

BUNNPRIS

Nyheter

Februar

- 2019 -



Oluf Lorentzen

Matglede fra hele verden!

NYHETER - februar 2019

De Cecco olivenolje ex virgin classico 750 ml

Kode: 65

De Cecco extra virgin olivenolje classico passer perfekt til dressinger og matlaging. Den er utmerket som en stekeolje. Den har en mild smak med en frisk olivenaroma med hint av urter.



AIP: 12

EPD:



* 5 1 8 9 7 0 9 *

Andemousse 490 g

Kode: 69

Andemousse er mye brukt til forrett eller aperitiff servert med toast eller lys kjeks og noe søtt som marmelade, balsamico eller vingelé. Denne moussen er smaksatt med cognac.

AIP: 6

EPD:



* 5 1 9 9 3 7 7 *



Castellino oliven grønn Siciliane 180 g

Kode: 69

Passer utmerket som snack eller som tilbehør til et tapasbord. Da kan også serveres til kjøttretter og fiskeretter. Denne lysegrønne oliven har en fast konsistens og en naturlig bitter smak.



AIP: 6

EPD:



* 5 1 7 0 9 2 3 *

Skogspaté 500 g

Kode: 69

Skogspaté er mye brukt til forrett eller aperitiff servert med toast eller lys kjeks og noe søtt som marmelade, balsamico eller vingelé. Denne patéen er smaksatt med cognac, og tilsatt biter med tørket sopp, persille og løk.

AIP: 6

EPD:



* 5 1 9 9 3 0 2 *



Riso Gallo hurtigris Venere 250 g

Risen har en kullsort farge og smaker lett nøtteaktig. Denne risen er en helkornet ris som stammer fra Kina men denne risen dyrkes i Italia i PO Dalen. Risen er forkokt og krever kun oppvarming i 2 minutter sammen med vann. Riso Gallo sort venere ris passer godt som sort risotto med akkar eller eget ønske av sjømat

Kode: 69

AIP: 6

Varenr:

830273



Pepperpaté 510 g

Kode: 69

Pepperpaté er mye brukt til forrett eller aperitiff servert med toast eller lys kjeks og noe søtt som marmelade, balsamico eller vingelé. Denne patéen er smaksatt med armagnac og tilsatt hele grønne pepper.

AIP: 6

EPD:



* 5 1 9 9 3 4 4 *



Oluf Lorentzen

Matglede fra hele verden!

NYHETER - februar 2019

Rillette av and 180 g

Kode: 69

Rillette serveres oftest som forret med for eksempel cornichon, eller på toast eller et stykke hvitt brød som en aperitiff. Fremstillingsmetoden gjør at denne rilletten smelter på tungen. Den er lettsaltet og kjennes fløyelsmyk i munnen med en delikat og mild kjøttsmak.

AIP: 12

EPD:



* 5 1 8 4 3 2 0 *



Brie de Paris 500 g

NYTT VARENUMMER!!

Brie de Paris er en av Norges mest solgte brier. Den er formodnet på meieriet (stabilisert), er uten kjerne og derved spiseklar.

Kode: 63

AIP: 6

EPD:



* 4 5 0 3 1 4 0 *



Chorizo picante 225 g **NYTT VARENUMMER!!**

Chorizo passer svært godt på tapasbordet eller på spekefatet. Skjær opp i tynne skiver og server, gjerne sammen med den klassiske spanske osten Manchego. Dette er en sterk variant av den spanske salamien.

Kode: 65

AIP: 8

NYTT EPD NR:



* 5 2 8 8 6 6 7 *



Chorizo dulce 225 g **NYTT VARENUMMER!!**

Chorizo passer svært godt på tapasbordet eller på spekefatet. Skjær opp i tynne skiver og server, gjerne sammen med den klassiske spanske osten Manchego. Dette er en mild variant av den spanske salamien.

Kode: 69

AIP: 8

NYTT EPD NR:



* 5 2 8 8 6 7 5 *



Chorizo m/gouda ost 66 g

NYTT VARENUMMER!!

Her har Noel en mild chorizo og en myk gouda i et snacks produkt som de har kaldt Rollito. Dette produktet er velegnet som forret, tapas eller på et spekefat.

Kode: 63

AIP: 6

NYTT EPD NR:



* 5 2 8 8 6 9 1 *



Serranoskinke m/manchego ost 66 g

NYTT VARENUMMER!!

Her har Noel kombinert 11 mnd modnet serranoskinke og manchego ost i et snacks produkt som de har kaldt Rollito. Dette produktet er velegnet som forret eller på et spekefat.

Kode: 63

AIP: 6

NYTT NR:



* 5 2 8 8 8 2 4 *



Oluf Lorentzen

Oluf Lorentzen

Besøksadresse:

**Toveien 22
1540 Vestby**

Postadresse:

**Postboks 244
1541 Vestby**

Telefon: 23 14 25 00

Fax: 23 14 25 10

Oluf.no

Med forbehold om trykkfeil og prisjusteringer.