 99-11g/stk, 48 stk/gl, 6 gl/krt. Varenr: 3249703

**Farseret vagtel m/Karl Johan svampe og rørhatte**
Vægt: 160 gr/stk. 20 stk/krt. Varenr: 3201723

KONGELIG HOFLEVERANDØR
KALU

# 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. Firmaet er specialister i friske ungduer og vagtler og Kalu har haft et tæt samarbejde med Cailles Robin, siden de startede i 1993.

## Due

Duer lever parvis i frilandsvolieres, 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: 360 gr/stk, 10 stk/krt. Varenr: 3402003
Vægt: 300 gr/stk, 10 stk/krt. 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: 3403101

**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: 95 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, 10 stk/pk, 6 pk/krt. Varenr: 3420001

**Duelår-confit**
Vægt: 15-20 lår/pk, 0,5 kg/pk, 6 pk/krt. Varenr: 3420601
Vægt: 15-20 lår/pk, 0,5 kg/pk, 8 pk/krt. Varenr: 3420621

# 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.

**I fm lbojo n0ipwfe**
Vægt: 1,1-1,5 kg/stk, 6 stk/krt. Varenr. 4001201

**I fm lbojo v0ipwfe;**
Vægt: 1,3-1,7 kg/stk, 6 stk/krt. Varenr. 4001001

**I fm lbojo n0ipwfe ph joenbe**
Vægt: 1,3-1,7 kg/stk, 10 stk/krt . Varenr. 4001021

**I bmw lbojo u. hoved**
Vægt: 550-650 gr/stk, 6 bk/krt. Varenr. 4070201

**I fm lbojoszh**
Vægt: 300-350 gr/stk, 4 stk/bk, 4 bk/krt  Varenr. 4071001

**Lbojoszh- màtgsptu**
Vægt: 300-400 gr/stk, 5 kg/krt. Varenr. 4071021

**Lbojom-s**
Vægt: 250 gr/stk, 6 stk/bk, 4 bk/krt. Varenr. 4074021

**Lbojom-s** (gaspakket)
Vægt: 240 gr/stk, 5 kg/krt bulk. Varenr. 4074001

**Hel lbojoszh**
Vægt: 300-350 gr/stk, 4 stk/pk, Varenr. 4071001

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

**Andelår, confit fra Jean Routhiau**
Vægt: 3,9 kg/ds, 12 stk/ds, 2 stk/krt. Varenr: 7206103 Vægt: 765 gr/ds, 2 stk/ds, 6 stk/krt. Varenr: 7206203 Indhold: 4 stk/ds, 6 ds/krt. Varenr: 7207003 Indhold: 6 stk/vac, 6 pk/krt. Varenr: 7206501

**Svinekæber, confit fra Jean Routhiau**
Vægt: 0,6 kg/pk 10 stk/pk, 10 pk/krt. Varenr: 7206801

**Andekråser, confit**
Vægt: 780 gr/ds, 40 g/stk, 6 ds/krt. Varenr: 1652703

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

**Andefedt Jean Routhiau**
Indhold: 800 gr/bk, 4 stk/krt. Varenr: 1949903

**Gåsefedt**
Vægt: 690 gr/bk, 6 bk/krt. Varenr: 1920203

**Vagtellår, confiterede**
Vægt: 0,5 kg/pk., ca. 20-25 lår/pk6 bk/krt. Varenr: 3220623

# Indmad

**Andehjerter, Berberi**
Vægt: 1 kg/pk, 10kg/krt . Varenr: 1551501
Vægt: 500 gr/pk, 20 pk/krt. Varenr: 1551523

**Andekråser, Berberi**
Vægt:1 kg/pk, 5 kg/krt. Varenr: 1552501
Vægt: 500gr/pk, 20 pk/krt. Varenr: 1552523

**Andelever, Berberi**
Vægt: 1 kg/pk, 5 kg. krt. Varenr: 1551001
Vægt: 500 gr/pk, 20 pk/krt. Varenr: 1551023

# 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. 6 pk/krt. Varenr: 2202001

**Foie gras extra extra**
Vægt: 550 gr/stk. 4pk/krt. Varenr: 2202101

**Foie gras extra extra i papir**
Vægt: 300-700 gr/stk. 4 stk./krt. Varenr: 2202201

**Frost:**
**Foie gras deveiné**
Vægt: 550 gr/stk. 19kg/krt. Varenr: 2203321

**Foie gras i skiver**
Vægt: ca. 50g/. 5pk/krt. Varenr: 2203121

## Foie gras terrine

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

**Ande-foie gras bloc** (**dåse**)
Vægt: 100 gr/stk. 20 ds/krt. Varenr: 2291303

**Ande-foie gras bloc** (**dåse**)
Vægt: 400 gr/stk. 12 stk/krt.Varenr: 2292603

# LAM

KONGELIG HOFLEVERANDØR
KALU

# Dansk økologisk 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. Således opnår de en naturlig tilvækst, som giver smagfuldt lammekød og en god struktur.

**Helt lam**
Vægt:18-25 kg, varenr: 6470101

**Lammebov udb m/skank**
Vægt: 1-1,3 kg/stk, 8 stk/krt, varenr: 6480201

**Lammebryst u/ben**
Vægt:1-1,5 kg/stk, 20 kg/krt, varenr: 6484101

**Lammehals**
1 stk/krt 2-3,5 kg/krt, 15 kg/krt, varenr: 6485001

**Lammekølle**
Vægt: 2,5-3,5 kg/stk, 4-5 stk/krt, varenr: 6474001

**Lammenakkefilet**
Vægt: 4-500 gr/stk, 10 kg/krt, varenr: 6473201

**Lammeryg**
Vægt: 3-5 kg/stk, 3 stk/krt, varenr: 6471201

**Lammeculotte**
Vægt: 350-450 gr/stk, 2 stk/pk, varenr: 6479001

**Lammefars** (frost)
Vægt: 2,5 kg/pk, 4 pk/krt, varenr: 6479001

KONGELIG HOFLEVERANDØR
KALU

# Lammeprodukter fra Irish Country Meats

I Irland har der været opdræt af lam siden ca. 4000 f. Kr. Irerne er stadig førende, når det gælder lammekødets høje og ensartede kvalitet. De optimale klimabetingelser, landskabets frodighed og den knowhow, som de irske landmænd har opnået 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 deres dyr direkte fra producenterne og kræver fuld traceability (sporbarhed) af deres leverandører.

## Irsk lammeindmad (frost)

**Lammeben**
Vægt: 10 kg/krt. Varenr: 6586021

**Lammehjerter**
Vægt: 600 g/pk, 20 pk/krt. Varenr: 6551521

**Lammebrisler**
Vægt: 1 kg/pk , 10 kg/krt. Varenr: 6553501

**Lammenyre**
Vægt: 1 kg/pk , 10 pk/krt. Varenr: 6552021

**Lammetunge**
Vægt: 1 kg/pk , 10 kg/krt. Varenr: 6553023

# VILDT

# Dansk 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 jægernes 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.

## Gråand

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

**Gråand - plukket**
Vægt: 700-1000 gr/stk. 16 stk/krt. Varenr: 3601003
Vægt: 700-1000 gr/stk. 16 stk/krt. Varenr: 3601023

**Gråandebryst, på ben**
Vægt: 300 gr/stk. 10 stk/krt. Varenr: 3601303
Vægt: 300 gr/stk. 10 stk/krt. Varenr: 3601323

**Gråandelår**
Vægt: 10 stk/pk, 10 pk/krt. Varenr: 3601701

## Krikand

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

**Krikand, hel**
Vægt:140-170 gr/stk. 20 stk/krt. Varenr: 3605106
Vægt:140-170 gr/stk. 20 stk/krt. Varenr: 3605023

# Fasan, dansk

Jagtsæson: 1. oktober  31. januar.

**Fasankok, flået**
Vægt: 700-1100 gr/stk. 15 stk/krt.Varenr. 3702103. Varenr: 3701023

**Fasanbryst u/skind**
Vægt: 100 gr/stk, 1 kg/pk. Varenr. 3705301 Varenr:3705421

**Fasanhjerte**
Vægt: 12 gr/stk, 500 g/pk. Varenr. 3707425

**Fasanlår**
Vægt: 130 gr/stk, 1 kg/pk. Varenr. 3705301 Varenr: 3705521

# Grågås, dansk

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

**Grågås, hel**
Vægt: 1,4-2,0 kg/stk. 4 stk/krt.Varenr: 3804001 Varenr: 3804023

# Skovdue, dansk

Jagtsæson: 1. oktober - 31 januar.

**Skovdue, hel**
Vægt: 250-300 gr/stk. 10 stk/krt. Varenr: 3802003 Varenr: 3802323

# Agerhøne, dansk

Jagtsæson: 16. september  15. oktober.

**Agerhøne, hel**
Vægt: 200-400 gr/stk. 10 stk/krt. Varenr: 3803003  Varenr: 3803123

# Dyrevildt, dansk

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 jægernes dygtighed og held, så derfor er der ingen garanti for, at vi kan skaffe alt slags frisk vildt. Et godt alternativ er vildt som frostvare, som er en lagervare 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. Rådyrets kød er mørkerødt og magert med en fast struktur og en fyldig, sødlig vildtsmag.

**Helt Rådyr** Vægt 10-18 kg/stk. Varenr: 5170101

**Ryg** Vægt: 2-3 kg/stk, 5-6 stk/krt. Varenr: 5171001 Varenr: 5171021

**Kølle** Vægt: Vægt 1,5-2 kg/stk, 6 stk/krt. Varenr: 5174001 Varenr: 5174021

**Bov m/ben** Vægt: 1 kg/stk. 15 kg/krt. Varenr. 5180001 Varenr: 5180021

**Filet** Vægt: 0,3-0,8 kg/stk. 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: 2,5-4,5 kg/stk, 3 stk/krt. Varenr: 5271001 Varenr: 5271021

**Kølle** Vægt: 3-6 kg/stk, 3-4 stk/krt. Varenr: 5274001 Varenr: 5274021

**Kølle u/ben** Vægt: 3-5 kg/stk, 4 stk/krt. Varenr: 5274201 Varenr: 5274221

**Bov** Vægt 1,5-3 kg/stk, 10 kg/krt. Varenr: 5280001 Varenr: 5084121

**Bov udbenet** Vægt: 1,5 kg/stk, 20 kg/krt. Varenr: 5083101 Varenr: 5083121

# Krondyr, dansk

Kondyrets 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 græs, lyng, bark og granskud, men spiser også gerne korn og andre afgrøder.

**Helt krondyr** Vægt: 45-50 kg/stk. Varenr: 5370101

**Ryg** Vægt: 3-5 kg/stk, 2-3 stk/krt. Varenr: 5371001 Varenr: 5374021

**Kølle** Vægt: 5-10 kg/stk, 2-3 stk/krt. Varenr: 5374001 Varenr: 5374021

**Hakket** Vægt: 2 kg/pk, 16kg/krt. Varenr: 5069021

**Filet** Vægt: 1,8-3,0 kg/stk, 16 kg/krt. Varenr: 5372001

# Sika, dansk

**Sika bov** Vægt: 1,2-2,6 kg/stk. 8 stk/krt. Varenr: 5480001

**Sika kølle** Vægt: 3-5 kg/stk, 20kg/krt. Varenr: 5474001

**Sika ryg** Vægt: 3-6 kg/stk. 20 kg/krt. Varenr: 5471001

# Vildsvin

Vi modtager ikke meget frisk vildsvin, heller ikke i sæson, men frost er en fast lagervare. Kontakt kundeservice for at høre på tilgang af frisk vildsvin.

**Vildsvine kølle m/ben** Vægt: 3-8 kg/stk. Varenr: 6074001 Varenr: 6074021

**Vildsvineryg** Vægt: 3-6 kg/stk. Varenr: 6071401 Varenr: 6071121

# 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 er nogle af nøgleordene bag Villani's mangeårige succes. Salami hedder på italiensk salame. Charcuteri hedder på italiensk salume. Skinke hedder på italiensk prosciutto.

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

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

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

**Emiliano skinke u/ben**
Vægt: 6 kg/stk. Varenr. 7015001

**Lufttørret Emiliano skinke stagionata**
1/4 Vægt: Ca. 1,25  kg/stk. Varenr. 7015101

**Mortadella m. pistacie**
Vægt: 3 kg/stk. Varenr. 7480001

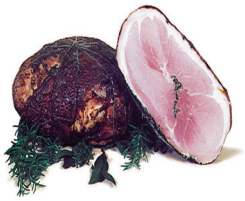
**Parmaskinke u/ben**
Vægt: 6 kg/stk. Varenr. 7003101

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

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

**Rund pancetta**
Vægt: 1,5 kg/stk. Varenr. 9609601

**Kogt skinke m. trøffel**
Vægt: 3,75 kg/stk. Varenr. 7011501



**Kogt skinke med urter, 1/4**
Vægt: 4 kg/stk. Varenr. 7013001

# Italiensk salami fra Villani

**Salame Cacciatori**
Jægerpølse med vin og fint kværnet peber. Mild og raffineret i smagen.
Vægt: 150 gr/stk, 1,5 kg/pk. Varenr: 7450901
(Bestillingsvare)

**Salame Carrera**
Grovhakket pølse tilsat hvidvin og sort peber. Mild og aromatisk smag.
Vægt: 3,5 kg/stk. Varenr: 7452301

**Salame Felino Gentile**
Klassisk salame med sorte peberkorn.
Vægt: 0,8 kg/stk. Varenr: 7450801

**Salame Finocchiona**
Grovhakket, velmodnet salami tilsat fennikelfrø og peber og med et strejf af lakrids.
Vægt: 2,3 kg/stk. Varenr: 7451701

# Italiensk salami fra Villani

**Salame Ungherese/Magyar**
Efter ungarsk opskrift. Velmodnet med rødvin og paprika. Raffineret i smagen uden at være stærk.
Vægt: 2,5 kg/stk. Varenr: 7450701

**Salame Milano Ambrosiano**
Finthakket medsorte peberkorn. Mild og rund smag. Oprindelse, Milano. Vægt: 2,4 kg/stk. Varenr: 7450001
Vægt: 1,7 kg/stk. Varenr: 7454001

**Salame Napoli Dolce**
Letrøget og tilsat lidt hvid-vin og groft sort peber. Mild og karkteristisk smag. Oprindelse Napoli
Vægt: Ca. 2 kg/stk. Varen: 7451201

**Salame Napoli Forte**
Med vin, peberkorn og chili. Stærk og karakteristisk i smagen.
Vægt: 0,4 kg/stk, 4 stk/pk. Varenr: 7450101

**Salame Nduja**
En blød og stærkt krydret salame.
Vægt: 400 g/stk. Varenr: 7452201

**Salame Ventricina**
Ventricina er en grovhakket og velmodnet specialitet fra Calabria. Indeholder fennikel, peberkorn og paprika.
Vægt: 2,5 kg/stk. Varenr: 7450301

**Salame Stofelotto Mesola**
Sofelotto er en grovhakkket hvidløgssalalami fra egnen omkring Venedig. Smagt til med hvidvin.
Vægt: 2,5 kg/stk. Varenr: 7450501

**Salame Spianata Romana**
Smagt til med vin og sorte peberkorn. Den har en mild, sødlig smag.
Vægt: 2 kg/stk. Varenr. 7450401
Vægt: 1 kg/stk. Varenr: 7454401

# Assorteret charcuterikasse fra Villani

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

**Emiliano skinke ¼Lufttørret**
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.

Varenr: 7400503

ANTICA
MACELLERIA FALORNI
GREVE IN CHIANTI
62384•F I

KONGELIG HOFLEVERANDØR
KALU

# 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. Hvor Falorni før producerede pølserne i butikken, producerer de nu deres salamier i et pølsemageri i udkanten af byen, men efter de samme principper for fremstilling. Omhyggelighed i udvælgelse og afpudsning af kødet, udskæring, krydring ud fra de gamle opskrifter og tørring er alt sammen centralt for pølsernes smag og karakteristika.

## Salami

Tartufo Bianco

Cinghiale

Classico Chianti

Magro Montanaro

Finocchiona

Toro Chianino

Nobile

**Salame Tartufo Bianco** En mager salame med aroma fra sommertrøffel.
Vægt: ca. 350-400 g/stk, 5 stk/krt. Varenr: 7403201

**Salame Cinghiale** Salame med kød fra vildtlevende, italienske vildsvin.
Vægt: ca. 350-400 g/stk, 5 stk/krt. Varenr: 7403001

**Salame Classico Chianti** Klassisk salame med Chianti Classico rødvin.
Vægt: ca. 350 g/stk, 5 stk/krt.Varenr. 7403501

**Salame Magro Montanaro** Mager salame af det magre, møre kød fra skinken.
Vægt: ca. 400 g/stk, 5 stk/krt. Varenr: 7403301

**Salame Finocchiona** Salame krydret med vilde fennikel fra bjergene i Chianti.
Vægt: ca. 400 g/stk, 5 stk/krt. Varenr: 7403101

**SalameToro Chianino** Mager og letkrydret salame fra kødkvægsracen Chianino.
Vægt: ca. 400 g/stk, 5 stk/krt. Varenr: 7403601

**Salame Nobile** Mager salame lavet af de bedste udskæringer fra grisen.
Vægt: 400 g/stk, 5 stk/krt. Varenr: 7403801

## Lardo - krydret, tørret spæk

**Lardo** Udsøgt spæk marineret i krydderurter og lagret i 6 måneder.
Vægt: 600-700 gr/stk, 10 kg/krt. Varenr: 9609701

**Kalu har eneret på forhandlingen af disse fantastiske pølser i Danmark.**

# Økologisk charcuteri og salami fra Pedrazzoli

Familien Pedrazzoli driver en af de få virksomheder i Italien, som producerer økologisk kvalitets-charcuteri. 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

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

**Øko Parmaskinke, skiveskåret**
Vægt: 70 gr/pk, 10 pk/krt .Varenr: 7019203

**Øko lufttørret skinke skiveskåret**
Vægt: 70 gr/pk, 10 pk/krt. Varenr: 7019903

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

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

**Øko Guanciale (tørrede toscanske svinekæber)**
Vægt 1,1 - 1,8 kg/pk, 6 spk/krt. Varenr: 9608801

# Økologisk charcuteri og salami fra Pedrazzoli

## Salame

**Øko 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. Vægt: 70 gr/pk, 10 pk/krt. Varenr: 7456003

**Øko salame Dolce**
Hel. Vægt: 160 g/stk, 20 stk/krt.
Varenr: 7459503

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

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

**Øko salame med hvidløg**
Hel. Vægt: 160 g/stk, 20 stk/krt.
Varenr: 7459403

KONGELIG HOFLEVERANDØR
KALU

# Chorizo og salchichón fra Olmeda Orígenes

Olmeda Origenes er spanske Jesus 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 Jesus samlet det bedste inden for spansk charcuteri, olie, eddike, ost og meget mere. Olmeda Origenes har et tæt samarbejde med deres leverandører  små, passionerede virksomheder, der stadig følger de gamle håndværkstraditioner med opskrifter, der ofte er nedarvet gennem generationer.

**Mini stege chorizo**
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**
Vægt: 300 g/pk. 15stk/krt. Varenr: 7405103
Vægt:2,2 kg/pk. 3 stk/krt. Varenr: 7405603

**Salame Chorizo Montaña**
Chorizo de Montaña  fra Olmeda Origenes er en klassisk, smagsrig chorizz 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. Vægt: 5-600 g/stk, 8 stk/krt.
Varenr: 7406001

**Salame Chorizo Piccante**
Klassisk, krydret chorizo fra spanske Olmeda Origenes. 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.
Vægt: 250 g/stk, 15 stk/krt . Varenr: 7405403,

MAPA
04-19

# 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. Derefter kommes 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 varianter: 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 Bellota**
Vægt: 1,5 kg/stk. Varenr: 9610101

## Chorizo

Chorizoen er en ægte spansk pølsespecialitet, som er karakteriseret ved brugen af paprika og hvidløg. La Prudencias pølse bliver fremstillet af magert svinekød og spæk fra den iberiske gris og 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 bellota**
Vægt: 1-1,5 kg/stk, 4 stk/krt. Varenr: 7405001

## 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 "bellota" 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** , 16 mdr.
Vægt: 8-12 kg/stk. Varenr: 7006001

**Iberisk bellota skinke u/ben**
Vægt: ca. 5 kg/stk. Varenr: 7006011 (bestillingsvare)

**Iberisk skinke u/ben, 36 mdr.**
Vægt: 4-5 kg/stk, 1 stk/krt. Varenr: 7007101

**Iberisk skinke, 1/4**
Vægt: 1-1,5 kg/stk, 4 stk/krt. Varenr: 7007201

La Prudencia producerer en Serranoskinke som i smag er helt unik: Skinkerne kom-mer fra spanske, hvide grise opdrættet i regionen omkring Avila og Segovia og slagtet på La Prudencias eget slagteri i Villacastin. Den normale modningsproces for en Serranoskinke er ca. 6-9 måneder. Serranoskinker fra La Prudencia modner mellem 18 og 24 måneder. Den lange 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, 1 stk/krt. Varenr. 7004601

# Spansk charcuteri

## 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, 36 mdr. i skiver**
Vægt: 75 gr/pk, 40 pk/krt. Varenr: 7007303

**Iberisk bellota skinke, 52 mdr. i skiver**
Vægt: 75 gr/pk, 30 pk/krt. Varenr: 7007003

**Iberisk bellota grisebov paleta, 30 mdr. i skiver**
Vægt: 50 gr/pk, 45 pk/krt. Varenr: 9609503

# Spansk charcuteri

## Skinke

**Serranoskinke, 24 mdr. i skiver**
Vægt: 75 gr/pk, 40 stk/krt. Varenr: 7004703

## 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, saltet og lufttørret oksekød**
Vægt: 3,5 kg/stk, 2 stk/krt. Varenr: 9640101.

# Fransk charcuteri

Det østfranske familiefirma Chazal har gennem 40 år produceret autentisk fransk charcuteri af høj kvalitet. Firmaet har specialiseret sig i franske tørrede pølser og skinker, patéer og rillettes.

**Tørret minipølse, Provençal, grignotin**
Tørret pølse rullet i  rigelige mængder af provençal krydderi, som giver kant og smag til pølsen.
Vægt: 110 stk/ps, 1 kg/ps, 20 ps/krt. Varenr: 7457203

**Tørret minipølse med Parmigiano Reggiano, grignotin**
Tørret pølse rullet i parmesanost som giver en utrolig god smag til pølsen.
Vægt:110 stk/ps, 1 kg/ps, 20 ps/krt. Varenr: 7457403

**Tørret minipølse, Natural, grignotin**
Tørret natural pølse som pga. dens neutrale smag egner sig til utrolig mange ting.
Vægt: 110 stk/ps, 1 kg/ps, 20 ps/krt. Varenr: 7457103

**Tørret minipølse, Chorizo, grignotin**
Tørret pølse som pga. de mange karakteristiske Nordafrikanske krydderier har masser af karakter.
Vægt:110 stk/ps, 1 kg/ps, 20 ps/krt. Varenr: 7457403

Det franske familiefirma Salaisons Pyrenéennes har eksisteret siden 1927, hvor Eugéne 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**
Den ægte Bayonneskinke er en AOC og produceres kun i egnen omkring Adour-floden. Ydermere skal producenten være bosiddende i Adourdalen. Skinkerne tørsaltes med salt fra Salies-de-Béarn fra departementet Béarn og modner i 12 måneder i den friske bjergluft.
Vægt: 6 kg/stk. Varenr: 7001401

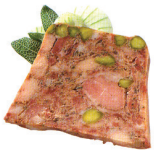
**Ventreche**
En specialitet fra Sydvestfrankrig. Ventreche er helt magert frisk udbenet svine-bryst som er tørsaltet uden saltlage på samme måde som Bayonneskinke. Derefter bliver produktet tørret og pebret. Ventreche kan både spises rå som skin-ke eller tilberedt i utallige madretter.
Vægt: 1-1,5 kg/stk. 5 kg/krt. Varenr: 9609501

# 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 g/stk, 10 stk/krt. Varenr: 7307603



**Perlehønepaté med pistaienødder**
Vægt: 500 g/stk, 4 stk/krt. Varenr: 7307703

**Duepaté med foie gras og svampe**
Vægt: 500g/stk, 10 stk/krt. Varenr: 7307503

## Patè fra Valette

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

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

**Andepaté m. figen**
Vægt: 65 gr/stk. 20stk/krt. Varenr: 7306903

**Paté de Campagnarde**
Vægt: 65 gr/stk. 20stk/krt. Varenr: 7306403

# Rillettes fra Valette

Rillettes er en fransk specialitet og kan laves på al slags kød. Kødet koges i eget fedt til kødet er helt mørt. Derefter skæres det i små stykker, hvorefter fedt tilsættes for derved at opnå en smørbar konsistens. Spises sammen med nyristet brød.

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

**Rillettes m. and**
Vægt: 65 gr/stk, 20 stk/krt. Varenr: 7310703

**Rillettes grillons Périgord**
Vægt: 65 g/stk. 20 stk/krt. Varenr: 7306203

KONGELIG HOFLEVERANDØR
KALU

# Paté og mousse fra Manoir d'Angelie

En paté er ikke bare en paté. Der er stor forskel på smag og konsistens. Vi synes, 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-Doignea.

## Paté

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

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

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

**Paté m. perlehøne og pistacienød**
Vægt: 500 g/stk, 10 stk/krt. Varenr: 7307703

## 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 . Varen: 7330403

# SPECIALITETER

# Trøffelprodukter fra Urbani Tartufi

Det italienske familiefirma Urbani er verdens største trøffelfirma. 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 (Bestillingsvare, min. 200 g)

**Forårstrøfler**, løs vægt. Varenr: 8012001

**Sommertrøfler**, løs vægt. Varenr: 8010001

**Vintertrøfler**, løs vægt. Varenr: 8091001

URBANI TARTUFI

# Trøffelprodukter fra Urbani Tartufi

**Sommertrøfler, konserveret**
Vægt: 25 g/stk. 12 stk/krt.Varenr: 8052303
Vægt: 50 g/stk. 12 stk/krt.Varenr:8052103 Vægt: 100 g/stk. 12 stk/krt. Varenr: 8052003

**Hvid trøffelolie**
Vægt: 55 ml/fl. 12 stk/krt. Varenr: 8050003
Vægt: 250 ml/fl. 6 stk/krt. Varenr: 8050503

**Sort trøffelolie**
Vægt: 55 ml/fl. 12 stk/krt. Varenr: 8051003
Vægt: 250 ml/fl. 6 stk/krt. Varenr: 8051503

**Vinter trøffeljuice**
Vægt: 100 ml/stk. 12 stk/krt. Varenr: 8042003

**Trøffelmel**
Vægt: 170 g/stk. 12 stk/krt. Varenr: 8041003

**Sommertrøffelpuré**
Vægt: 50 g/stk. 12 stk/krt. Varenr: 8042503 Vægt: 20 g/stk. 12 stk/krt. Varenr: 8042403

**Sommertrøffelsalsa**
Vægt: 200 g/stk. 12 stk/krt. Varenr: 8043003
Vægt: 500 g/stk. 6 stk/krt Varenr: 8043103

**Trøffelskal**
Vægt: 70 g/stk. Varenr: 8043503

# Trøffelprodukter fra Urbani Tartufi

**Trøffelcarpaccio**
Vægt: 45 g/stk. 12 stk/krt. Varenr: 8040003

**Trøffeljern**
Friske trøfler skal helst serveres i papirstynde skiver  både så smagen ikke bliver for voldsom, og så du får mest muligt ud af de eksklusive svampe. Trøffeljernet er af mærket Bron-Coucke og er af rustfritstål.
Varenr: 8001003

**Trøffelsmør hvid**
Smørret er lavet af koncentreret smør, pecorino, og enten hvide (Tuber magnatum Pico eller sorte trøffelbrud (Tuber aestivum Vitt.)
Vægt: 70 g/stk. 12 stk/krt. Varenr: 8043903

**Hvid trøffelcreme**
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. 12 stk/krt. 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. 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 autentisk balsamico. Eddiken har en surhedsgrad på 6 %.

## Rød balsamico

Aceto balsamico di Modena fra Modena bliver lavet af en blanding af Lambrusco og Trebbiano druer 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 15år. En høj procentandel druemost og lang tids lagring er ensbetydende med en dybere smag og, en mere frugtagtig duft.

**Balsamico 'Cascina Palazzo**

Indhold: 0,5 l/fl . Varenr: 7801503

Indhold: 5 l/dunk. Varenr: 7802003

## 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'**

Indhold: 0,5 l/fl. Varenr: 7805003

Indhold: 5 l/dunk. Varenr: 7805503

# 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 minimum 12 år gamle. Tradizionale kan ikke sælges før den er 12 år gammel.

**Aceto balsamico tradizionale fra Ortalli**
Indhold: 100 ml/fl. Varenr. 7804003

# Vinaigre de Jerez fra Olmeda Origines

Palomino Olmeda Orígenes. Sherry vineddike er 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%.

**Palomino Olmeda Origenes, sherry vineddike**
Indhold: 250 ml/fl. Varenr: 7809503

MED

*Aceite de Oliva Virgen Extra*

KONGELIG HOFLEVERANDØR
KALU

# 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.

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 tomatsalat, grillet kød, modne oste, laks og pasta.

**Extra jomfruolivenolie, Picual**
Indhold: 500 ml/fl, 9 fl/krt. Varenr: 7620003

**Extra jomfruolivenolie, Picual**
Indhold: 1 liter/dåse, 12 stk/krt. Varenr: 7620203

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**
Indhold: 500 ml/fl, 9 fl/krt. Varenr: 7621003

**Extra jomfruolivenolie, Arbequina**
Indhold: 1 liter/dåse, 12 stk/krt. Varenr: 7621203

**Extra jomfruolivenolie Arbequina med yuzu**
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.
Indhold: 250 ml/fl, 9 fl/krt. Varenr: 7620303

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

# 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 cider eller den gyldne Moscatel.

**Chardonnay eddike**
Indhold; 500 ml/fl, 9 fl/krt. Varenr: 7810403

**Cabernet sauvignon eddike**
Infhold: 500 ml/fl, 9 fl/krt . Varenr: 7810203

**Rosé eddike**
Indhold: 250 ml/fl, 9 fl/krt . Varenr: 7811703

**Cider eddike**
Indhold: 250 ml/fl, 9 fl/krt.  Varenr: 7811603

**Moscatel eddike**
Indhold: 250 ml/fl, 9 fl/krt. Varenr: 7811503

MED
Aceite de Oliva Virgen Extra

# Italiensk salsa trio

Fra italienske Cara Cucina har vi i mange år nydt deres autentiske olivenpasta lavet af små, smagfulde, sorte riviera oliven og deres delikate pesto alla Genovese der indeholder frisk basilikum fra Ligurien, cashew nødder, pinjekerner og oliven-olie. Derudover laver Cara Cucina også en smagfuld Sugo med Taggiasca oliven.

**Pesto alla Genovese**
Vægt: 500 gr/gl, 6 stk/krt. Varenr: 7203703

**Pesto alla Genovese**
Vægt: 180 gr/gl. 12 stk/krt. Varenr: 7203503

**Olivenpasta Crema de Olive**
Vægt: 500gr/gl, 6 stk/krt. Varenr: 7205303

**Olivenpasta Crema di olive**
Vægt: 180 gr/gl, 12 stk. /krt. Varenr: 7205203

**Riviera oliven m/sten**
Vægt: 180g/gl. 24 stk/krt. Varenr: 7603203

**Riviera oliven m/sten.**
Vægt: 1,5 kg, 2 stk/krt. Varenr: 7603103

# 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 tiltørre 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 Appelation 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: 40 gr/gl, 12 gl/krt .Varenr: 8405103

**Puré de piment d'Espelette**
Vægt: 90 gr/gl, 6 gl/krt. Varenr: 8405203

**Gelè de piment d'Espelette**
Vægt: 100 gr/gl, 12 gl/krt .Varenr: 8405303

KONGELIG HOFLEVERANDØR
KALU

# Specialiteter fra Olmeda Orígenes

Kalu har i mange år arbejdet sammen med spanske Jesús Pelaez først med La Prudéncia 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. 12 stk/krt. Varenr. 8405603
Indhold: 2,5 kg. 6 stk/krt. Varenr: 8405703

**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. Manzanillaoliven er fx velegnede til salat, i middagsretter eller som snack til en god vin.
**Med sten:** Indhold: 354 g/gl. 12 stk. Varenr: 7603503,
**Med sten:** Indhold: 3,95 kg/gl. 2 stk. Varenr: 7603603
**Uden sten:** Indhold: 354 kg/gl. 12 stk. Varenr: 7603703
**Uden sten**: Indhold: 3,95 kg/gl. 2 stk. Varenr: 7603803

**Oliven mix**
Et smukt og smagsrigt mix af tre forskellige olivensorter: Manzanilla, Arbequina og Cuquillo. Perfekte i salater, som tapas eller i paella.
Indhold: 360 g/gl. 12 stk. Varenr: 7604003. Indhold: 4,25 kg/gl. 2 stk. 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..
Indhold: 354 gr/gl. 12 stk. Varenr: 7604203
Indhold: 3,9 kg/gl. 2 stk. Varnr: 7603903

**Pimentón røget paprika**
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.** Indhold: 70 g/stk, 48 stk/krt. Varenr: 8405403.
**Pimentón stærk**. Indhold: 70 g/stk, 48 stk/krt. Varenr: 8405503

**Mojo**
Mojo sauce er en velsmagende canarisk specialitet lavet af røde palmera pebre.
**Mild mojo**. Indhold: 212 g/gl, 20 gl/krt. Varenr: 7201503
**Stærk mojo.** Indhold: 212 g/gl, 10 gl/krt. Varenr: 7201403

**Ris, Arroz Bomba**
Bombaris er en populær rissort pga. dens gode kogeegenskaber. Den udvider sig til tredobbelt størrelse under kogning, men klistrer ikke, fordi de korte riskorn lukker sig og holder smagen inde.
Indhold: 1 kg/ps, 15 ps/krt. Varenr: 8403703

**Ris, Arroz Paella**
Olmeda Orígenes' paellaris er af sorterne Bahia og Senia. De runde riskorn bliver cremede ved kogning og svulmer til dobbelt størrelse.
Indhold: 1 kg/ps, 12 ps/krt. Varenr: 8403603

OLMEDA®
ORIGENES

KONGELIG HOFLEVERANDØR
KALU

# Specialiteter fra Olmeda Orígenes

**Palomino Olmeda Orígenes**
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%.
Indhold: 250 ml/fl. 6 stk/krt. Varenr: 7809503

**Jomfruolivenolie**
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 salat-marinade eller som dyppelse til brødet
Indhold: 3L/fl. 3 stk/krt. Varenr: 7615003

**Marcona mandler**
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. Marconamandlerne er mere buttede og bløde end almindelige mandler. Smagen er sød og næsten smøragtig på grund af mandlernes høje olieindhold.
Indhold: 1 kg. 12 pk/krt. Varenr: 7700003

**Saltede marconamandler**
Verdens bedste mandler letristede og saltede. Nyd dem før maden til et glas vin.
Indhold:1 kg. 12 pk/krt. Varenr: 7700103

**Sardiner i olie**
Sardiner i olivenolie med en delikat smag. Ideelle til tapas.
Indold: 14-16 stk, 85 gr/ds. 25 stk/krt. Varenr: 7210603

**Ansjosfileter**
Smag dem selvonm du ikke kan lide ansjoser. Struktur, bid og smag er fuldendt.
Indhold: 50g/ds. 50 stk/krt. Varenr: 9810303

**Tun i olivenolie**
Indhold: 111 gr/stk, drænet vægt 80 g. 50 stk/krt. Varenr: 7211703

KONGELIG HOFLEVERANDØR
KALU

# Franske specialiteter

## Peberfrugtdråber, røde og gule

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

**Rød** Vægt: 180 gr/gl. 12 stk/krt. Varenr: 8406003

**Rød** Vægt: 325 gr/gl. 6 stk/krt. Varenr: 8405903

**Gul** Vægt: 180 gr/gl. 12 stk/krt. Varenr: 8406603

**Gul** Vægt: 325 gr/gl. 6 stk/krt. Varenr: 8406503

## Fransk havslat fra Aquasel

**Fint salt, traditionelt høstet med træredskab**
Vægt: 1 kg/ps. 12 kg/krt. Varenr: 9800203
Vægt: 25 kg/ps. Varenr: 9800603

**Groft salt, traditionelt høstet med træredskab**
Vægt: 1 kg/ps. 12 kg/krt. Varenr: 9800103
Vægt: 25 kg/ps. Varenr: 9800003

**Fleur de sel**
Vægt: 250 g/ps. 12 ps/krt. Varenr: 9800403
Vægt: 1 kg/ps. 12 kg/krt. Varenr: 9800303

# Indbagte delikatesser

Indbagning giver mulighed for at tilføre retter med fjerkræ, kød, foie gras, fisk, skaldyr, grøntsager og svampe en ny dimension. Muligheden gælder alt fra forretter, hovedretter til desserter. Små velsmagende bidder af indbagt wonton med jomfruhummerhaler 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**
Fint malet hvedemel, ekstra fint smør fra Charentes og langtidshævning giver denne butterdej uden tilsætningsstoffer en uovertruffen smag. Vægt: 3 kg/pk, 2 pk/krt. Varenr: 8610003

**Brickdej**
Brickdejen stammer oprindeligt fra det tunesiske køkken og er fremstillet af hvedemel, vegetabilsk olie og salt.
Vægt: 17 gr/ark, 10 ark/pk, 25 pk/bdt, 4 bdt/krt. Varenr: 8608503

## Dej fra Grækenland

**Filodej**
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.
Vægt: 450 gr/pk, 20 pk/kr. Varenr: 8608123

**Kataifi**
Kataifi er tynde englehårsagtige dejtråde, som steges med eller uden fyld.
Vægt: 450 gr/pk, 12 pk/krt. Varenr: 8608423

## Dej fra Asien

**Wonton**
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.
Vægt: 200 gr/pk, 40 plader/pk. 60 pk/krt. Varenr: 8608623

Kølevare  Frost

KONGELIG HOFLEVERANDØR
KALU

# Økologisk ketchup fra Curtis Brothers

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 atlanterhavssalt 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.'

CURTICE BROTHERS 1868
Organic Sauces

**Øko ketchup, classic** Vægt: 70 g/stk, 60 stk/krt. Varenr: 7204403

**Øko ketchup, classic** Vægt: 300 g/stk, 12 stk/krt. Varenr: 7204403

**Øko ketchup, classic** Vægt: 5 kg/stk, 2 stk/krt. Varenr: 7204603

**Øko ketchup, chili** Vægt: 300g/stk, 12 stk/krt. Varenr: 7207303

**Øko ketchup, curry** Vægt: 300g/stk, 12 stk/krt. Varenr: 7207403

**Øko ketchup, sweet chili** Vægt: 300g/stk, 12 stk/krt. Varenr: 7207503

KONGELIG HOFLEVERANDØR
KALU

# Specialiteter og tørvarer

## Puy linser

**Puy linser**
Den lille blågrønne linse fra Puy er en af Frankrigs fineste delikatesser, dyrket på markerne i den lille by Le Puy-en-Velay vest for Lyon og den første grøntsag, som har fået AOC-betegnelsen.

## Ris og polenta

**Risotto ris**
Risotto risene er af arboriosorten, som er opkaldt efter byen Aborio, der ligger på Posletten, hvor risene dyrkes.
Vægt: 1 kg/ps, 1 kg/krt. Varenr: 9801703

**Polentamel**
Polentamelet er nemt at arbejde med. Polenta kan nydes både cremet og tyk, kold og varm. I skiver eller grillet.
Vægt: 1 kg/ps, 10 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.

**Skovsvampeblanding**
Vægt: 500 gr/pk,6 stk/krt. Varenr: 8204003

**Spidsmorkler**
Vægt: 250 g/bk. 6 stk/krt. Varenr: 8200103
Vægt: 500 gr/pk, 6 stk/krt. Varenr: 8203203

**Kantareller**
Vægt: 500 g/stk. 6 stk/krt. Varenr: 8204403

**Karl Johan**
Vægt: 250 g/stk.. 6 stk/krt. Varenr: 8204503

**Morkelhaler/ Morkler jumbo**
Vægt: 250 g/stk.. 6 stk/krt. Varenr: 8200003
Vægt: 380 g/stk.. 6 stk/krt. Varenr: 8205003

**Svampe Trompet**
Vægt: 500 g/stk.. 6 stk/krt. Varenr: 8204103

## Safran

**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, fiskesupper - bl.a. bouillabaisse, desserter og bagværk, samt til farvning af konfekt. Safran er mørkerød og først ved brug bliver farven gul.
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

**Bourgognesnegle, Hélix Pomatia**
Vægt: 24 stk/ds, 200/125 gr/ds, 12 ds/krt varenr: 7201003

**Bourgognesnegle, Hélix Pomatia**
Vægt: 96 stk/ds, 800/465 gr/ds, 6 ds/krt varenr: 7201103

# Insekter, proteinrige og bæredygtige

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 blancheres 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.

**Græshopper**
Indhold: 50g/pk. Ca. 58 stk, 8 pk/krt.
Varenr: 9837023

**Forslag til servering**
Insekter kan krydres 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.

KONGELIG HOFLEVERANDØR
KALU

# 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 konserveringsmidler 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.

## Naturlige puréer uden tilsærningsstoffer, frost

Produkterne er ideelle til, drinks, is, Clafoutis, desserter, tærte, granitées, frugtsauce, cremer, og marmelader.

**Abrikos**
Vægt: 1 kg/krt. Varenr: 8851221
Vægt: 10kg/stk. Varenr: 8896821

**Ananas**
Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt . Varenr. 8852321
Vægt: 10kg/stk. Varenr: 8896421

**Banan**
Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt. Varenr. 8894621
Vægt: 10kg/stk. Varenr: 8898300

**Bergamotte****
Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt. Varenr: 8897021

**Blodappelsin**
Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt. Varenr: 8854021
Vægt: 10kg/stk. Varenr: 8898021

**Blodappelsin Sicily****
Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt. Varenr: 8854031

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

**Blåbær**
Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt. Varenr: 8870621
Vægt: 10kg/stk. Varenr: 8898307

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

**Citron**
Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt. Varenr: 8856521
Vægt: 10kg/stk. Varenr: 8898121

**Citron de Syracuse****
Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt. Varenr: 8856421

** Bestilling 8 dage før

# Flere naturrene frugtpuréer uden tilsætningsstoffer fra Les Vergers Boiron

**Clementine de corse****
Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt.  Varenr: 8855121

**Citrongræs specialitet****
Vægt: 1 kg box, 6 kg/krt. Varenr: 8897521

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

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

**Fersken blod**
Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt. Varenr: 8872621

**Figen****
Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt. Varenr: 8858221
Vægt: 10kg/stk.  Varenr: 8898302

**Granatæble**
Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt. Varenr: 8897921

**Græskar****
Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt. Varenr: 8897221

**Guava****
Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt. Varenr: 8896221

**Havtorn**
Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt.. Varenr: 8897621

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

# Flere naturlige frugtpuréer uden tilsætningsstoffer fra Les Vergers Boiron

**Ingefær specialitet****
Vægt: 480 g/fl, 12 fl//krt. Varenr: 8897821

**Jordbær**
Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt . Varenr: 8861221
Vægt: 10kg/stk. Varenr: 8898421

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

**Kirsebær**
Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt Varenr: 8864221
Vægt: 10kg/stk. Varenr: 8856221

**Kirsebær Black cherry****
Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt Varenr: 8856121
Vægt: 10kg/stk. Varenr: 8898303

**Kastanjer m. vanilje****
Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt Varenr: 8895121

**Kiwi**
Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt Varenr: 8866921
Vægt: 10kg/stk. Varenr: 8896621

**Kokos**
Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt Varenr: 8857121
Vægt: 10kg/stk. Varenr: 8898308

**Kokos Creme 100%****
Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt Varenr: 8858121

**Lime**
Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt Varenr: 8856621
Vægt: 10kg/stk. Varenr: 8898221

**Litchi**
Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt Varenr:8879121
Vægt: 10kg/stk. Varenr: 8896521

**Mango**
Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt Varenr: 8868021
Vægt: 10 kg/stk. Varenr: 8887321

KONGELIG HOFLEVERANDØR
KALU

# Flere naturlige frugtpuréer uden tilsætningsstoffer fra Les Vergers Boiron

**Melon**
Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt Varenr:8871821 Vægt: 10kg/stk. Varenr: 8898304

**Mandarin**
Vægt: 10kg/stk. Varenr: 8898304

**Mirabelle****
Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt. Varenr: 8897121

**Orange Bitter****
Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt. Varenr: 8852621

**Papaya****
Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt Varenr: 8895221

**Passion**
Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt Varenr: 8894521
Vægt: 10kg/stk. Varenr: 8805721

**Pink Grapefruit****
Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt Varenr: 8853021

**Pære**
Vægt: 10kg/stk. Varenr: 8898305

**Rabarber, grøn**
Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt. Varenr: 8875721
Vægt: 10kg/stk. Varenr: 8896321

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

**Skovjordbær****
Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt. Varenr: 8859421
Vægt: 10kg/stk. Varenr: 8898321

**Solbær**
Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt. Varenr: 8854521
Vægt: 10kg/stk. Varenr: 8896721

KONGELIG HOFLEVERANDØR
KALU

# Flere naturlige frugtpuréer uden tilsætningsstoffer fra Les Vergers Boiron

**Sveskeblomme**
Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt. Varenr: 8897721

**Tranebær/kirsebær****
Vægt: 1 kg/stk, 6 kg. Varenr: 8896921

**Tropiske frugter****
Vægt: 1 kg/stk, 6 kg. Varenr: 8897321

**Vandmelon****
Vægt: 1 kg/stk, 6 kg. Varenr: 8895921

**Yuzu**
Vægt: 1 kg/stk, 6 kg. Varenr: 8897421

**Æble, grøn**
Vægt: 1 kg/stk, 6 kg/krt. Varenr: 8874621
Vægt: 10kg/stk.  Varenr. 8898306

**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. Coulis er et smukt og forriskende tilbehør, pynt eller punktum på is, sorbet og kager, men egner sig også godt til drinks og smoothie

## Frugtcouliser

**Abrikos**
Vægt: 500 ml/fl, 12 fl/krt  Varenr: 8814023

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

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

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

**Røde bær**
Vægt: 500 ml/fl, 12 fl/krt  Varenr: 8815023

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

## Frugtkoncentrat

**Mandarin**
Vægt: 500g/stk, 6 kg/krt  Varenr: 8896921

**Appelsin**
Vægt: 500g/stk, 6 kg/krt  Varenr: 8896123

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

KONGELIG HOFLEVERANDØR
KALU

# Assorterede ostekasser fra Mons

Et udsøgt udvalg af franske modne gårdoste. Udvalget varierer afhængig af sæson. Ostene leveres i trækasse med små skilte, stråmåtte og dekorationsblade.

**1 kg Mons assorteret ostekasse**
Varenr: 9191003

**2 kg Mons assorteret ostekasse**
Varenr: 91940033

# Øvrige oste

**Morbier AOP ost, 1/4**
Vægt: 1,6 - 2 kg/stk Varenr: 9206901

**Comté extra AOC, 24 mdr.**
Vægt: 2 - 2,8 kg/stk Varenr: 9206601

**Comté extra AOC, 18 mdr.**
Vægt: 2 - 2,8 kg/stk Varenr: 9206701

# 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.

## Bison

**Bisonmørbrad**
Vægt: 1,5-2 kg/stk. Varenr: 4772601
Vægt: 1,5-2 kg/stk. Varenr: 4772621

**Bison, ribeye filet**
Vægt: 2 kg/stk. Varenr: 4772401

**Bison, striploin**
Vægt: 2-4 kg/stk. Varenr: 4772001
Vægt: 2-4 kg/stk. Varenr: 4772021

**Bisonsteak på bakke**
Vægt: 115 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: 2-3 kg/stk. Varenr: 6214101

**Wagyu mørbrad grade 5+**
Vægt: 2-3 kg/stk. Varenr: 6212001

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

# Iberisk sortfodsgris

Vores udskæringer er fra iberiske sortfodssvin lever iExtramadura 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 agernkorkegeskovene. 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.

**Lomo** Vægt: 1-2 kg/stk, 8-10 kg/krt. Varenr: 7006801
**Lomo** Vægt: 1-2 kg/stk, 8-10 kg/krt. Varenr: 7006821

**Mørbrad** Vægt: 300-500 g/stk, 3 stk/pk, 10 pk/kr. Varenr: 7006701
**Mørbrad** Vægt: 300-500 g/stk, 3 stk/pk, 10 pk/krt Varenr: 7006721

**Secreto** Vægt: ca. 400 g/stk, 3 stk/pk, ca. 10 kg/krt. Varenr: 7006401
**Secreto** Vægt: ca. 400 g/stk, 3 stk/pk, ca. 10 kg/krt. Varenr: 7006421

**Pluma** Vægt: 200g/stk, 5 stk/pk, 10 kg/krt. Varenr: 7006221

**Nakkefilet** Vægt: 1,5 kg/stk, 7 stk/krt, ca. 10 kg/krt. Varenr: 7006501
Nakkefilet Vægt: 1,5 kg/stk, 7 stk/krt, ca. 10 kg/krt. Varenr: 7006521

**Presa** Vægt: 1,1-1,2 kg/pk, 8-9 kg/krt. Varenr: 7006901
**Presa** Vægt: 1,1-1,2 kg/pk, 8-9 kg/krt. Varenr: 7006921

**Krone** Vægt: 1,1-2 kg/stk, 5-7 stk/krt, 10-15 kg/krt. Varenr: 7072801
**Krone** Vægt: 1,8-2 kg/stk, 5-7 stk/krt, 10-15 kg/krt. Varenr: 7072821

KONGELIG HOFLEVERANDØR
KALU

# 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.

## Udskæringer

**Porter house** -stor T-bonesteak Vægt: 3-4 kg/stk. Varenr: 4904701

**Culotte** Vægt:1,4 - 1,6 kg/stk. Varenr: 4904601

**Tomahawk - højrebskotelet** Vægt: 1,4-1,6 kg/stk. Varenr: 4004401

**Ribeye** Vægt: ca. 1kg/stk. Varenr: 4904101

**Ribeye m/ben** Vægt: c. 4,5 kg/stk. Varenr. 4004201

**Striploin** Vægt: 6-7 kg/stk. Varenr: 4004001

**Striploin 1/2** Vægt: 3-4 kg/stk. Vrarenr: 4907301

**Kæbe** Vægt: 1 kg/stk. Varenr: 4907101

**Spare ribs** Vægt: 3-4 kg/stk. Varenr: 4904901

**Tykkam** Vægt: 3-8 kg/stk. Varenr: 4907201

**Flatironsplit** Vægt: 3-4 kg/stk. Varenr: 4907601

**Inderlår** Vægt: 3,5-4,5 kg/stk. Varenr: 4907801

**Dissse varer er bestillingsvarer. Visse udskæringer fås også økologisk. Spørg på lager.**

# Canadisk oksekød

Bouvry Export har sin oprindelse i hjertet af det sydlige Alberta, hvor Rocky Mountains møder prærien langs Oldman floden. I mere end tre årtier har Bouvry Export produceret noget af det mest sublime kød, hvilket bl.a. tilskrives at kvæget opdrættes på store uberørte græsgange, at foderet er nøje sammensat og at forarbejdningen af kødet sker efter alle kunstens regler.

## Udskæringer

**Canadisk oksemørbrad Angus**
Vægt: 2-3 kg/stk, 2ca. 5 kg/krt. Varenr: 4909902

**Canadisk ribeye Angus**
Vægt: 6,5+ kg/stk, ca. 20 kg/krt. Varenr: 4009904

**Canadisk striploin Angus**
Vægt: 4,5 kg/stk, ca. 20 kg/krt. Varenr: 4009903

**Flapsteak Angus**
Varenr: 2909901

**Tyksteg**
Varenr: 4909905

KONGELIG HOFLEVERANDØR

# KALU

KALU A/S, Slagtehusgade 18A, 1715 Kbh V, +45 33241222