

APOTEKARNS DELIKATESSEBRICKOR NÄR NI VILL NJUTA GOTT!

VI FÖRGYLLER VARDAG & FEST! HELGMYS, FÖDELSEDAG, BRÖLLOP, 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 delikatessebrickor 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!

Rougette: Härligt krämig kittost med frisk och gräddig smak.

Fourme d'Amber: En härligt gräddig och smakrik ädelost

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:

Parma la Torre DOP: Vår utvalda äkta Parma luftorkad minst 18 månader som garanterar en

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

Lättrökt Kalkon med smak av Mango och en touch av chili, härligt saftig och god!

Delikatesser:

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

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

YellowBell/Sweet Chili fyllda med färskost

Marmelad: Utvald som passar till ostarna

Kex: Två sorters kex av varierande smak.

Bröd: Surdegslevain.

Buffén läggs upp på svarta serveringsbrickor. Pris: 175:- Person



DELIBRICKA NR 2

Fylld av de lyxigaste delikatesserna, när Ni vill njuta med extra guldkant!

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.

Fourme d´Ambert: En härligt gräddig och smakrik ädelost

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.

Vit Getost: Frisk med en underbar smak.

Apotekarns Tartufata Spread Cheese, tryffellyx med krämig ost fylld av äkta tryffel, njutes på tunnbröd-chips med tryffelsalami!

Charkuterier:

Gran Serrano 18 mån: Spaniens lufttorkade skinka med fantastiskt god smak, nötig och smakrik.

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

Lättrökt Kalkon med smak av Mango och en touch av chili, härligt saftig och god!

Tryffelsalami: Fullspäckad med härlig tryffel, är denna goda salami! Härlig att njuta med vår tryffelost!

Lufttorkad Ölmarinerad Oxytterfilé från Alex by Per i Viken, ett svenskt mathantverk i småskalig produktion, fantastisk med en smakrik olivolja!

Delikatesser:

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

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

YellowBell/Sweet Chili fyllda med färskost

Balsamico Schallottenlökar: Ljuvliga till oxytterfilén!

Marmelad: Utvald som passar till ostarna

Kex: Två sorters kex av varierande smak.

Bröd: Surdegslevain.

Buffén läggs upp på svarta serveringsbrickor. Pris: 225:- Person



APOTEKARNS DELIBRICKA TEMA SYDAFRIKA

Läckra delikatesser att njuta med inspiration av Sydafrika.

Ostar:

Brie de Meaux AOC: Kungen av Brie! Opastöriserad, krämig med fantastisk smak, när fransmännen själv får välja!

Rougette: Härligt krämig kittost med frisk och gräddig smak.

Fourme d'Amber : En härligt gräddig och smakrik ädelost

Duo av ostar: Två 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.

Charkuterier:

Parma la Torre – Italiens finaste lufttorkade skinka, 18 månader lagrad med fin sälta och smak.

Lufttorkad Ölmarinerad Oxytterfilé från Alex by Per i Viken i Sverige, svenskt Mathantverk i världsklass!

Fänkålsalami från Per i Viken, härlig smak med naturliga ingredienser från svenskt kött i småskalig produktion.

Lättrökt Kalkon med smak av Mango och en touch av chili, härligt saftig och god!

Krögarkorv från Per i Viken, en härligt rökt korv med smak och tradition.

Delikatesser:

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

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

YellowBell/Sweet Chili fyllda med färskost

Balsamico Schallottenlökar: Ljuvliga till oxytterfilén!

Marmelad: Utvald som passar till ostarna

Kex: Två sorters kex av varierande smak.

Bröd: Surdegsslevain.

Buffén läggs upp på svarta serveringsbrickor.

Pris: 200:- Person

