



ET LITE STYKKE ITALIA HJEM TIL DEG

ITALIENSKE DELIKATESSER UTVALGT AV GEIR ANDRE SJURSEN



FÅES
I DELIKAT
GAVEESKE




GASTRONOM
CATERING
www.gastronom.it/it/it

LAVORAZIONE TRADIZIONALE



INNHold I ESKEN:

Bestilling sendes på e-post: post@mittitalia.it

ANFOSSO OLIVENOLJE - BIMBO

Anfosso extra virgin olive oil Bimbo har en lett søtlig smak med milde grønnsakstoner, antydning til peppret ettersmak. God allround olivenolje til alt av salater, pasta, sjømat og hvitt kjøtt.

ANFOSSO OLIVEN - TAGGIASCHE

Taggiasche oliven uten stein på Anfosso's egen extra virgin olivenolje. Bruk som tilbehør til kjøtt, fisk, tapas, salat eller i et godt olivenbrød. Dette må være verdens beste oliven!

ANFOSSO PESTO ROSSO

Verdens beste pesto rosso. Denne har mange bruksområder. Bruk for eksempel i en pastasalat, saus til pasta, dipp eller som topping på ristet brød.

ANFOSSO PESTO GENOVESE

Verdens beste pesto alla Genovese. Brukes i for eksempel pastasalat, som pastaus til nykokt pasta, på brød, til fiskeretter, som dipp og til salater

ANFOSSO PESTO DI PEPERONI

Verdens beste paprikapesto. Perfekt følge til pasta og tapas. Denne bruker jeg også en del til fiskeretter og svinekjøtt.

DON ANTONIO - TOMATSAUS TOSCANA

Casina Rossas sauser lages slik familien har foredlet sine avlinger gjennom generasjoner. Her er det ingen unødvendige smakstilsetninger, kun naturlige ingredienser og smaker. Solmodne tomater varmebehandles og tilsettes extra virgin olivenolje og smaksettes etter tradisjonelle oppskrifter. Sausen kan brukes som en base for å lage ulike pastaus, men jeg foretrekker å bruke den slik den er. Kok opp pasta, varm opp sausen og bland dette sammen. Topp med nyrevet parmesan. Enkelt, og utrolig godt!

DON ANTONIO - PASTA CASERECCE

Pastaen har den karakteristiske ru overflaten som kjennetegner prima pasta. Kvaliteten på hveten er av den beste sorten og pastaen er laget med kjærighet. Det kan med andre ord ikke bli bedre!

Eskene kan fylles med en miks av andre varer eller legge til varer som for eksempel italienske oster eller spekemat.

