



## GOURMET SPECIALITETER FRA ITALIEN





## AMARENA FABBRI



### Amarena Fabbri Dessertkirsebær

Amarena Fabbri's mere end 100 år gamle opskrift er:

- de originale Amarena kirsebær fra Fabbri
- flotte lækre, sprøde kirsebær med en frisk konsistens
- i en smagsrig sirup med en skøn og kraftig smag
- perfekt til rislamande, men bruges også på: is, kager, lagkager, konfekt, koldskål, skyr og yoghurt, og pandekager.

Se flere opskrifter på [AmarenaFabbri.dk](http://AmarenaFabbri.dk)

Amarena Fabbri er bedre end kopi-produkterne på mange punkter bl.a.:

- kun Fabbri's Amarena bær har den helt perfekte sprødhed og friske konsistens
- siruppens smag er helt unik, kraftig og smagsrig
- Fabbri's Amarena er det Amarena produkt, som forbrugeren foretrækker
- Som en kendt journalist skrev: Amarena Fabbri er Amarena Fabbri- alt andet er alt andet

Varenr: 600g: 8001780110004. 3,2kg: ....2176





## FABBRI KAFFESIRUP



*Live a new flavoring experience*



### Fabbri kaffesirup

- En høj kvalitets sirup, som udmærker sig ved:
- en meget høj smagskoncentration, så kaffen ikke fortyndes for meget af vand eller sukker.
  - syreindholdet i siruppen er justeret, så mælkeskummets konsistens ikke nedbrydes.
  - en flot 'Crystal PET' plastikflaske  
let at transportsikre  
går ikke i stykker under transport eller i butik.
  - naturligvis også meget velegnet til iskaffe.



Lagerføres i størrelserne 1 liter og 560ml:  
1 l med bedste og største smagskoncentration:

Varenumre:

Karamel:	800.178.015.0802
Vanilje:	800.178.015.0994
Hasselnød:	800.178.015.0987
560ml i varianterne:	
Vanilje:	800.178.049.8539
Karamel:	800.178.049.8430
Karamel sukkerfri:	800.178.049.7563





## 'TAGGIASCA' OLIVEN



### Gourmet oliven - 'Taggiasca'

- 'Formentlig verdens bedste oliven'
- Den mest eftertragtede oliven i Italien
  - dyrkes kun i regionen Ligurien
- En mild, blød og rund smag med en snært af nødder
- Nydes af selv personer, som ikke kan lide andre oliven.
- I blød, rund og mild extra jomfru olivenolie
- Lang holdbarhed efter åbning i køleskab
- Ingen tilsætningsstoffer

Findes i varianterne:

Taggiasca oliven u/sten i extra jomfru olivenolie

Varenr: 2,7kg: 801.453.120.2002

Alternativ - Gourmet oliven - 'Nostrane'

Nostrane minder om Taggiasca - dog har den noget mere bitterhed. Ellers samme glas, samme olivenolie - og til en billigere pris.

Varenr: 2,7kg: 801.453.120.1999





# 'BUONFRUTTO' OLIVENOLIE



## Extra jomfru olivenolie 'Buonfrutto'

Italiensk høj kvalitets olivenolie fra en lille producent med kvalitet i højsædet.

'Buonfrutto' vandt i 2021 sølvmedalje i kategorien for milde olier - passer lige til de danske smagsløg

'Buonfrutto' er kun fremstillet af italienske oliven, hvor en stor del udgør Taggiasca oliven.

'Buonfrutto' er blød, rund og 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%.

'Buonfrutto' er i mange år blevet serveret ved gallamiddagene efter uddeling af Nobel-prisen i Stockholm.

Varenr: 500ml konv.: 801.453.120.0329  
Varenr: 500ml øko.: 801.453.120.6727





## OLIVENOLIE MED CITRON



### Extra jomfru olivenolie med citron

Olivenolie med citron findes i mange forskellige kvaliteter. Vores fra Frantoio di Sant'Agata er af højeste kvalitet fordi:

- den er lavet som et håndværk:
  - olierne udvindes ved at presse olivene sammen med friske fuldmodne frugter. Mange andre producenter tilsætter bare citronkoncentrat til en færdig olivenolie.
  - Processen gør at olien både indeholder citronsaft og de æteriske olier fra skallen
- olien har således en uovertruffen klar og frisk smag af citron.

Perfekt til fisk, skaldyr, carpaccio, bresaola og salater.

Smag forskellen...

Varenr: 500ml: 801.453.120.0633





# GOURMET BASILIKUM PESTO



## Basilikumpesto af gourmet kvalitet

- Ægte ligurisk pesto
  - top kvalitet efter original opskrift
- Kun de bedste råvarer:
  - Basilikum:
    - kun den smalbladede basilikum D.O.P fra Ligurien
    - kun topskud - ingen stængler e. lign
  - blød og mild extra jomfru olivenolie
  - hele og kvaste pinjekerner
  - parmesanost DOP - lagret 30 måneder
  - Ingen: solsikkeolie, kartofler, stivelse, cashewnødder eller lignende
- Lækker, kraftig og drøj i brug.
- Lang holdbarhed efter åbning i køleskab
- Ingen tilsætningsstoffer
- Ikke pasteuriseret

Smagen er uovertruffen....

Varenummer:

500g: 801.453.120.8790





## TOP BALSAMICO OG EDDIKER



### Balsamico af top kvalitet fra Mussini

- bedste kvalitet/pris forhold på markedet
- Vinder af sølvmedalje hos "Feinschmecker"
- Tyktflydende og semi-tyktflydende balsamicoer med flot, rund og kraftig smag.
- smager som balsamicoer, der har været lagret i 10-12 år

Varenr: tyktflydende (gul): 803.218.103.9359

Varenr: semi-tyktflydene (sort): 803.218.102.7035



### Mussini Frugteddiker

En skøn kombination af det syrlige fra eddiken og det søde fra frugt og druemost.

En flot, lækker og velbalanceret produkt.

Frugteddikerne er et delikat og anderledes pift til alle salater eller finere madlavning

DC varenumre:

- |                    |                  |
|--------------------|------------------|
| - Hindbæreddike    | 803.218.102.7059 |
| - Granatæbleeddike | 803.218.102.7110 |
| - Kirsebæreddike   | 803.218.103.1414 |
| - Æbleeddike       | 803.218.103.1438 |





# ITALIENSK SUGO TOMATSOVS AF GOURMET KVALITET

Don Antonio™



Sugo Don Antonio

Don Antonio SRL

is granted the 2021

**SUPERIOR  
TASTE AWARD**  
★ ★



International  
Taste Institute

Certified by the International Taste Institute's jury of the world's best Chefs & Sommeliers.



## Sugo Tomatsovs af højeste kvalitet

Don Antonio er høj kvalitets sugo tomatsovs fordi:

- Tomater og grøntsager er af højeste kvalitet
- 100% italienske tomater og grøntsager
- håndlavet med kærlighed og respekt for områdernes traditioner

Brug den direkte på pasta eller i retter, som skal forkæles med luksus tomatsovs. 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.

Varenumre:

- |                   |                  |
|-------------------|------------------|
| - Basilikum       | 803.310.027.1430 |
| - Arrabbiata      | 803.310.027.1447 |
| - Toscana         | 803.310.027.2666 |
| - Piemonte        | 803.310.027.1478 |
| - Øko m/basilikum | 803.310.027.3717 |





# CARA NONNA HÅNDVÆRKSPASTA



## Høj kvalitets håndværkspasta

Cara Nonna er et mindre familieføretagende, som laver håndværkspasta efter alle kunstens regler i den gamle pastatradition.

Cara Nonna er en gourmet pasta med bedste konsistens, smag og mæthedensfølelse:

- de udvælger den bedste durumhvete
- pastaen formes på bronzetrækkejern, som giver pastaen en ru overflade
- langtidstørres i 20-30 timer ved lav temperatur
- deres speciale er pasta formet i reder og pasta med blæksprutteblæk

Varenumre:

- |                                 |                  |
|---------------------------------|------------------|
| - Fettuccine m/ æg              | 800.810.100.0693 |
| - Pappardelle m/ æg             | 800.810.100.0846 |
| - Tonnarelli m/ blæksprutteblæk | 800.810.100.5964 |
| - Økologisk Fettuccine m/ æg    | 800.810.100.9924 |
| - Økologisk Pappardelle m/ æg   | 800.810.100.9702 |
- og der er 19 andre varianter på lager





## RISOTTO RIS AF TOP KVALITET MED IGP STEMPEL



Top kvalitet risotto ris med IGP stempel(område bestemmelses certificering)

Lovgivningen tillader, at den ristype som står på pakken, kan erstattes af en lignende ristype op til 100%.

Dvs. at selvom der står Carnaroli på pakken, kan det være der ikke er et eneste riskorn Carnaroli i pakken, men i stedet for en lignende type.

Da Carnaroli ris er dyrere end andre ris, kan man kun gætte på, hvor mange producenter, der bruger dette "trick" i mere eller mindre grad - og med hvilken procentdel.

Vores ris fra GrandiRiso udmærker sig ved:

- at have IGP stempel - så der kun må være den rigtige ristype i pakken
- at være dyrket i Po-deltaet
- høj kvalitet - til meget rimelig pris

Varenumre: Carnaroli 803.260.502.0406





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

