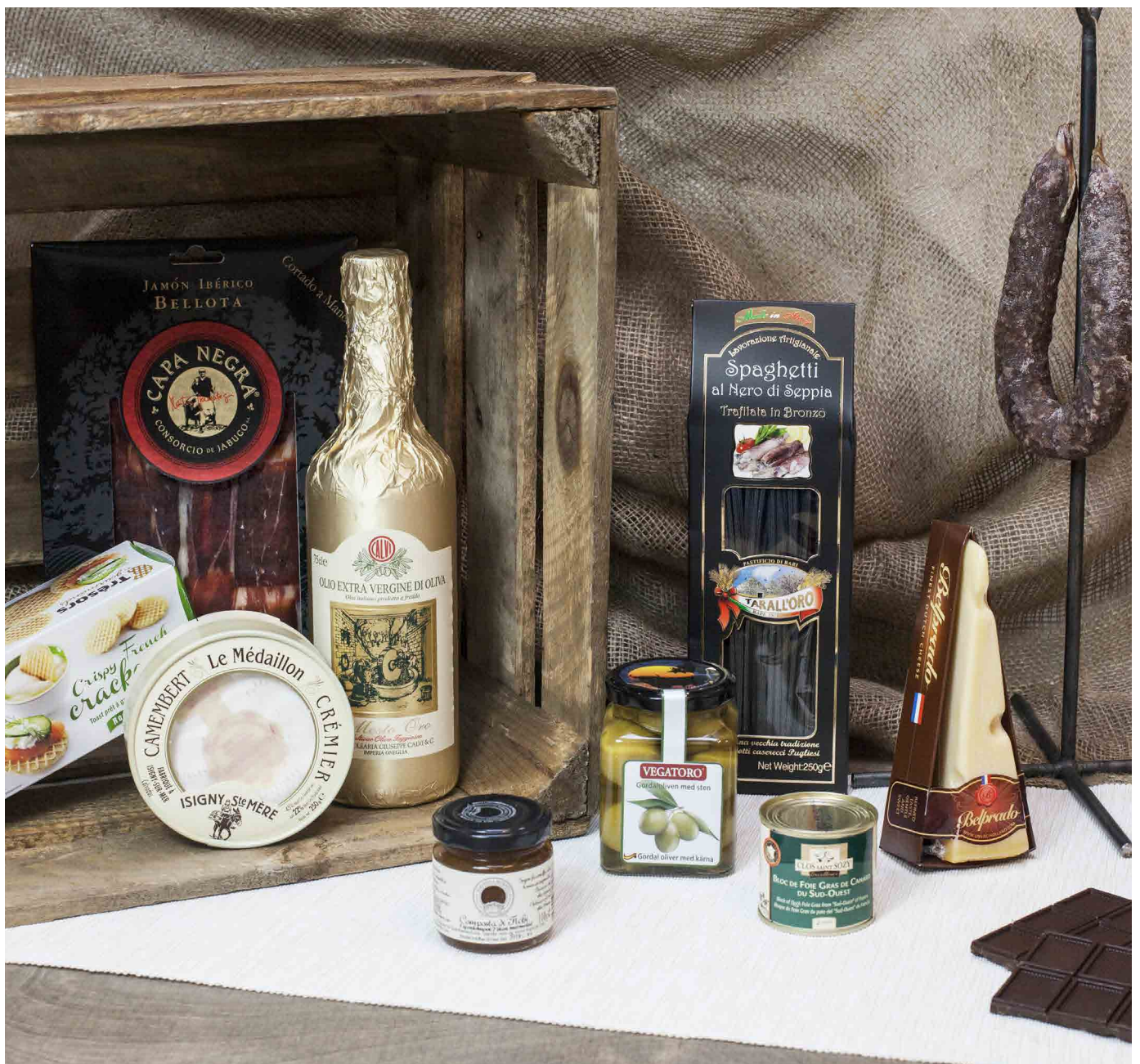


JUL  
2015

# KARINS MATGÅVOR

## EXKLUSIV



# KVALITET OCH OMSORG

Tillsammans med våra skickliga leverantörer har vi valt ut en serie produkter som passar utmärkt till jul- och presentkorgar. Nyckelorden är kvalitet och omsorg, med en lyxig känsla.

Högsta kvalitet är något vi alltid strävar efter och minst lika viktigt är omsorgen för råvarans väg från planta och djur till färdig produkt.

## KOMBINERA DIN EGEN EXKLUSIVA MATGÅVA

Kontakta oss gärna om du önskar råd och hjälp. Vi kan guida dig eller ge färdiga förslag på korgar eller lådor till dina kunder.

## PRESENT-FÖRPACKNING

Välj mellan en tygkläddkorg och cellofan, Pris 100 kr,

eller en presentkartong med träull, Pris 50 kr.



## BESTÄLLNING

För att vi ska kunna garantera leverans av samtliga produkter, måste vi ha din order senast fyra veckor innan leveransdatum. I år infaller det många röda dagar mellan jul och nyår vilket gör det ännu viktigare att lämna in ordern så tidigt som möjligt - allt för att säkerställa att din leverans kommer som önskat. Kontakta oss så hjälper vi dig med planering av leverans.

## HJÄRTLIGT VÄLKOMNA ATT KONTAKTA OSS SÅ HJÄLPER VI ER FRAMTILL EN SMAKFULL LÖSNING!

*Med reservation för tryckfel samt slutförsäljning.*



## EXKLUSIVA GÅVOR

Art. nr. F225

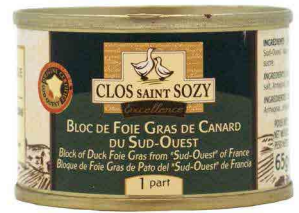


## Anklever Foie gras IGP 65 g

IGP Från Sud-Ouest regionen i Frankrike. 100% Foie gras utan tillsatser och utan konservering. Sätts i kylskåp ca. 2 timmar före användning. Doppas i varmt vatten före öppning för att lättare få den ur burken.

IGP certifikat= är en garanti för regions ursprung och majsodret.

**Julpris:**  
90 kr/st



Art. nr. F251



## Skivat, rökt ankbröst 80g

Rökt ankbröst som är skivat. Tages ut i rumstemperatur en halvtimme före servering. "Magret de Canard", IGP SUD OUEST. Garanterat ursprung från sydvästra Frankrike. Guldmedaljvinnare på Salon de l'Agriculture i Paris 2013.

**Julpris:**  
108 kr/st



Art. nr. E620



## Iberico Bellota slice CN 80 gr

Capa Negra har sin besättning av Iberico Bellota grisar i Jabugo. De har valts ut och rekommenderas av den 3-stjärniga Michelinkocken 'Martí Berasategui' tack vare köttets smak.

Skinkan är lufttorkad i minst 28 månader. Handskuret. Tas ut ur förpackningen minst 20 minuter innan avnjutning.

**Julpris:**  
320 kr/st



Art. nr. F102



## Epoisses AOP 250 g

Mjölken väljs ut noga och får koagulera långsamt. Osten formas med varsam hand och lagras i sex veckor där den två till tre gånger i veckan vänds och tvättas i vatten och mer Marc de Bourgogne tillsätts. Under lagringen framträder den orangeröda färgen som påminner om jorden i Auxois. Den har en stark doft men smaken är förvånansvärt mild, rund och elegant nyanserad. Framställs av komjölk. Guldmedalj 2010. Silver 2014.

**Julpris:**  
216 kr/st



Art. nr. F170



## Mini Brillat Savarin 200 g

Denna ostproducent från Bourgogne ligger mellan Lyon och Dijon. Jacques Delin har vunnit silver 2003 och guld 2004 för denna delikatess "triple crème". Osten utvecklas hela tiden och blir krämigare och krämigare. Guldmedalj 2010, silver i 2013

**Julpris:**  
108 kr/st



EXKLUSIVA GÅVOR



Art. nr. NL202



**Belprado, 185 g**

Komjölsost lagrad i cirka 9 månader med nötköttiga saltnyanser.

**Julpris:  
92 kr/st**



Art. nr. E438



**Ansjovisfiléer 75g**

Ansjovis (engraulis encrasicolus) från Biscayabukten. Helt rensade och jämnstora filéer. ca. 8 - 10 st per burk. FAO zon 27. Avrunnen vikt 28g.

**Julpris:  
80 kr/st**



Art. nr. E440



**Vit tonfisk i olja, 110 g**

Vit tonfisk, Bonito del Norte, fiskas i Biscayabukten med lina. Här har tillverkaren valt ut de absolut finaste filéerna på tonfisken. Smak och struktur är helt unik. Avrunnen vikt: 80 g.

**Julpris:  
190 kr/st**



Art. nr. F467



**Soppa, havskräfta 800g**

Koncentrerad smak av havskräfta med en nyans vittvin. Kan ätas kall som den är, eller värmas upp och rundas av med lite gräddde.

**Julpris:  
180 kr/st**



Art. nr. F655



**Kaviar 20g**

Opastöriserad kaviar från Aquitaine. Den skiftar i färgen från gråsvart och ljusare grå till att ibland vara gyllenbrun som kastanjer. Denna version är omkring 3 mdr. Kaviarn kommer från den sibiriska stören, Baeri. Man anar smör, hasselnöt och rå valnöt i smaken som är välbalanserad och frisk. Som enda kaviar i världen står produktionsdatum angivet på förpackningen. Burken öppnas 15-20 minuter innan den skall njutas och skall serveras kyld, gärna på is.

**Julpris:  
630 kr/st**

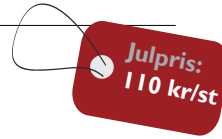
## EXKLUSIVA GÅVOR

Art. nr. F633



## Nyons svarta oliver AOC 210 g

Svarta oliver från Nyons som också kallas Tanche oliver. Kaliber 1. De skördas i december till januari något övermogna och rynkiga av den första frosten. Dessa mjuka och mycket smakfulla oliver är gjorda efter gammal Nyons tradition med endast salt och vatten. Används som apptitretare blandat med olivolja, timjan, vitlök m.m. eller i varma rätter som Coq-au-vin. Torrsvikt 210 g

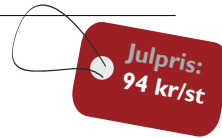


Art. nr. 611



## Pesto Calvi 130 g

Pesto di Liguria. Basilikapesto i gourmetklass. Torrsvikt 80 g.



Art. nr. 786



## Pastöriserat tryffelmör 80g

Condimento Burro al Tartufo Nero. I glas från Ferrari. Utsökt i pastaretter, som bassmör til canape'er eller liknande. Pastöriserad.



Art. nr. 846



## Aceto Balsamico 8 år 25 cl

Aceto Balsamico från Carlotta i Modena. Lagrad i 8 år. Så närmar vi oss gourmetklassen. Fin smak.



Art. nr. E845



## Forum Flavius 12 år 250 ml

Gourmet droppar från huset Forum. Lagrat först i 12 år på ekfat och därefter 5 år till på ekfat i stenhuset ute på vinmarkerna. Det tappas bara upp 2000 flaskor per år. Annorlunda söt-syrlig vinäger med stor personlighet och karaktär.



## EXKLUSIVA GÅVOR



Art. nr. 821

**Giannini XV Toscana 25 cl**

Från Giannini i Toscana levereras en fantastisk jungfruolja med smak av nyslaget gräs och en djup grön färg.

 Julpris:  
142 kr/st


Art. nr. P300

**Picoto XV olivolja 2 x 500 ml**

Vinnare av Copenhagen International Olive Oil Competition (CIOOA) 2015 i kategorin milda olivoljor. En Extra Virgin olivolja som utvinns ur oliver som växt på flera hundra år gamla träd. Skördas tidigt på säsongen, ofta redan i oktober. Består av en blandning av Madural, Verdeal, Cobraçosa. Mild och rund smak som passar i de flesta rätter eller till sallad. Levereras i en vacker presentförpackning innehållande två tjusiga flaskor.

 Julpris:  
840 kr/st


Art. nr. 771

**Vit truffelolja Inaudi 40 ml**

Il Tartufato Bianco från Inaudi. Fin butiksolja.

 Julpris:  
182 kr/st


Art. nr. 923

**Vincotto Original 25 ml**

Druvkoncentrat som framställs av Negroamaro och Malvasia druvor som sitter längre tid än normalt på vinstocken och ger en förstärkt sötma. Druvmusten kokas ner till 20% och lagras på ekfat i upp till 4 år. Vincotto är ett vidunder av smaker och spännande smaksnyanser. En fantastisk produkt som vill ge många ideér för den kreativa.

 Julpris:  
56 kr/st


Art. nr. F903

**Arlequines 100 g**

Läckra valnötter från Perigord, grillade och täckta med mörk choklad. Regionen Périgord har i århundraden varit känd för sina valnötter, efterfrågan efter dem var så stor förr i tiden att de till och med användes som valuta. Domaine de Béquignol skapades 1972. De startade sin verksamhet med att tillverka sprit med valnötterna som bas men insåg snart potentialen och efterfrågan i att tillverka och sälja dessa krispiga och spröda chokladöverdragna valnötter. De använder inga animaliska ingredienser (ingen mjölkchoklad) och inget annat än kakaosmör och vegetabiliska fetter. En ren njutning till en kopp kaffe eller te.

 Julpris:  
90 kr/st

## EXKLUSIVA GÅVOR

Art. nr. F891



## Hasselnötskakor Croquant 180

Spröda goda hasselnötskakor av bästa kvalitet.  
Tar man en är det svårt att sluta.

**Julpris:**  
76 kr/st



Art. nr. E929



## Kvitten marmelad 290 g

En fantastisk upplevelse. Marmelad i fast form, men mjuk mot gommen. En specialitet som upphöjer den goda ostens smak. Den är svår att vara utan när man först har provat den.

**Julpris:**  
68 kr/st



Art. nr. 702



## Blåbärs marmelad 110 g

Från Alba i Piemonte. Prunotto familjen har tillverkat dessa marmelader i 3 generationer. Hitills har det varit en lyx enbart för italienarna, men nu har vi fått möjlighet att sälja denna fantastiska produkt helt utan färg och konserveringsmedel med endast rösocker och färska frukter. Ljuvligt!

**Julpris:**  
74 kr/st



Art. nr. 945



## Akaciahonung med tryffel 40 g

Akaciahonung med sommartryffel. En delikatess från huset Ferrari. Gastronomisk specialitet som måste smakas. Används till vildgåsbröst, vildsvins bresaola, ost m.m.

**Julpris:**  
88 kr/st



Art. nr. 511



## Tagliolina Funghi Porcini 250g

Karl Johan svamp är traditionellt en ingrediens i italienska pastarätter. Denna pasta innehåller 2% av dessa svampar. Torkad och formad över kopparrör efter gamla traditioner. Från Apulien. Koktid: ca. 8 minuter.

**Julpris:**  
48 kr/st



Art. nr. E955



## Chips, svart tryffel, 40 g

Den spanska traditionen av att producera chips skiljer sig mycket från de länder som vi är vana vid. Här är en variant med sommartryffel (tuber aestivum vitt).

**Julpris:**  
26 kr/st

