



GOURMET SPECIALITETER FRA ITALIEN - 2025 1. KV





PRODUKT OVERSIGT

Om Del Mastro.....	side 3
Vores leverandører.....	side 4 - 6
Olivenolie og olie/eddikesæt.....	side 7 - 8
Balsamico, vineddiker og frugteddiker.....	side 9 -12
Olivenolie med frugtsmag.....	side 13
Antipasto.....	side 14
Oliven.....	side 15 - 16
Kapers og kryddersalt.....	side 17
Pesto og crema'er.....	side 18 - 20
Svampe og trøffel lækkerier.....	side 21 - 22
Sugo tomatsovser.....	side 23 - 24
Chili specialiteter fra Calabrien.....	side 25 - 26
Marmelader fra Calabrien og Piemonte hasselnødder.....	side 27
Honning med/uden nødder økologiske marmelader.....	side 28
Nøddecremer og chokoladecremer.....	side 29
Brød og snacks.....	side 30
Håndværkspasta fra Cara Nonna.....	side 31 - 34
Håndværkspasta fra Marella.....	side 35 - 36
Glutenfri pasta.....	side 37
Risottoris.....	side 38
Italienske kager fra StillDolce.....	side 39
Amarena og toppings.....	side 40
Kaffe- og frugtsirup.....	side 41
Dekorativ hjertevin.....	side 42
Prosecco og andre mousserende vine, spritz, vermouth og grappa.....	side 43 - 44
Rød- og hvidvine fra Bottega.....	side 45 - 46
Gaveæsker.....	side 47





OM DEL MASTRO



Hvem er vi?

Italienske fødevarer er skøn mad, som er blevet en fast del af det danske køkken. Det kan dog godt være lidt af en jungle at finde rundt i de utallige mærker, kvaliteter og priser på markedet.

Del Mastro er specialist i import af italienske fødevarer og distribuerer til specialforretninger, grossister og udvalgte supermarkeder. Familien Del Mastro stammer fra Italien og har derfor en helt særlig kærlighed og forståelse for det italienske køkken og dets specialiteter. Vores italienske blod i årene og vores næsten 35 års erfaring med import af italienske fødevarer gør os unikke i vores søgen og vurdering af italienske specialiteter. Først finder vi dem, som kan leve op til de mange dejlige produkter og retter, vi har smagt sammen med familien. Herefter udvælger vi dem som passer til de danske smagsløg, og endelig udvælger eller designer vi en flot og indbydende emballage.

Går du efter logoet 'Del Mastro' er du sikker på at få specialiteter af højeste kvalitet i en flot og indbydende emballage til en rimelig pris. Lækre velsmagende produkter som vil give dig, din familie og venner en dejlig smagsoplevelse. Alle vore produkter er flot og dekorativt indpakket, så de også kan pynte i køkkenet eller i en gavekurv.

En smagsoplevelse - til dig, din familie og venner.

Vi elsker det italienske køkken og har fundet frem til en masse spændende opskrifter - prøv en af de mange opskrifter og 'Del Mastro klassikere' eller opskrifterne på www.delmastro.dk.





VORES LEVERANDØRER



Fabbri 1905 S.p.A., Bologna, Emilia Romagna

Fabbri er et meget velanset firma i Italien, og deres produkter forhandles i mere end 70 lande. I Danmark er Fabbri berømt for gourmetproduktet Amarena Fabbri dessertkirsebær. Fabbri producerer mange andre specialiteter, bl.a. kaffesirup, frugtsirup og kvalitetsråvarer til fremstilling af italiensk is.



Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia, Imperia, Ligurien

Frantoio di Sant'Agata d'Oneglia er et mindre familieforetagende, der har fremstillet olivenolie siden 1827. Deres flotte udvalg af specialiteter og deres høj kvalitets olivenolier er alle smagsoplevelser i gourmet klassen. Alt leveres i indbydende, flot og dekorativ emballage.



Cara Nonna, Sansevero, Apulien

Cara Nonna er et mindre familieforetagende, som laver håndværkspasta efter den gamle pastatradition: 100% durumhvede, formet på bronzetrækkejern, og langtidstørret i 20-30 timer. Det er gourmet pasta med bedste konsistens og smag, pakket i gennemsigtig emballage, så man kan se pastaens mange spændende former og farver.



Sarubbi, Calabrien

'Sarubbi' er fra Calabrien, som er verdenskendt for deres chili af høj kvalitet og vidunderlige citrusfrugter. De leverer chiliprodukter, specialmarmelader og gourmet frugtmarmelader fremstillet af fuldmoden frugt. Alt leveres i et pænt og dekorativt design.



Paŝta Marella, Apulien

Pasta Marella er et lille familiefirma med markedets mest avancerede håndværkspastaer. De har specialiseret sig i at lave pasta med farver og striber - i al verdens naturlige farver. Håndværket er håndpakket og pænt lukket med dekorativ bast, som var det en gavepakke.



Still Dolce, Toscana

StilDolce producerer velsmagende cantuccini med IGP stempel og af høj kvalitet pakket i flotte æsker.





VORES LEVERANDØRER



Fratelli Comino, Piemonte

Brødrene Comino er vores leverandør af høj kvalitets brødprodukter. De laver dem som i gamle dage - kun med naturlige ingredienser og extra jomfru olivenolie - ingen mærkelige fedtstoffer og tilsætningsstoffer.



Mussini, Modena, Emilia-Romagna

Mussini producerer balsamico og andre eddiker af gourmet kvalitet og er meget anerkendt både i og uden for Italien. Mussini familien har produceret balsamico siden 1909, og de holder familiens gamle traditioner i hævd, så de stadig producerer efter de gamle metoder bragt videre fra far til søn igennem mere end 100 år.



Pagnani, Campoli Appennino, Lazio

Gennem mange generationer har Pagnani produceret trøfler og trøfelfprodukter.

Kvaliteten er i top og emballage pæn og indbydende.



Casina Rossa, Abruzzo

Laurentiis familien har altid haft special fokus på produkternes kvalitet: hver produkt er i udviklet firmaets køkken i et samarbejde mellem familien og deres kok fra Abruzzerne.

Alle produkterne er manuelt produceret med kærlig og respekt for områdets traditioner, naturligvis kun med 100% italienske grøntsager af højeste kvalitet. Et af Casina Rossas brands er Don Antonio: tomatsovs og oliven i høj kvalitet i flot og indbydende emballage.

BOTTEGA

Bottega, Veneto

Italien og god vin må siges at være synonyme, og vores leverandør Bottega har vine af høj kvalitet i en flot og dekorativ emballage. De giver lige det sidste ekstra til bryllup, rund fødselsdag, jubilæum, konfirmation, guldbrillup, kobberbrillup og alle andre fester og begivenheder, som *virkelig* skal fejres.



Cinque Segni, Salerno, Campania

CinqueSegni producerer velmagende vine af høj kvalitet i de velkendte vintyper rundt om i Italien. Familien havde oprindeligt en produktion af keramiske fliser og kom for nogle år siden på deres patenteret idé: at udsmykke deres vine med flotte keramik dekorationer, bl.a det smukke hjerte på deres Ti Amo vin.





VORES LEVERANDØRER



Grandi Riso, Abruzzo

Grandi Riso ligger i ved Po-flodens udmunding - et ganske smart sted, hvor de har rigeligt med vand til dyrkning af ris.

Vores risottoris fra dem har BOB (IGP) stempel. Det er en område bestemmelses-certificering, der sikrer, at der kun er den ristype i, som der står på pakken.

Høj kvalitets ris af den korrekte slags - og endda til rimelige penge.



Corilanga, Piemonte

Corilanga excellerer i Piemonte hasselnødder. Den perfekte kvalitet og ristning gør, at hver nød minder om smagen af lækker chokolade- og hasselnøddecreme.



Marchesato, Piemonte

Vores producent af høj kvalitet pastaer, som er glutenfri, økologiske og veganske.

Lavet som håndværkspasta, som vores andre pastaer, dvs. trukket på bronzeforme og tørret ved lav temperatur, så de får en ru overflade og bedste konsistens



Scyavuru

Sicilien er kendt for deres søde sager, og ikke mindst med pistacie- og hasselnødder.

Deres pistacie-, hasselnødde- og chokoladecremer smager skønt og har en blød, lækker og cremet konsistens.



Virginia, Liguria

Virginia er et historisk mærke født i 1860, et synonym for kvalitet og forfining i kunsten at fremstille desserter og bagværk. Firmaet nåede sit berømmelse for produktionen af bløde "Amaretti", og kan i dag prale af en bred vifte af udsøgte og elegante specialiteter, som fx. Panettone og chokolade-trøfler.

Deres Amaretti er unikke med en helt speciel blød konsistens og en skøn, indbydende og delikat smag og duft.

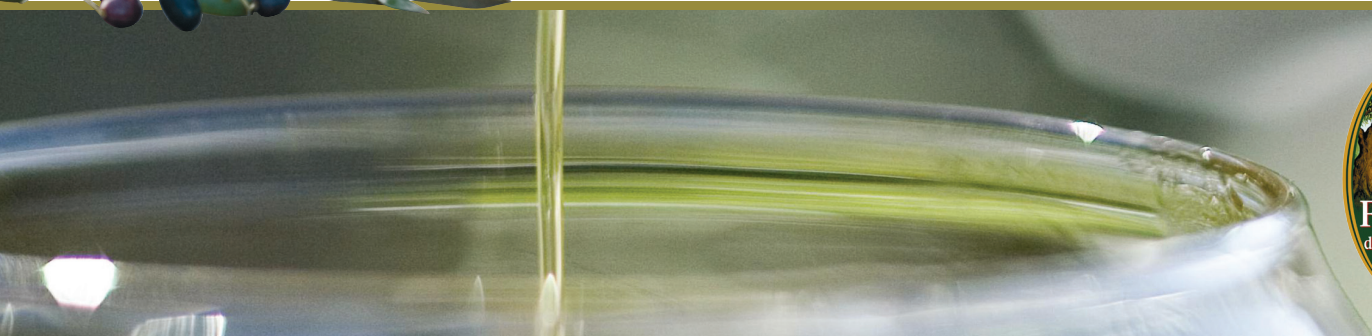


Da Re Spa - I Bibanesi

Da Re Spa i byen Bibano i Veneto er meget anderkendte for deres brødstænger 'I Bibanesi' i Italien og verden over.

Lækre, knasende sprøde og luftige brødstænger. Naturligvis bagt med extra jomfru olivenolie og i pæn og indbydende emballage.





OLIVENOLIE OG OLIE/EDDIKESÆT

Frantoio di Sant'Agata har presset olivenolie siden 1827 og efterlever stadig de gamle traditioner, som giver olivenolie af bedste kvalitet. Olivene høstes nænsomt ved at ryste oliventræets grene med lange rystende fangearme, og olivene falder ned i udspændte net.

Olivene presses ved kold ekstraktion inden for 24 timer efter plukning - naturligvis udelukkende ved mekaniske processer.

Tidligere brugte de møllesten i stenkar til at presse olivene - i helt gamle dage var det mulddyr og æsler, som gik rundt om stenkaret og således drev møllestenen rundt. Til højre ses Frantoio di Sant'Agatas gamle pressemølle, bygget ind i en gammel kælder af sten for at holde sol og varme ude, og med plads til dyrene kunne gå rundt om stenkaret.

Sten mod sten giver friktion og skabte herved varme. Det var derfor meget vigtigt, at man kunne holde møllestenen i den helt rigtige temperatur med den rigtige fart og nedkøling af selve møllestenen. De dygtige producenter, som mesterede dette, kunne klassificere deres olie som koldpresset.

I dag bruges elektroniske presseanlæg, som hver producent har bygget og justeret til lige deres ønskede presning og smag til olien.

Frantoio Sant'Agata har 4 forskellige typer af top kvalitet: 'DOP Riviera Ligure', 'Oro Taggiasco', 'Buonfrutto' og 'I Clivi'.



D. O. P. Riviera Ligure – bestillingsvare



DOP-olien er Frantoio di Sant'Agatas fineste olie, fordi den også har DOP-stempel. Den har været finalist til 'Ercole Olivario'-prisen i næsten hvert år siden 1999, og den vandt i 1996. Olien vandt i 2021 guldmedalje ved Milan International Olive awards.

Størrelser
500ml -bestil

Antal
12

Kort sagt, så er det en olie for feinschmeckerer.





OLIVENOLIE OG OLIE/EDDIKESÆT



'Oro Taggiasco' - Extra jomfru olivenolie

'Oro Taggiasco' er vores top olie, som vi har fast i sortimentet. Den er af 100% taggiasca oliven og meget mild, rund og blød i smagen. Perfekt til afslutte al finere madlavning med en 'tråd' af olie (un filo). 'Oro' betyder guld, og derfor er flasken pakket ind i flot og indbydende guldpapier.

Størrelser
250ml

Antal
12



'Buonfrutto' - Extra jomfru olivenolie

'Buonfrutto' er fremstillet af italienske oliven, hvor en stor del udgør Taggiasca oliven. 'Buonfrutto' er blød, rund, har en medium frugtig smag med en snært af søde mandler, pinjekerner og en eftersmag af artiskok. Farven er lys gul og syreindholdet meget lavt - mindre end 0,3%. Olien vandt i 2021 sølvmedalje ved Milan International Olive awards.



Størrelser
500ml

Antal
12



'Økologisk Buonfrutto' i indpakket

Samme gode princip, samme oliven, samme høje kvalitet som vores konventionelle Buonfrutto. Også denne har en skøn smag, men er så ovenikøbet også økologisk.



Størrelser
500ml

Antal
12



'I Clivi'

Extra jomfru olivenolien 'I Clivi' er presset af nøje udvalgte olivensorter: en perfekt blanding af oliven fra Ligurien og mere kraftige oliven fra Central- og Syditalien. 'I Clivi' udskiller sig fra de andre olier fra Frantoio di Sant'Agata ved at have en kraftigere, mere intens og frugtig smag

Størrelser
250ml
500ml

Antal
12
12





BALSAMICO OG VINEDDIKE

Rigtig balsamico kommer fra området ved byen Modena og findes i utallige priser og kvaliteter. Balsamico er druer som er presset til most og herefter lagret på fade af kastanje, akacie, kirsebær, eg, morbær og ask. Jo dyrere en balsamico jo flere forskellige fade og jo mindre fade har den været lagret på. Der findes to typer balsamico: 'Aceto Balsamico' og 'Aceto Balsamico Tradizionale'.

Hvor 'Aceto Balsamico' - i daglig tale: balsamico eddike - mest bruges til salat og hverdagsmadlavning, bruges den tyktflydende Tradizionale dråbevis til finere madlavning, som fx til en eksklusiv risotto, på tynde skiver af parmesan, til fuldmodne jordbær, ost, is, panna cotta og øvrige desserter.

'Tradizionale' klassificeres efter alder, og 'Aceto balsamico' efter antal blade. mønter eller lignede: Jo flere blade eller mønter på etiketten des blødere, rundere og mere fyldig smag har balsamicoen.



Balsamico Tradizionale 12 år - Mussini - bestillingsvare

Tradizionale er lavet på most af Trebbiano druer, som er kogt ind til "mosto cotto". Mosten lagres i min. 12 år på små fade af kastanje, akacie, kirsebær, eg, morbær og ask af faldende størrelse. Tradizionale har en flot, blank og dyb brun farve og kompleks smag, der balancerer Mosto cottoens naturlige søde og syrlige elementer med smag af fadenes træsorter.

Størrelser
100ml - bestil

Antal
2



Balsamico eddike

En balsamico af flot kvalitet. Velegnet til: stegt kød, fisk, til at runde varme saucer af med, marinader og salatdressing.

Størrelser
250ml

Antal
6





BALSAMICO OG VINEDDIKE



Balsamico eddike

En balsamico af god og fornuftigt kvalitet. Velegnet til: marinader, til at runde varme saucer af med, salatdressing.

Størrelser
500ml

Antal
12



Rødvinseddike

En rødvinseddike fremstillet efter den gamle håndværksmetode "lento a truciolo", hvor god kvalitetsvin fra vinstokke med Sangiovese, Lambrusco og Barbera bruges under en lang og tidskrævende process, hvor eddiken lagres på fade af lærk.

Størrelser
500ml

Antal
6



Hvidvinseddike

En hvidvinseddike fremstillet efter den gamle håndværksmetode "lento a truciolo", hvor god kvalitetsvin fra vinstokke med Trebbiano, Chardonnay og Pinot bruges under en lang og tidskrævende process hvor eddiken lagres på fade af lærk.

Størrelser
500ml

Antal
6





BALSAMICO OG EDDIKER MUSSINI

Balsamico og eddiker fra Mussini

Mussini producerer balsamico og andre eddiker af gourmet kvalitet og er meget anerkendt både i og uden for Italien. Mussini familien har produceret balsamico siden 1909, og de holder familiens gamle traditioner i hævd, så de stadig producerer efter de gamle metoder bragt videre fra far til søn igennem mere end 100 år.



Tyktflydende balsamico - Feinschmecker 2. plads

Mussinis 'Yellow label' er en tyktflydende, meget lækker fed og rund kvalitet - og stadig til fornuftige penge. Den har endda vundet 2. plads i bladet Feinschmecker.

Densiteten viser hvor tyktflydende balsamicoen er, og denne har densitet 1.35.



Størrelser
250ml

Antal
6

Semi-tyktflydende balsamico i særklasse

Lillebroderen er Black label, som semi-tyktflydende balsamico med densitet på 1.17. Den har en flot, skøn og kraftig smag. Smager som en balsamico, der har været lagret i 10-12 år.



Størrelser
250ml

Antal
6

Økologisk balsamico



En økologisk balsamico af god og fornuftig kvalitet. Velegnet til: marinader, til at runde varme saucer af med, salatdressing.



Størrelser
250ml

Antal
6

Hvid Condimento – 'balsamisk dressing'

Hvid Condimento til dem, som ikke ønsker den mørke balsamico-farve på salaten. En skøn, blød, rund og frugtig smag.

Kært barn har mange navne og produktet kaldes også af nogle for 'hvid balsamico'.



Størrelser
250ml

Antal
6





BALSAMICO OG EDDIKER MUSSINI



Balsamico Glaze

Mussini glazes er i en god, tyk og letflydende kvalitet med en god og bred smag. De er meget velegnede til at dekorere flotte serveringer af forretter, hovedretter og desserter.

Vi har dem i smagene 'classic' (balsamico), 'figen' (balsamico med figensmag) og hvid condimento (ala 'hvid balsamico').

<u>Størrelser</u>	<u>Antal</u>
Classic 150ml	12
Figen 150ml	12
Hvid 150ml	12



Frugteddiker

Mussinis frugteddiker er en skøn kombination af det syrlige fra eddiken og det søde fra frugt og druemost – en flot, lækkert og velbalanceret produkt. Frugteddikerne er et delikat og anderledes pift til alle salater, fx blandede spæde salater eller en græsk salat. Pynt med en smule af samme frugt på salaten – eller lav din egen spændende kombination. Varianter: Hindbær, granatæble, kirsebær, passionsfrugt og æble.

<u>Størrelser</u>	<u>Antal</u>
Hindbær 250ml	12
Granatæ 250ml	12
Kirsebær 250ml	12
Passion 250ml	12
Æble 250ml	12





OLIVENOLIE MED FRUGTSMAG

Frantoio producerer deres 'olivenolier med frugtsmag' som et håndværk. I modsætning til mange andre producenter, som blot giver den færdigpressede olivenolie smag ved tilsætning af aroma, har Frantoio deres egen unikke metode: Olierne udvindes ved at presse olivene sammen med friske fuldmodne frugter. Olien fra Taggiasca olivene har en mild, blød og rund smag og giver god plads til smagen af frugt. Olien får en uovertruffen klar og frisk smag af henholdsvis citron, chili, appelsin eller ingefær.



Extra jomfru olivenolie med citron

Den milde, runde olie med en flot klar smag af citron er meget velegnet til: bresaola, rejer og andre skaldyr, laks eller anden fisk og som dressing på salat. Eller prøv en af Del Mastro klassikerne:

- Carpaccio med citronolie pyntet med rucolablade og parmesan.
- Friskplukket salat med citronolie og ristede pinjekerner.

Størrelser	Antal
100ml	12
250ml	12
500ml	12



Extra jomfru olivenolie med chili - bestillingsvare

En lækker olivenolie med chili. God stærk smag – og stadig behersket. Passer til næsten alt, som man vil give et stærkt pift: chilirejer, lasagne, bolognese, pizza og kød. Del Mastro klassikere:

- Giv hakkebøffen et pift på grillen med en stribe chiliolie
- Wake-me-up spejlæg: rugbrødske, en skive skinke, en skive ost og spejlæg stegt i chiliolie.

Størrelser	Antal
100ml	12



Extra jomfru olivenolie med basilikum - bestillingsvare

Super skøn extra jomfru olivenolie med smag af frisk basilikum. God på tomatsalat, caprese (mozzarella og tomat), fisk, og blandende salater.

Størrelser	Antal
100ml	12



Extra jomfru olivenolie med appelsin - bestillingsvare

Den milde, runde olie med en flot klar smag af appelsin er meget velegnet til: stegt fjerkræ, rejer og andre skaldyr, laks eller anden fisk, dressing på salat eller friske grøntsager. Eller prøv en Del Mastro klassiker:

- Bresaola med appelsinolie pyntet med basilikumsblade og ristede pinjekerner.

Størrelser	Antal
100ml - bestil	12

Trøffelolie - se under Svampe- og trøffellækkerier.





ANTIPASTO

Antipasto eller tapas som spanierne kalder det, er en nem og skøn spise. Det kræver kun en let forberedelse, og man kan stille og roligt sidde og nyde smagsnuancerne fra de mange små retter. Herunder kan du finde lækre specialiteter af top kvalitet, som kan bruges lige ud af glasset til en god antipasto. Kombiner evt. med nogle af vores andre specialiteter: de uovertrufne pestoer og cremaer, oliven, risotto, italienske fladbrød focacciabrød, grissini, chilimarmelade - der er masser spændende inspiration at hente i vores sortiment.



Soltørrede tomater i extra jomfru olivenolie

Smagfulde soltørrede tomater af gourmet kvalitet. Tomaterne er nøje udvalgt og ligger i en blød og mild extra jomfru olivenolie og krydderurter, så de får en blød og lækker smag. Perfekt til salat, antipasto eller tapas. Del Mastro klassiker: Bland baby leaves med stykker af soltørrede tomater, ristet bacon, ristede pinjekerner samt olivenolien fra glasset, der har taget smag af tomater.

Størrelser
200g

Antal
12



Tunfiletter i olivenolie

Gourmet tun af topkvalitet i flotte hele fileter lagret i blød og lækker olivenolie. Til antipasto, tapas eller spis gourmettunen på et stykke ristet italiensk brød. Perfekt til salat med tun. Opskrift - Pasta med tunfilet: på en god kogt pasta, lægges 2-3 tunfiletter. hæld olie fra glasset på pastaen og pynt med udstenede Taggiasca oliven.

Størrelser
185g

Antal
12



Små stærke peberfrugter med tun - bestillingsvare

Gourmet luksus til dem som vil forkæle sig selv eller sine gæster. Bedste kvalitet af fyldte peberfrugter på markedet. Peberfrugterne fra Piemonte med en god stærk smag er fyldt med tun, ansjoser, kapers og persille. Del Mastro klassiker: Servér en enkelt på en forretstallerken pyntet med lidt olie fra glasset, et rucolablad og et stykke let ristet italiensk brød.

Størrelser
180g - bestil

Antal
12



ITALIENSKE OLIVEN



Oliven, kapers og salt findes i mange kvaliteter og priser. Man kan nemt finde billige produkter, men smagen er generelt tilsvarende ringe. Som ved alle andre af vores produkter er det vigtigt for os, at vores oliven og kapers skal være en oplevelse at spise.

Derfor bliver vores Taggiasca oliven altid nydt med største glæde og velbehag, - også af dem, der slet ikke kunne lide oliven, før de smagte vores.



Taggiasca oliven i saltlage - med sten

Taggiasca oliven er en olivensort helt for sig selv. Den dyrkes kun i den italienske region Ligurien. En lækker lille oliven - mild smag med en snært af nødder. Perfekt til snacks, antipasto, tapas, salat eller til at opfriske madlavningen.

Størrelser	Antal
300g	12
500g	6



Taggiasca oliven i extra jomfru olivenolie - udstenede

'Italiens mest eftertragtede oliven' - De udstenede Taggiasca oliven ligger i egen olivenolie, som gør dem ekstra lækre. En mild smag med en snært af nødder - smagen er så blød, at den kan få mange til at starte med at spise oliven. Perfekt som snacks, antipasto, tapas, i salater m.m.

Størrelser	Antal
90g - udgår	12
180g	12
480g	6
2700g	2



Nostrane oliven i jomfru olie - udstenede

Nostrane oliven i extra jomfru olivenolie minder om de udstenede Taggiasca oliven i udseende og smag. Det er en god og lækker oliven, også af top kvalitet - dog ikke så blød og rund i smagen, som de udstenede Taggiasca oliven. Perfekt som snacks, antipasto, tapas, i salater m.m.

Størrelser	Antal
2700g	2





OLIVEN - DON ANTONIO

Don Antonio™



Grønne 'Cerignola' oliven med citron

Store grønne, sprøde og knasende 'Cerignola' oliven - som er ekstra delikate, fordi de ligger i en lage med citron.

Størrelser
280g

Antal
6



Grønne 'Cerignola' oliven med chili 280g

Store grønne, sprøde og knasende 'Cerignola' oliven - med pikant smag, fordi de ligger i en lage med chili.

Størrelser
280g

Antal
6





KAPERS OG KRYDDERSALTE

Kapers i havsalt



Høj kvalitets kapers, der kun er konserveret med salt for at bevare kapersmagen bedst muligt. Inden brug skylles de salte kapers i en si under rindende vand i 2 minutter. Lækker til salat, sild, fiskeretter, Vitello Tonnato og andre kødretter, antipasto eller tapas.

Størrelser
70g

Antal
12

Kapers i balsamicoeddike



Kapers lagret på en spændende og anderledes måde. Balsamico giver kapers en blød og lækker smag. Passer perfekt til salat, sild, antipasto, tapas, fisk- og kødretter - og ikke mindst til Pariserbøf. Del Mastro klassiker: På et stykke rugbrød lægges marineret sild, ringe af rødløg, kapers i balsamico, en stribe af olivenolie med citron.

Størrelser
90g

Antal
12

Italiensk havsalt med krydderurter



En perfekt kombination af italiensk havsalt og de skønne italienske krydderurter. God til marinade, på kylling og andet lyst kød. Del Mastro klassiker: Kartoffler renses og skæres i både, en bradepande af metal smøres godt med Buonfrutto olivenolie og kartoflerne lægges i. Drys saltet over kartoflerne og sæt dem i ovnen ved 225 grader til de er lysebrune i kanterne.

Størrelser
270g

Antal
12





PESTO OG CREMA'ER



Gourmet pesto efter original opskrift

'Italiens bedste pesto' i følge os og mange af vores kunder. Ægte ligurisk pesto af top kvalitet lavet efter original opskrift. Lækker, kraftig og drøj i brug. Der er udelukkende brugt de bedste råvarer til denne pesto. Smagen er uovertruffen, da pestoen er fremstillet med smalbladet basilikum fra Ligurien, parmesan, kvaste og små hele pinjekerner og blød og mild extra jomfru olivenolie.

<u>Størrelser</u>	<u>Antal</u>
90g	12
180g	12
500g	6
1500g - bestil	2



Vegansk Gourmet pesto

Vores top kvalitetspesto findes også i en vegansk udgave med hvid top - samme gode opskrift, men uden parmesanost.

<u>Størrelser</u>	<u>Antal</u>
90g	12



Crema di pomodori - Finthakkede soltørrede tomater

Crema di pomodori er soltørrede tomater af højeste kvalitet, som er finthakkede med krydderier og blød og mild extra jomfru olivenolie. Spændende på pasta, bruschetta, til antipasto, tapas, i smøreost eller sauce.

Del Mastro klassiker: Lækker sauce til laks: kog 2 spsk op med en ¼l madfløde og 1 tsk havsalt med krydderurter.

<u>Størrelser</u>	<u>Antal</u>
90g	12





PESTO OG CREMA'ER



Paté di olive 'Taggiasca' - Olivenpasta af Taggiasca oliven

En udsøgt olivenpasta, som er mild i smagen med et snært af nødder - minder lidt om en bitter mørk chokolade. Uovertruffen smag, fordi den er lavet af de milde Taggiasca oliven, krydderier og blød og mild extra jomfru olivenolie. Prøv den til kylling, antipasto, tapas eller en lækker ostetallerken.

Størrelser	Antal
90g	12
500g	6



Paté di olive verde - Grøn olivenpasta

En lækker olivenpasta med en frisk, god og rund smag. Lavet af grønne oliven, krydderier og blød og mild extra jomfru olivenolie. Olivene til pastaen er af olivensorterne Leccino og Nocellara del Bélice, som er høstet tidligt for at få glæde af den grønne farve og friske smag. Prøv den i sandwich, antipasto, tapas eller til ost.

Størrelser	Antal
90g	12



Crema di peperoni - Peberfrugtsauce

Finthakkede peberfrugter - modnede i sydens sol, ligger i en blød og mild extra jomfru olivenolie. Smager af 'sol og sommer'. Spændende på pasta, bruschetta eller til antipasto, tapas eller dip. Del Mastro klassiker: Bland 2 spsk med 3 spsk citronolie og hakket purløg, og spis det på håndværkspasta.

Størrelser	Antal
90g	12



Paté carciofini - Artiskokpasta

Pasta af små smagfulde artiskokker og blød og mild extra jomfru olivenolie. En flot og delikat artiskokpasta, hvor man har bevaret den fine og bløde smag af artiskokker - og ikke overdøvet dem med hvidløg som i mange konkurrerende produkter. Lækker til antipasto, bruschetta, tapas, kød, fisk eller dip.

Størrelser	Antal
90g	12





PESTO OG CREMA'ER



Bruschetta alle olive - af mørke oliven

Bruschetta alle olive er specielt lavet til bruschetta, antipasto og tapas. En lækker kombination af Taggiasca oliven, soltørrede tomater og krydderier blandet med blød og mild extra jomfru olivenolie. Del Mastro klassiker: Prøv den på et af vores bruschettabrød eller en skive godt italiensk brød, let ristet.

Størrelser
180g

Antal
12



Bruschetta - taggiasca oliven og citronolie

Gourmet bruschetta af taggiasca oliven og citronolie, som giver en lækker, fyldig og rund smag fra olivene kombineret med friskheden fra citron-olivenolien. Den smager skønt på et stykke ristet italiensk brød eller prøv en Del Mastro klassiker og pynt med stykker af vores gourmet tun på toppen og lidt citronmelisse.

Størrelser
180g

Antal
12



Salsa di noci - Valnøddesauce

Salsa di noci er en spændende ingrediens at have i køkkenet. Perfekt til pasta, sauce, lyst kød eller kylling. Del Mastro klassiker: En let og lækker sauce til kylling eller lyst kød: Kog 2 spsk valnøddesauce op med en ¼l madfløde og smag til med salt og peber.

Størrelser
90g

Antal
12



Løgpesto

Nytænkning fra Ligurien - pesto baseret på løg og mild og rund fåreost. Skøn på tapas, stegt / grillet rødt kød, kylling eller blot som tapas på brød.

Størrelser
90g

Antal
12





SVAMPE- OG TRØFFELLÆKKERIER

Crème de la crème - vores super lækre produkter med svampe og trøffel. Svampecremerne er det ultimative gourmetprodukt - det gælder både for cremerne med Karl Johansvampe og cremerne med trøffel; det er begge produkter, som giver en oplevelse ud over det sædvanlige.

Uundværlige til lækre og delikate saucer. Se vores sauceopskrifter på www.delmastro.dk



Crema di porcini - Karl Johan svampecreme 80%

En lækker creme med 80% Karl Johan svampe og blød og mild extra jomfru olivenolie. En uvurderlig ingrediens til sauce. Kog 1 spsk op med en ¼ madfløde og tilsæt 1 spsk gourmet balsamico. Se andre saucer under Opskrifter på hjemmesiden.

Størrelser
80g

Antal
6



Karl Johan svampecreme med hvid trøffel

Den uovertrufne Karl Johan svampe creme med 70% Karl Johan svampe og hvid trøffel. Prøv den til pasta: Kog 2 tsk op med en ¼ liskefløde og hæld over pastaen. Fantastisk til sauce: Fuldend din sauce med ½ tsk af cremen. Se andre saucer under Opskrifter på hjemmesiden.

Størrelser
80g

Antal
6



Trøffelsalsa

Trøffelsalsa er en lækker salsa af havechampignon og sorte sommertrøfler. Salsaen har en mild og behagelig smag af trøffel, så den kan bruges direkte ud af glasset til antipasto, tapas, bruschetta, ost, parmaskinke, italienske pølser, polenta eller omelet.

Størrelser
80g

Antal
6



Trøffelsmørcreme

Trøffelsmør er en meget delikat creme af smørcreme og hvide trøfler. En mild og behagelig smag af trøffel, så den kan bruges direkte fra glasset til antipasto, tapas, bruschetta, ost, parmaskinke, italienske pølser m.m. Prøv også at smøre din bøf med trøffelsmørcreme og læg evt. et lag af mozzarella eller gedeost ovenpå.

Størrelser
80g

Antal
6





SVAMPE- OG TRØFFELLÆKKERIER



Sommertrøfler (*tuber aestivum vitt*)

Trøflen er en hypogæisk svamp, dvs. den vokser under jorden som en snylter: trækker næring fra træer og returnerer vand og salte. En myte siger, at lynnedslag får trøflen til at vokse. Sommertrøfler har en mere delikat smag end andre trøfler – den minder om smagen af karl johan svampe. Prøv tynde skiver trøffel på risotto, gedeost, supper af rodfrugter eller på bøffer.

Størrelser
18g drænet

Antal
6



Bianchetto trøfler

Af den hvide trøffelttype har vi den flotte og elegante Bianchetto trøffel.

Størrelser
18g drænet

Antal
6



Extra jomfru olivenolie med trøffel

En mild og delikat trøffelolie fremstillet med sorte sommertrøfler samt let, mild og blød extra jomfru olivenolie, som giver trøffelsmagen plads til at smage igennem. Lækker på gedeost, fintskåret kød, til at runde delikate saucer af med, pastaretter, supper og finere madlavning.

Størrelser
55ml

Antal
12



Trøffelsalt med sommertrøffel

'Trøffelsalt med sommertrøffel', som kan live mange retter op med et drys gourmet og trøffel, fx på dine taffelchips, stegt kød, risotto, omelet eller blot et blødkogt æg.

Størrelser
80g

Antal
6



Trøffelhonning

Blød, mild og rund italiensk akaciehonning med et pift af trøffel. Gourmet tilbehør til alle slags oste, og også spændende i salte retter, fx pastaretter og kartoffelpizza.

Størrelser
100g

Antal
8





SUGO TOMATSAUCE

Sugo tomatssaucer fra Frantoio di Sant'Agata er de ultimative pasta-tomatsaucer. Selvom sugoernes udseende ligner sugoer fra andre producenter, er smagen helt anderledes. Det er gourmetsugoer af uovertruffen kvalitet.

Saucen er klar lige ud af glasset – brug den til pasta al sugo di pomodori: Et glas sugo tomatssauce fra Frantoio di Sant'Agata på en velmagende håndværkspasta fra Cara Nonna. Et let og lækkert måltid.



Sugo Ligure - Tomatsauce med krydderurter

Sugo Ligure er den klassiske sugo med et udvalg af de italienske uimodståelige krydderurter. Klassisk smag, men en smag af top kvalitet. Også god i Melanzane Parmigiana eller som luksus tomatsovs på pizza.

Størrelser
180g

Antal
12



Sugo all'arrabbiata - Tomatsauce med chili

Sugo all'arrabbiata betyder den hidsige sauce – et navn den har fået på grund af sin stærke smag af chili.

Størrelser
180g

Antal
12



Gaveæske til 4 stk 90g glas

Gaveæsken fra Frantoio di Sant'Agata passer lige til 4 stk 90g glas. Er meget let at samle og til en god lav pris.

Størrelser
Æske til 4 glas

Antal
1





SUGO DI POMODORO

Don Antonio™

SUGO TOMATSOVSE



Sugo al basilico - med basilikum

Høj kvalitets sugo tomatsovs fra Don Antonio. Sovsen er manuelt produceret, krydret med grøntsager og krydderurter - naturligvis kun med 100% italienske grøntsager af højeste kvalitet. Tomaterne er nøje udvalgt: kun de mest modne, og sovsen er håndlavet med kærlighed og respekt for områdernes traditioner. Brug den direkte på pasta eller i retter, som skal forkæles med luksustomatsovs. Glem alt om at prøve at få dåsetomater og dåsepuré til at smage anstændigt - brug Don Antonios tomatsovs i stedet for - og resultatet er perfekt hver gang.

Størrelser	Antal
Basil 500g	6
Øko Basil 500g	6



Sugo all'arrabbiata - med chili

Don Antonios hidsige version af ovenstående tomat sovs - med chili, som giver et kærligt bid på tungen.

Størrelser	Antal
Arra 500g	6



Sugo alla Toscana / Sugo Piemontese

To af Don Antonios tomatsovs er lavet efter specielle opskrifter i regionerne Toscana og Piemonte.

Sugo alla Toscana: Lavet som i gode gamle dage i Toscana - tomat, extra jomfru olivenolie, hvidløg og de helt rigtige krydderier tro mod områdets opskrift.

Sugo alla Piemontese: med skønne typiske smage fra Piemonte - og selvfølgelig også forkælet med områdets kendte Barbera vin.

Størrelser	Antal
Toscana 500g	6
Piemonte 500g	6



Sugo al tartufo - med trøffel

Top kvalitet tomatsovs krydret med trøffel - så bliver det ikke meget bedre.

Størrelser	Antal
Trøffel 500g	6



Økologisk Ketchup

Økologisk ketchup af høj kvalitet med en lækker smag.



Størrelser	Antal
Ketchup 400g	8



CHILI SPECIALITETER - FRA CALABRIEN

Man har spist chili i mere end 9000 år. Det var Cristoforo Colombo, som bragte chilien hjem fra Amerika.

Chili er populært, fordi det giver maden et stærkt indspark. Chili indeholder stoffet capsaicin, som giver varmen og får kroppen til at udskille endorfiner.

Da det er op til den enkeltes præferencer, hvor stærk chilien må være, har vi angivet styrken med 1-5 chilifrugter - jo flere, des stærkere.



Dynamite chilisalsa 🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️

Dynamite er vores all-round chilisauce for den let-øvede chilispiser. Det er en skøn blanding af chili fra Calabrien, auberginer, peberfrugter, selleri, artiskokker, soltørrede tomater og svampe. 'Dynamite' får maden til at 'eksplodere' af smag. Perfekt til grillet kød, fisk og skaldyr, pølser, burger, pizza, kødsovs, pastaretter, marinader, chilimayonnaise m.m.

Størrelser	Antal
90g	11
280g	6



Crema Piccante 🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️

Crema piccante er en stærk chilisauce, fordi den udelukkende er fremstillet af chili fra Calabrien, salt og extra jomfru olivenolie. Den øvede chilispiser kan bruge crema piccante til grillet kød, fisk, pølser, burger, pizza, kødsovs, pastaretter, marinader, chilimayonnaise m.m. Del Mastro klassiker: Steg tigerrejer i 2 spsk olivenolie med 3-4 tsk crema piccante.

Størrelser	Antal
90g	11



Crema di habanero - habanero chilisauce rød/gul 🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️

Habanero chili er en af verdens stærkeste chilier. På Scovilles chili skala, hvor chili rangerer fra 0-500.000, scorer Habanero op til 300.000 point, så der er virkelig tale om en stærk chili. Den avancerede chilispiser kan bruge den til grillet kød, fisk og skaldyr, pølser, burger, pizza, kødsovs, pastaretter, marinader, chilimayonnaise m.m. Fås i både gul og rød. 90g

Størrelser	Antal
Gul 90g	11
Rød 90g	11



Tørret calabrisk chili fra Calabrien 🌶️🌶️🌶️🌶️🌶️

Den gode chilikvalitet fra Calabrien - i tørret og skåret form. Den har lang holdbarhed og kræver ikke opbevaring i køleskab efter åbning. Brug den som smags- og styrkegiver til kødretter, kødsovs, pizza, pastaretter, marinader og chilimayonnaise m.m.

Størrelser	Antal
30g	11



CHILI SPECIALITETER - FRA CALABRIEN



Tasting Kit - Top 3 stærkeste chili – ADVARSEL – EKSTREMT STÆRKT

Sarubbi med "Accademia del peperoncino" har lavet et ganske stærkt og udfordrende "Tasting kit".

Vi taler om 3 chilier fra de top 10 stærkeste i verden.

Carolina Reaper, Moruga Scorpion og Naga Morich – de er ekstremt stærke og skal "nydes" med stor forsigtighed.

Størrelser
3x30g

Antal
6



MARMELADER - FRA CALABRIEN



Chilimarmelade

Chilimarmelade fra 'Sarubbi' er et helt unikt produkt.

Marmeladen er udelukkende fremstillet af chili, citron og sukker.

Den har en helt fantastisk kombination af det stærke fra chilien, det søde og det syrlige. Lækker på gode oste, skærest eller blot på et godt stykke brød med smør.

Størrelser
115g

Antal
11



Æblemarmelade med lakrids

Endnu en lækker og helt speciel marmelade fra 'Sarubbi' lavet på æbler og lakrids. Prøv den på gedeost, blåskimmelost, skærest eller på et godt stykke brød til børnene. Også spændende i finere madlavning og til at give saucen et pift af gourmet. Fremstillet af 51g frugt per 100g.

Størrelser
115g

Antal
11



Figenmarmelade af friske figer

En himmelsk figenmarmelade, som kun er lavet på friske figer. Det giver marmeladen sin helt egen unikke smag - en skønsmagsoplevelse, som er helt anderledes end andre figenmarmelader. Fremstillet af 50g frugt per 100g.

Størrelser
115g

Antal
11



Rødløgsmarmelade fra Calabrien

En ny, anderledes og lækker marmelade - rødløgsmarmelade af rødløg fra Calabria. En skøn, blød og rund smag af rødløg med en smule kant. En spændende ledsager til ost, men også til hvidt og rødt kød.

Størrelser
115g

Antal
11





MARMELADER - FRA CALABRIEN



Appelsinmarmelade fra Calabrien

En helt enestående appelsinmarmelade med meget højt frugtindhold. Hver mundfuld smager af fuldmodne appelsiner fra Calabrien – smager som var appelsinerne lige taget ned fra træet og lavet til marmelade. Fremstillet af 60g frugt per 100g.

Størrelser
230g

Antal
12



Citronmarmelade fra Calabrien

Citroner fra Syditalien har bare en fantastisk smag. Derfor er det helt naturligt, at citronmarmeladen er en klassiker i Calabrien og Sicilien. Denne citronmarmelade har en flot balance mellem citronernes syrlige smag og sukkerets sødme. Fremstillet af 51g frugt per 100g.

Størrelser
230g

Antal
12



PIEMONTE HASSELNØDDER



Piemonte Hasselnødder - ristede

Vores hasselnødder er helt fantastiske med den mest intense hasselnødde-smag. Den perfekte kvalitet og ristning gør, at hver nød minder om smagen af lækker chokolade- og hasselnøddecreme.

Størrelser
200g

Antal
12



Piemonte Hasselnødder - ristede og saltede

Vores hasselnødder er helt fantastiske med den mest intense hasselnødde-smag. Den perfekte kvalitet og ristning gør, at hver nød minder om smagen af lækker chokolade- og hasselnøddecreme.

Størrelser
150g

Antal
12





SPECIAL HONNINGER



Italiensk akaciehonning med valnødder

Blød, mild og rund italiensk akaciehonning af høj kvalitet med valnødder.

Prøv den som gourmet tilbehør på bløde oste, is eller anden dessert.

Størrelser
240g

Antal
12



Italiensk akaciehonning med mix af nødder

Blød, mild og rund italiensk akaciehonning af høj kvalitet med mix af nødder - valnødder, ristede hasselnødder og mandler - det giver en skøn og eksklusiv smag.

Prøv den som gourmet tilbehør på bløde oste, is eller anden dessert.

Størrelser
240g

Antal
12



Kastanjehonning

Kastanje honning har helt særlige egenskaber og karakteristika. Farven er mørk med rødlige nuancer og på grund af det høje indhold af fructose forbliver den flydende. Smagen er bitter, og af denne grund er den meget værdsat af forbrugere, der anser af andre typer honning for at være for søde. Kastanjehonning er meget rig på mineralsalte, derfor er den meget brugt af atleter. Det er en af de bedst egnede honninger til at ledsage mange typer oste.

Størrelser
250g

Antal
12



Rhododendronhonning

Rhododendron honning er en af de mest eftertragtede og værdifulde honninger, dette er fordi den kun produceres i nogle få Alpe dale, mellem 1000 og 2500 meters højde.

Af alle de italienske honningtyper er det derfor den, der produceres i højeste højde. Farven er klar, krystallisationen fin og cremet i munden. Smagen er sød og fyldig, mens aromaen er frisk og blomstret.

Størrelser
250g

Antal
12



Øko marmelader Abrikos / Fersken - Ikke tilsat sukker

Abrikos og ferskenmarmelade er gode gamle italienske klassikere. Vi har fået nye, som har en god kraftig smag, og som mange efterspørger, ikke er tilsat sukker, men i stedet for sødet med æblemost. Mums!

Størrelser
250g

Antal
12





NØDDE- OG CHOKOCREMER

Sicilien er meget anerkendt for deres nødder, heriblandt pistacienødder, hasselnødder og mandler. Vores leverandør med det mundrette navn 'Scyavuru' laver de lækreste nødde- og chokoladecremer. Alle med en lækker cremet konsistens og en skøn smag hhv. pistacie, hasselnødder og mandler.



Crunchy Pistacieceme

Vores meget populære pistacieceme med crunch. En skøn cremet konsistens, lækker, fyldig og intens smag af pistacie og med knasende sprød crunch.

Prøv den på brød eller som topping på is eller kage

Størrelser
200g

Antal
6



Hasselnøddecreme Ny udgave med 45%

Er du til den italienske gelato hasselnøddeis 'nocciola', så vil du elske denne hasselnøddecreme. Virkelig mums - blød, rund og fyldig smag af hasselnød - med en lækker, flot og cremet konsistens.

Størrelser
200g

Antal
6



Chokoladecremer crunch eller gianduia

Luksus chokoladecremer med smag af den italienske gianduia fra Torino eller en skøn knasende crunch.

Størrelser
Gianduia 200g
Crunchcho200g

Antal
6
6



Pistacieceme fra Fabbri - top kvalitet

Fabbris gourmet udgave med et højt indhold af pistacienødder - pistacienødder af den høje kvalitet. Varen kommer i en pæn, indbydende og let genkendelig emballage, som har samme form som Amarena Fabbri i 230g størrelsen.

Størrelser
200g

Antal
6





BRØD OG SNACKS



'I Bibanesi' - brødstænger

Lækre, knasende sprøde og luftige brødstænger fra Da Re i byen Bibano i Veneto. Naturligvis bagt med extra jomfru olivenolie og i pæn og indbydende emballage.

Varianter: pizzasmag, rosmarin, løg, økologisk med olivenolie

Størrelser	Antal
Pizzasmag 100g	21
Rosmarin 100g	21
Løg 100g	21
Øko 100g	21



Italienske fladbrød 'Lingue' m/ salt eller rosmarin

Flotte, lange sprøde italienske fladbrød bagt med olivenolie og salt eller rosmarin. Passer perfekt til alle vore lækre cream'er. 150g

Varianter: rosmarin og salt

Størrelser	Antal
Rosmarin 150g	10
Salt 150g	10



Focaccia m/ rosmarin

Brødrene Cominos lidt frække bud på en færdigbagt Focaccia. Resultatet er et knasende og sprødt brød med den skønne typiske italiensk smag af focaccia. 200g

Størrelser	Antal
Rosmarin 200g	10



Tarallini med fennikel

Tarallini er en specialitet fra den italienske region Puglia. Cara Nonnas tarallini er baghåndværk af bedste kvalitet. Det er en sprød og lækker snack med smag af fennikel. Passer godt til et koldt glas øl eller et godt glas vin. Også god til antipasto, tapas, ost, skinke eller pølse samt til at dyppe i en af vore lækre pestoer.

Størrelser	Antal
500g	12





HÅNDVÆRKSPASTA FRA CARA NONNA

Cara Nonnas pasta er håndværkspasta af bedste kvalitet lavet efter den gamle tradition med trækkejern af bronze. Pastaen, der er lavet af 100% durumhvde af fineste kvalitet, tørres i 20-30 timer ved lav temperatur på max. 50°C, hvilket giver den bedste konsistens og smag. Den glutenholdige durumhvde gør pastaen næringsrig og mættende.

Håndværkspastaen er fremstillet af naturlige og friske ingredienser, uden konservering, kunstige farvestoffer eller tilsætningsstoffer.

Italienerne er stærkt passioneret omkring at udvælge de rette pastatyper til de enkelte retter. Det skyldes, at pastaen absorberer sugoen forskelligt afhængigt af form og overflade, og dermed kan man højne oplevelsen ved at vælge den rette pasta. Vi har derfor skrevet de mest gængse pastaretter ud for hver type nedenfor.

Bucatini

Lang pasta med hul i midten - af fineste durumhvde.

Størrelser
500g

Antal
12

Typiske retter: Bucatini ai frutti di mare - med alt godt fra havet, Bucatini med sugo tomatsovs, Bucatini all'Amatriciana - med tomat, hvidløg og bacon.



Linguine

Lang flad og tynd pasta - af fineste durumhvde.

Størrelser
500g

Antal
12

Typiske retter: Linguine al pesto, Linguine med extra jomfru olivenolie og hvidløg, Linguine ai frutti di mare - med alt godt fra havet, Linguine al salmone - med laks og fløde.



Spaghetti

Lang rund pasta - af fineste durumhvde.

Størrelser
500g

Antal
12

Typiske retter: Spaghetti alla carbonara, Spaghetti alla bolognese, Spaghetti med sugo tomatsovs, Spaghetti al pesto, Spaghetti med kødboller, Spaghetti alla Marinara - med alt godt fra havet, Spaghetti med hvidløg, olie og chili



Spaghetti al nero di seppia

Lang rund pasta - af fineste durumhvde og ægte blæksprutteblæk (3%).

Størrelser
500g

Antal
12

Typiske retter: Spaghetti alla Marinara - med alt godt fra havet, Spaghetti alla puttanesca - med tomat, oliven, hvidløg, kapers, ansjoser, Spaghetti med hvidløg, olie og chili. Se andre retter under Spaghetti.





HÅNDVÆRKSPASTA FRA CARA NONNA



Trofiette

Liguriens pastavariant, som typisk bruges med basilikumpesto. Tynd snoet pasta - af fineste durumhvæde. Minder meget om stroz-zapreti - men mindre i dimensioner, så derfor lettere at koge. Typiske retter: Trofiette med basilikumpesto, Trofiette i suppe, Trofiette i pastasalat, Trofiette med sugo tomatsovs, Trofiette med frisk italiensk pølse, bacon og løg

Størrelser
500g

Antal
12



Orecchiette

Små runde 'ører' - af fineste durumhvæde.

Typiske retter: Orecchiette i suppe, Orecchiette i pastasalat, Orecchiette med broccoli, Orecchiette med sugo tomatsovs, Orecchiette ai funghi porcini - med svampeflødesovs.

Størrelser
500g

Antal
12



Bomboloni

Små korte rør - af fineste durumhvæde.

Typiske retter: Bomboloni med sugo tomatsovs, Bomboloni ai funghi porcini - svampeflødesovs, Bomboloni al pesto.

Størrelser
500g

Antal
12



Cannelloni

Lange rør 8x2cm - af fineste durumhvæde.

Typiske retter: Fyldt pasta. Fyldes med fx kødsovs eller spinat og ricottaost eller laks og spinat. Dækkes med vand, med bechamelsovs og ost og bages i ovnen.

Størrelser
500g

Antal
12



Tonnarelli al nero di seppia

Sorte smalle pastareder - af fineste durumhvæde med 3% blæsprut-teblæk. Som en af de eneste producenter har Cara Nonna skabt en sort pasta, som også er sort, når den er kogt. Typiske retter: Tonnarelli alla Marinara - med alt godt fra havet. Også flot som tilbehør til fisk, fx til en laksebøf.

Størrelser
250g
500g

Antal
12
12





HÅNDVÆRKSPASTA FRA CARA NONNA



Tagliatelle allo zafferano

Smalle pastareder - af fineste durum hvede, safran.

Typiske retter: Tagliatelle allo zafferano al limone, Tagliatelle allo zafferano alla panna - med fløde, Tagliatelle allo zafferano al pollo - med kylling i fløde

Størrelser
250g

Antal
12



Amorelli allegri all'uovo

Snoede rør - af fineste durum hvede, 20% æg, tomat, spinat og rødbede.

Typiske retter: Amorelli med sugo tomatsovs, Amorelli i pastasalat

Størrelser
500g

Antal
12



Taglierini al tartufo

Tynde reder - af fineste durum hvede og trøffel.

Typiske retter: Taglierini ai carciofini med olie og parmesan, Taglierini ai carciofini, Taglierini som tilbehør til bøf og steg - med god olivenolie og revet parmesan på toppen.

Størrelser
500g

Antal
12



Biciclette - cykler

Pasta formet som cykler i tre farver - af fineste durumhvede, rødbede og spinat.

Pasta med en sådan formation holder sjældent formen efter kogning, men efter 4 års udvikling har Cara Nonna udviklet en form, som gør, at 90-95% af pastaen bevarer sin form efter kogning.

Størrelser
500g

Antal
12



Love Pasta - hjerter - tricolore

Flotte store hjerter i farverne: hvid, rød og grøn.

Perfekt i gavekurve, til jul, til mors- og valentinsdag

Størrelser
500g

Antal
12



Garganelli all'uovo - Med æg

Pasta formet som rør - af fineste durumhvede med 20% æg.

Typiske retter: Garganelli al sugo di pomodori, Garganelli med ande- eller kyllingeragù.

Størrelser
500g

Antal
12





HÅNDVÆRKSPASTA FRA CARA NONNA



Fettuccine all'uovo - Med æg

Pastareder - af fineste durumhvete med 20% æg.

Størrelser
500g

Antal
12

Typiske retter: Fettuccine Alfredo - med fløde, parmesan og muskatnød, Fettuccine al ragù



Pappardelle all'uovo - Med æg

Brede pastareder - af fineste durumhvete med 20% æg.

Størrelser
500g

Antal
12

Typiske retter: Pappardelle ai funghi porcini - med svampeflødesovs



Tagliolini all'uovo - Med æg

Tynde pastareder - af fineste durumhvete med 20% æg.

Størrelser
500g

Antal
12

Typiske retter: Tagliolini med tynde skiver af trøffel og god olivenolie



Fettuccine integrali - Fuldkornspasta

Pastareder - af fuldkornsmel af durumhvete. Cara Nonnas fettuccine af fuldkorn har en god og fin smag som minder om pasta af fin durum hvete.

Størrelser
500g

Antal
12



Økologisk Fettuccine



Økologiske pastareder - af 100% italiensk durumhvete.

Størrelser
400g

Antal
12

En suveræn pasta med øko-stempel.



Økologisk Pappardelle



Økologiske pastareder - af 100% italiensk durumhvete.

Størrelser
400g

Antal
12

En suveræn pasta med øko-stempel.





HÅNDVÆRKSPASTA FRA MARELLA

Marellas pasta er håndværkspasta af bedste kvalitet lavet efter den gamle tradition med trækkejern af bronze, som giver pastaen en ru og åben overfalde, så sovsen bedre trænger ind i pastaen. Pastaen, der er lavet af 100% durumhvede af fineste kvalitet, tørres i op til 48 timer ved en meget lav temperatur på max. 37°C, hvilket giver den bedste konsistens og smag. Pastaen er næringsrig og mættende, så brug en 1/3 mindre end en standardpasta

Marellas sribede pasta er klassehåndværk. De har specialiseret sig i at lave pasta med farver og striber - i al verdens naturlige farver. Sådanne striber kan ikke laves på maskine, men kræver et helt specielt håndværk og teknik. Håndværket er håndpakket i gennemsigtige poser og pænt lukket med dekorativ bast, som var det en gavepakke. Konventionelle pakker med rødt bånd og økologiske pakker med grønt bånd.



Økologiske Maccheroni Pugliesi



Macaroni som de laves i pastaens hjemregion Apulien. Spændende form - og pasta af høj høj kvalitet.

Størrelser
400g

Antal
12



Økologiske Butterfly Primavera



Håndværkspasta formet som sommerfugle med spidse vinger. Hele ensfarvede i forårets farver.

Størrelser
250g

Antal
16



Butterfly Pinguino

Håndværkspasta formet som sommerfugle med spidse vinger. Hele ensfarvede - sort på den ene side og hvid på den anden. Den sorte farve er fra blæksprutteblæk.

Størrelser
250g

Antal
16





HÅNDVÆRKSPASTA FRA MARELLA



Sombraconi

Et sjovt indslag til en anderledes, kreativ og flot forret. De mexicanske hatte fyldes med lækkert fyld og bages i ovnen. Fremgangsmåde fremgår af posen. Indeholder 10-12 hatte.

Størrelser
250g

Antal
7

‘Svigmors djævl-tunge’

Håndværkspasta lang, snoet og takket, som var den ens svigmors drillende tunge.

Størrelser
250g

Antal
8



Farfalline med striber

Traditionelt formede sommerfugle

- Multistribet - multistribet i flotte farver
- Zebra - stribet i zebraens farver sort og hvid
- Danimarca - stribet i de danske farver rød og hvid.

Størrelser

Multistribet 250g
Zebra 250g
Danimarca 250g

Antal

18
18
18





GLUTENFRI PASTA - ØKOLOGISK & VEGANSK



Skruer af kikærter

Marchesatos høj kvalitetspasta af kikærter. Pastaerne er produceret som håndværkspasta, dvs. trukket på bronzeforme og tørret i lang tid ved lav temperatur, så pastaen får bedste konsistens og en ru overflade.

Perfekt til glutenallergikere - men også til andre et spændende alternativ til kornsorter.



Størrelser
250g

Antal
10



Penne af røde linser

Marchesatos høj kvalitetspasta af røde. Pastaerne er produceret som håndværkspasta, dvs. trukket på bronzeforme og tørret i lang tid ved lav temperatur, så pastaen får bedste konsistens og en ru overflade.

Perfekt til glutenallergikere - men også til andre et spændende alternativ til kornsorter.



Størrelser
250g

Antal
10



Penne af Multigrøntsager

Marchesatos høj kvalitetspasta af linser, kikærter, grøenærter og bønner. Pastaerne er produceret som håndværkspasta, dvs. trukket på bronzeforme og tørret i lang tid ved lav temperatur, så pastaen får bedste konsistens og en ru overflade.

Perfekt til glutenallergikere - men også til andre et spændende alternativ af kornsorter.



Størrelser
250g

Antal
10



Konkylier af amarento, teff og quinoa

Marchesatos høj kvalitetspasta af amarento, teff og quinoa. Pastaerne er produceret som håndværkspasta, dvs. trukket på bronzeforme og tørret i lang tid ved lav temperatur, så pastaen får bedste konsistens og en ru overflade.

Perfekt til glutenallergikere - men også til andre et spændende alternativ af kornsorter.



Størrelser
250g

Antal
10



Tagliatelle af majs og ris

Båndpasta tagliatelle af majs og ris - samme høje kvalitet fra Marchesato. Pastaerne er produceret som håndværkspasta, dvs. trukket på bronzeforme og tørret i lang tid ved lav temperatur, så pastaen får bedste konsistens og en ru overflade.

Perfekt til glutenallergikere - men også til andre et spændende alternativ af kornsorter.



Størrelser
250g

Antal
6





RISOTTORIS

Lovgivningen tillader, at den ristype som står på pakken, kan erstattes af en lignende ristype - op til 100%. Dvs. at selvom der står Arborio på pakken, kan det være der ikke er et eneste riskorn Arborio i pakken. Da Arborio og Carnaroli ris er dyrere end andre ris, kan man kun gætte, hvor mange producenter, der bruger dette "trick" - og med hvilken procentdel.

Vores risottoris fra GrandiRiso har IGP stempel, som de skulle være, de eneste som har. Når risen har IGP certificering, må der kun være den rigtige ristype i pakken. Og så er kvaliteten af risen selvfølgelig også i den høje ende.



Risottoris Carnaroli - med IGP (BOB)

Grandi Risos Carnaroli ris med samme udmærkelser som ovenstående.

Størrelser
1000g-bestil

Antal
10





ITALIENSKE SMÅKAGER

Italienerne er verdenskendt for deres kager og småkager, bl.a. cantuccini og andre lækre biscotti småkager.

StilDolces cantuccini er lavet efter original opskrift, høj kvalitet og pakket i flotte æsker - og endda til knivskarpe priser, så de passer i de fleste gavepakker.



Cantuccini med mandler

De verdenskendte Cantuccini mandelkager med et højt indhold af mandler. Lækre og knasende og dog kan man stadig nyde dem uden at skulle dyppe dem i noget.

Størrelser
100g

Antal
16





AMARENA OG TOPPINGS



230g



600g



1250g



3200g

Se mere på
www.amarenafabbri.dk



Amarena Fabbri dessertkirsebær

De originale italienske dessertkirsebær Amarena Fabbri er en stor del af den italienske madtradition, og i Danmark er Amarena Fabbri populært tilbehør både til is og risalamande. Opskriften stammer fra det over hundrede år gamle familiefirma Fabbri i Bologna. Selve opskriften på Amarena Fabbri var oprindeligt grundlæggerens hustrus egen hjemmelavede opskrift, og Amarenakrukken var en gave fra grundlæggeren som tak for hendes eventyrlige opskrift. Amarena giver et strejf af gourmet på is, kager, koldskål, konfekt, kir risalamande, m.m.

Størrelser	Antal
230g	6
600g	6
1250g - bestil	8
3200g	3



Fragola Fabbri dessertjordbær

Lækre hele, flotte jordbær i en smagsrig jordbærsirup. Hver eneste jordbær er udvalgt med omhu og har ligget hele og fine og "trukket smag" i den lækre jordbærsirup. Det giver en helt speciel koncentreret og overdådig smag som også gør dem meget drøje i brug. Ligesom Amarena passer de fortrinligt på is, pandekager, kræmmerhuse, nøddekurve, kager, ost m.m.

Størrelser	Antal
230g	6



Pistacicecreme fra Fabbri - top kvalitet

Fabbris gourmet udgave med et højt indhold af pistacienødder - pistacienødder af den høje kvalitet. Varen kommer i en pæn, indbydende og let genkendelig emballage, som har samme form som Amarena Fabbri i 230g størrelsen.

Størrelser	Antal
200g	6



Fabbri Minitoppings til dessert og is

Lækre toppings af den gode og tykke kvalitet. Vi lagerfører i varianterne: Amarena, chokolade, karamel, skovjordbær.

Størrelser	Antal
Amarena 225g	12
Choko 225g	12
Karamel 225g	12
Jordbær 225g	12



KAFFE- OG FRUGTSIRUP OG BOLSJER

Fabbri har produceret sirupper i over 70 år - frugtsirup og kaffesirup. Gennem de mange år har Fabbri udviklet en kvalitet som er den bedste på markedet: god smag, høj koncentration og højt frugtindhold. Derfor er Fabbri sirupper også 'numero 1' blandt bartendere i Italien.



Kaffesirup Mixy Café til Horeca

Fabbri's kaffesirup Mixy Café er af høj kvalitet med en god og koncentreret smag. Som noget helt unikt har Fabbri justeret syreindholdet i kaffesiruppen, så den ikke nedbryder mælkeskummets konsistens. I denne størrelse lagerføres følgende varianter: Karamel, Hasselnød, Vanilje.

Størrelser	Antal
Kara1000ml	6
Vanil1000ml	6
Hasnød1000ml	6



Kaffesirup til hustanden - med sukker / sukkefri

Den samme gode kvalitet findes også i en passende størrelse til husstanden. I denne størrelse lagerføres: Karamel, Vanilje og sukkerfri Karamel.

Størrelser	Antal
Karamel 560ml	6
Vanilje 560ml	6
Kara Zero560ml	6



Cocktailsirupper til hustanden

Høj kvalitets frugtsirup til cocktails, sodavand, Italian Soda. God smag, høj koncentration og højt frugtindhold. Lagerføres varianter: Jordbær, grenadine, kokos og hyldeblomst.

Størrelser	Antal
Jordbær 560ml	6
Grenadin560ml	6
Kokos 560ml	6
Hyld 560ml	6



Sirup pumpe

En flot og praktisk pumpe til alle flaskerne - længden tilpasses efter flaskens højde.

Størrelser	Antal
1 stk	6



Amarena Fabbri karamelbolsjer

De lækreste karamelbolsjer fyldt med Amarena Fabbri.

Størrelser	Antal
75g	8



DEKORATIV HJERTEVIN



CINQUESEGGNI
ART WINERY BOUTIQUE

CinqueSegni producerer velsmagende vine af høj kvalitet i de velkendte vintyper rundt om i Italien. Familien havde oprindeligt en produktion af keramiske fliser og kom for nogle år siden på deres patenteret idé: at udsmykke deres vine med flotte keramik dekorationer, bl.a det smukke hjerte på deres Ti Amo vin.



Primitivo rødvin i hjerte flaske- Ti amo

Farve og udseende: Rubinrød farve med violette nuancer.

Bouquet (duft): Intens og kompleks bouquet med sveske og kirsebær dufte og krydrede noter af vanilje og rosmarin.

Smag: En klassisk, fyldig og velsmagende primitivo. En balanceret og harmonisk vin med en lang eftersmag. Perfekt til salte forretter, rødt kød og modne oste.

Størrelser
75cl

Antal
6





BOTTEGA

VIN FRA BOTTEGA - LUKSUS VINE I IMPONERENDE FLASKER

Bottega Gold og andre luksus mousserende vine fra Bottega - når det *virkelig* skal fejres

Bottegas prosecco, moscato og mousserende vine er af høj kvalitet i en flot og dekorativ emballage. De giver lige det sidste ekstra til bryllup, rund fødselsdag, jubilæum, konfirmation, guldbryllup, sølvbryllup og alle andre fester og begivenheder, som *virkelig* skal fejres.



20cl

75cl

150cl

300cl

Bottega Gold Prosecco - "Guldchampagne"

Luksus prosecco på druer fra Valdobbiadene området. Tør (Brut), men har en let frugtig smag, og er mindre tør end andre brut vine, så den appellerer til de, som ikke er glade for de helt tørre bobler. Velsmagende, harmonisk, elegant og frisk.

Farve og udseende: Lys, strå gul, fine og vedvarende bobler.

Bouquet (duft): Typisk og raffineret med frugtagtig (grønne æbler, pære, citrusfrugter) og blomster (hvide blomster, akacia, blåregn og liljer) samt noter af salvie og krydderier i finishen.

Smag: Blød, harmonisk og elegant, med en let krop og med en livlig, men alligevel afbalanceret syre.

Størrelser	Antal
20cl	24
75cl	6
150cl - bestil	1
300cl - bestil	1



Bottega Rose Gold Spumante - Rosé

Rose Gold er en helt enestående rosé på Pinot Noir druen. Rosévinen har mange smags-lag, så når den stiger i temperatur, kommer nye skønne frugtsmager frem, såsom ribs, jordbær, melon mm.

Farve og udseende: Strålende, subtil lyserød farve, fine og vedvarende bobler.

Bouquet (duft): Intens, elegant, kompleks, kendetegnet ved blomster- og frugtagtige noter, hovedsageligt blandede bær, ribs og vilde jordbær.

Smag: Frisk, delikat, blød, struktureret, med afbalanceret syre og en behagelig og vedvarende eftersmag.

Størrelser	Antal
20cl	24
75cl	6
150cl - bestil	1
300cl - bestil	1



Bottega Petalo Moscato

Let og frugtig moscato, som har en god flot smag - og uden at være for sød. Druemarkerne støder op til rosenmarker, hvilket giver vinen nogle helt specielle noter af roser.

Farve og udseende: Strågul med fine og varige bobler.

Bouquet (duft): Komplex, intens, delikat, med blomster (rose, blåregn og vilde blomster) og frugtagtige (gul fersken, abrikos og citrus) noter og en behagelig antydning af salvie i finishen.

Smag: Fløjsagtig, behersket og behageligt sød, intens og vedvarende med en godt syreindhold, der beriger dens friskhed og afbalancerer det høje sukkerindhold.

Størrelser	Antal
20cl	24
75cl	6





BOTTEGA

ACCADEMIA PROSECCO & SPRITZ VERMOUNT, BITTER OG GRAPPA



Accademia Prosecco DOC - i flotte farvede flasker



En flot klassisk tør prosecco med DOC område stempel.
Farve og udseende: Strå-gul, fine og vedvarende bobler
Bouquet (duft): Duft af grøn æble, hvide ferskner og citrusfrugter afsluttende med noter af akacieblomster.
Smag: Smagen er frisk, let, behagelig livlig, elegant og raffineret.
Findes i kolli med 6 stk blå, 6 stk rød, eller mixkolli med 1 af hver farve

Størrelser	Antal
Blå 75cl	6
Rød 75cl	6
Regnbue 75cl	6

Pronol Spritz - mixed & ready



Den populære orange spritz - perfekt mixet og klar til at drikke.

Flaskens farve er mat orange - ikke metallisk orange det kan se ud som på billedet.

Alkohol indhold: 6,5%

Størrelser	Antal
20cl	12

Vermouth hvid / rød



Vermouth i god kvalitet har fået sin renæssance, og Bottega har lavet to meget velsmagende luksus udgaver - og endda til rimelige priser.

Alkohol indhold: 16%

Størrelser	Antal
Rød 75cl	6
Hvid 75cl -bestil	6

Bitter



Bottegas bitter sidder også lige skabet - og passer perfekt til Negroni.

Alkohol indhold: 25%

Størrelser	Antal
70cl -bestil	6

Grappa Amarone Riserva - top kvalitet



Endelig har vi fået Bottegas top grappa igen - 18 måneders fadlagret Amarone grappa - den bedste grappa vi har smagt til dato.

Alkohol indhold: 43%

Størrelser	Antal
70cl	6





RØD- OG HVIDVINE FRA BOTTEGA

BOTTEGA

Udover bobler og spritus er Bottega også ganske stærke i stille vine. Bottega har egne vingårde i mange af de vigtigste vinområder i Italien.

Vinene er af høj kvalitet og udstyret er pænt, indbydende og appellerende som altid.



Bottega Pinot Grigio delle Venezie

Meget flot, frisk og fyldig Pinot Grigio – med ekstra rundhed og fylde, da den er lavet på sent høstede druer.

Farve og udseende: Klar, strågul med kobber skær.

Bouquet (duft): Elegant og raffineret, med delikate blomsternoter af ældre blomster og akacia og frugtagtige aromaer af pære og fersken. Behagelig note af mandel i finish.

Smag: Tør, frisk, harmonisk, syreindhold perfekt afbalanceret med den gode struktur og blødhed af denne vin.

Størrelser
75cl

Antal
6



Bottega Pinot Grigio Rosé

Spændende og sjældent udbudt rosé på Pinot grigio druen. Meget flot, frisk og fyldig rosé.

Farve og udseende: Lys koralrosa med nuancer af kobber

Bouquet (duft): Frisk og elegant med behagelige frugtagtige noter af fersken og abrikos, en delikat antydning af citrus og aromaer af ferskenblomst i finishen.

Smag: Tør, velstruktureret, behageligt vedvarende, med afbalanceret syrethed og en delikat mineralnote i finishen.

Størrelser
75cl

Antal
6



Bottega Cabernet Sauvignon

Flot struktur, krop og fylde – en flot tæmmet og elegant Cabernet. God kvalitet til pengene.

Farve og Udseende: Klar, intens rubinrød med lilla skær.

Bouquet (duft): Vinøs og lidt urteagtig (tomatblad og grøn peber) med noter af røde bær (hindbær og moden brombær), delikat krydret i finishen.

Smag: Tør, rund, behagelig garvesyre, medium fyldig, med en god struktur

Størrelser
75cl

Antal
6





RØD- OG HVIDVINE FRA BOTTEGA

BOTTEGA



Bottega Ripasso Valpolicella Superiore

Høj kvalitets ripasso med god fyldighed, krop og rundhed. Ripassoen starter med den traditionelle vinificering af Valpolicella Classico. Herefter fermenteres vinen igen på kvaset fra Amarone og Recioto i 15-20 dage og lagres på fade op til 2 år.

Farve og udseende: Intens rubinrød med lilla skær.

Bouquet (duft): Behagelige noter af blomme, røde bær, modent kirsebær og søde krydderier og antydninger til vanilje og rosiner.

Smag: Tør, fyldig, rund, med en fremragende struktur og en delikat eftersmag af kanel, nelliker og lakrids.

Størrelser
75cl

Antal
6



Bottega Amarone DOCG Årgang 2017/19

Meget flot og elegant Amarone - den "moderne" udgave, hvor fyldigheden er flot balanceret med elegance. De nøje udvalgte druer, tørringen af druerne og lagringen i små fade, giver vinen den unikke smag.

Farve og udseende: Intens rubinrød med granatrød skær.

Bouquet (duft): Karakteriseret ved en intens duft med moden rød frugt (marascakirsebær, blomme, solbær), af sort kirsebær og hindbærsyltetøj, muskatnød og chokolade.

Smag: Fuld, rund, stor krop og struktur, varm, vedvarende og intens til ganen. Tanniner, syreindhold og alkohol i perfekt balance, giver behagelig harmoni.

Størrelser
75cl

Antal
6





FLOTTE LANTERNE GAVEÆSKER TIL VIN OG SPECIALITETER



Lanterne til 2 flasker og/eller specialiteter

Størrelse i mm: 180 x 90 x 370
Kommer med en løs rumadskiller til vin

<u>Størrelser</u>	<u>Antal</u>
180x90x370	20

Lanterne til 2 flasker og/eller specialiteter

Størrelse i mm: 180 x 180 x 395
Kommer med 2 løse rumadskillere til vin

<u>Størrelser</u>	<u>Antal</u>
180x180x395	20

Lanterne til specialiteter

Størrelse i mm: 200 x 200 x 250

<u>Størrelser</u>	<u>Antal</u>
200x200x250	20





Kontakt os:

Del Mastro - Italienske specialiteter

Fredensvej 6, 3460 Birkerød

Hovedtelefonnummer: +45 4110 1738

Administration og salg til engros: Michael Del Mastro - direkte tlf 3110 2750 - mail@delmastro.dk

Sjælland og Fyn: Bjarne - direkte tlf 3110 2752 - salg@delmastro.dk

Jylland: Christian - direkte tlf 6051 6179 - salg2@delmastro.dk

