

APOTEKARNS DELIKATESSEBRICKOR NÄR NI VILL NJUTA GOTT!

VI FÖRGYLLER VINTERN! HELGMYS, FÖDELSEDAG, BRÖLLOP, ADVENTSMINGLET, JULFEST
ELLER VARDAGSLYX!

Vi fixar och gör jobbet så Ni får mera tid att njuta och koppla av! Ni behöver bara komma hit och hämta Era godsaker, vi kan även ordna med hemleverans.

Önskar Ni kan vi även packa Era godsaker i våra trevliga picnickorgar, som vi lånar ut mot depotion.

Vi erbjuder tre olika prislägen på delikatessbrickor samt månadens Temabricka

Ring eller maila din beställning, telefon 0737856189, mail catharina@apotekarnsvinodeli.se

OBS! Vänligen beställ minst 24 timmar i förväg! Om brådskande beställningar, ring och hör om ok. Vi förbehåller oss rätten att byta ut en produkt som är tillfälligt slut mot likvärdig.

DELIBRICKA NR 1

Ostar:

Brie de Meaux AOC: opastöriserad brie, krämig med fantastisk smak, när fransmännen själv får välja!

Gorgonzola Creamy DOP: En underbar Gorgonzola med härlig konsistens!

Duo av ostar: Två favoriter av hårdostar. **Serious Strong:** Den godaste Cheddar vi smakat, härlig smak med krämig konsistens. **Pesto:** Ljuvligt grön och skön med smak av äkta Pesto.

Charkuterier:

Prosciutto crudo: En äkta italiensk lufttorkad skinka med mycket smak.

Salami Milano : En av Italiens mest omtyckta salami, lufttorkad med härlig smak.

Prosciutto Cotto alla Erbe: En kokt Italiensk skinka med härlig kryddblandning som Rosmarin, långsamt kokad för att få sin fina smak.

Tillbehör:

Nocarella Oliver: Novello, nyskördade, gröna och sköna med sagolik smak.

Yoghurtbollar: Inlindade i Coppa di Parma

Torkade Meloner: Goda till osten

Kex: Två sorters kex av varierande smak & stil

Bröd: Bageriets nybakade surdegslevain.



Buffén läggs upp på svarta plastfat. **Pris: 145:- Person**

DELIBRICKA NR 2

Ostar:

Brie de Meaux AOC: opastöriserad brie, krämig med fantastisk smak, när fransmännen själv får välja!

Rougette: Härligt krämig kittost med frisk och gräddig smak.

Gorgonzola Creamy DOP: En underbar Gorgonzola med härlig konsistens!

Trio av ostar: Tre favoriter av hårdostar. **Serious Strong:** Den godaste Cheddar vi smakat, härlig smak med krämig konsistens. **Grön pesto:** Ljuvligt grön och skön med smak av äkta Pesto. **Röd pesto:** Härlig smak av solmogna tomater.

Charkuterier:

Parma la Torre DOP: Vår utvalda äkta Parma lufttorkad minst 18 månader som garanterar en fantastisk smak.

Salami Milano : En av Italiens mest omtyckta salami, lufttorkad med härlig smak.

Prosciutto Cotto alla Erbe: En kokt Italiensk skinka med härlig kryddblandning som Rosmarin, långsamt kokad för att få sin fina smak.

Lomo: Lufttorkat fläskfile´, kryddat med paprika. En spansk klassiker.

Tillbehör:

Nocarella Oliver: Novello, nyskördade, gröna och sköna med sagolik smak.

Pesto: Apotekarns recept på godaste pesto med smak efter säsong.

Yoghurtbollar: Inlindade i Coppa di Parma

Marmelad: Utvald som passar till ostarna

Kex: Två sorters kex av varierande smak och stil

Bröd: Bageriets nybakade surdegslevain.

Buffén läggs upp på svarta plastfat.

Pris: 175:- Person





DELIBRICKA NR 3

Ostar:

Brie de Meaux AOC: opastöriserad brie, krämig med fantastisk smak, när fransmännen själv får välja!

Rougette: Härligt krämig kittost med frisk och gräddig smak.

Gorgonzola Creamy DOP: En underbar Gorgonzola med härlig konsistens!

Trio av ostar: Tre favoriter av hårdostar. **Serious Strong:** Den godaste Cheddar vi smakat, härlig smak med krämig konsistens. **Grön pesto:** Ljuvligt grön och skön med smak av äkta Pesto. **Röd pesto:** Härlig smak av solmogna tomater.

Gruyère Kaltbach AOC: Opastöriserad, schweizisk, grottlagrad hårdost med nötig smak, vansinnigt god!

Charkuterier:

Parma la Torre DOP: Vår utvalda äkta Parma lufttorkad minst 18 månader som garanterar en fantastisk smak.

Salami Milano : En av Italiens mest omtyckta salami, lufttorkad med härlig smak.

Lomo: Lufttorkat fläskfile´, kryddat med paprika. En spansk klassiker.

Cecina Leon IGP: Lufttorkat Oxinnanlår, historiskt med anor före Kristus

Prosciutto Cotto alla Erbe: En kokt Italiensk skinka med härlig kryddblandning som Rosmarin, långsamt kokad för att få sin fina smak.

Tryffelsalami: Fullspäckad med härlig tryffel, är denna goda salami! Härlig att njuta till ett glas Chianti

Tillbehör:

Nocarella Oliver: Novello, nyskördade, gröna och sköna med sagolik smak.

Pesto: Apotekarns recept på godaste pesto. Smak efter säsong, sommarens .

Balsamico Schallottenlökar: Ljuvliga till din Cecina Leon.

Yoghurtbollar: Inlindade i Coppa di Parma

Marmelad: Utvald som passar till ostarna

Kex: Tre sorters kex av varierande smak och stil

Bröd: Bageriets nybakade surdegslevain.

Buffén läggs upp på svarta plastfat.

Pris: 225:- Person

