

Olja som bäst i höst

I november gör Il Monello "come back". Det är en klassisk novello-olja från Spoleto i regionen Umbria i Italien. Oljan nyskördas nu i oktober och är som allra bäst i november. I Sverige säljs den av Matrice Italgross, som rekommenderar att den används till bruschetta, ringlad över pasta, fisk, kött, i sallader, till råa grönsaker och som bas i dressingar. Den karaktäriseras av en grönskimmrande färg och en doft av grön tomat, kronärtskocka och örter.



Monini Il Monello är en ofiltrerad extra jungfruolja som kommer till sin rätt i november.



De spanska fruktkakorna kommer från de södra regionerna i Alicante.

Spansk fruktkaka till osten

Falbygdens introducerar nya osttillbehör, bland annat tre fruktkakor som tillverkats enligt spansk hantverkstradition och som med en karaktärsfylld ost uppger ge en särskild smakkombination.

Fruktkakorna, Pan de Higo, Pan de Dátil och Pan de Orejon, tillverkas av utvalda råvaror och finns i smakerna; fikon/mandel, dadlar/valnöt och aprikos/mandel.

Fruktkakorna säljs i både konsumentförpackning och över delikatessdisken.



Portionsbröd i trehörningsform.

Franska klassiker

Nordic Bake Off/Bonjour har lanserat flera brödnheter under hösten, bland annat två olika surdegsbaguetter.

De beskrivs som "franska klassiker i originalutförande, bakade med äkta levain och gräddade på stenhäll". En annan nyhet är ett portionsbröd i trehörningsform, med smak av råg, russin, anis och fänkål.

I degsegmentet har nyheten Blåbär-Dinkel kompletterat brödet Äppel-Dinkel.

Thaisåser med sting

Santa Marias thaisortiment har utökats med två nya sweet chili-såser i klämflaska. Den gula flaskan, Sweet Chili Sauce Ginger, innehåller en sås med smak av ingefära och gul chili medan den röda flaskan, Sweet Chili Sauce, innehåller en mer klassisk chilisås och har smak av vitlök och röd chili.

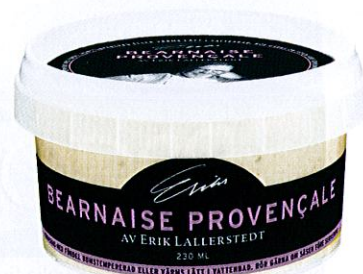


Såserna ingår i Premiumserien och uppger passa till all thailändsk mat eller som dipsås.



Grillat med 90 procent kött

I somras lanserade Ridderheims en nyckelhälsmärkt Möllegrillkorv i sortimentet Lilla Saluhallen. Möllegrillkorven produceras av Munkacharkuteriet i Ängelholm och uppger uteslutande innehålla kött från skånska gårdar. Den görs på skinkinnanlår, är osötad och har en köttthalt på 90 procent.



Den nya såsen från Erik Lallerstedt släpps i början av november.

Erik gör fler såser

Den nionde såsen i serien "Eriks såser" gör snart entré. Det är Bearnaise Provençale, en bearnaisesås av fransk karaktär med smak av färsk vitlök och persilja. En restaurangförpackning om två liter sås kostar hos grossisterna ungefär 114 kronor exklusive moms. Konsumentförpackningen om 230 ml har ett cirkapris på 22,90 kronor.

Rapsolja i PET och BiB

Branschorganisationen Svensk Raps ser ett fortsatt ökat intresse för rapsoljan, både från restauranger och konsumenter. Med rapstrenden följer en ökad produktutveckling. Bland nyheterna finns kallpressad rapsolja i bag-in-box från Gunnarshögs gård på Österlen.

Den finns i boxar om tre, fem eller tio liter, både som KRAV-märkt och konventionell. Företaget har också lanserat kallpressad rapsolja med färsk basilika.

Sänkdalens gård har i sin tur tagit fram en enliters PET-flaska med sportkork, som säljs till restauranger via Martin Olsson.

