



Uppkallad efter en stark fäktare

LORENZO NO1 ÄR uppkallad efter mannen som grundade familjeföretaget Barbera år 1896 på Sicilien. Herr Barbera Lorenzo var en mycket inflytelserik man och även fysiskt stark fäktare. Valet av oliv föll därför på Cerasuola som är mycket stark med intensiv, pepprig och bitter smak. Kort sagt en stark olivolja som sticker ut – en garde!



OLIVOLJA NOVELLO 500 ML

Extra virgin gårdsolja från Sicilien, som utvinns av säsongens första pressning, en primör.

ITALIEN

08515 12 ST/KRT



OLIVOLJA SELEZIONE UNICA 500 ML

Extra Virgin, tillverkad av ett unikt urval oliver från Medelhavsområdet, fruktig och söt med en lätt mandel-smak

ITALIEN

08510 6 ST/KRT



VIT TRYFFEOLJA 40 ML

Olivolja smaksatt med vit tryffel (Tuber amagnatum) med bit av tryffel i flaskan.

ITALIEN

07383 12 ST/KRT



SVART TRYFFEOLJA 40 ML

Olivolja smaksatt med svart tryffel (Tuber melanosporum), med bit av vit sommartryffel i flaskan.

ITALIEN

07385 12 ST/KRT



LORENZO NO 1 P.D.O. VALLI TRAPANESI EKOLOGISK 500 ML

Mellan sista veckan i oktober och första veckan i november skördas Cerasuolaoliverna. Oliverna urkärnas inom tolv timmar efter skörd och kallpressas för att sedan vila och naturligt dekanteras. Olivoljan får en guldgrön färg, kryddig doft och intensivt fruktig smak.

ITALIEN

08513 6 ST/KRT



LORENZO NO 3 P.D.O. VAL DI MAZARA EKOLOGISK 500 ML

Av Siciliens finaste oliver, Biancolilla och Corratina, utvinns denna unika, ekologiska extra virgin olivolja. Oliverna urkärnas och kallpressas inom tolv timmar efter skörd. Resultat blir en fin olivolja med skimrande gul färg och arom med inslag av gröna mandlar och smak av peppar.

ITALIEN

08508 6 ST/KRT



LORENZO NO 5 NOCELLARA DEL BELICE 500 ML

Från centrala Siciliens höga höjder skördas Nocellara del Belice andra veckan i oktober. Oliverna urkärnas direkt efter skörd, för att sedan vila och naturligt dekanteras. Resultatet blir en extra virgin olivolja med gyllengul färg, kryddig och blommig doft samt mjuk och balanserad smak.

ITALIEN

08509 6 ST/KRT



OLIVOLJA FILTRATO 3 L

Extra Virgin, filtrerad olivolja från södra Italien, lätt fruktig med smak av mandel

ITALIEN

08506 4 ST/KRT



VIT TRYFFEOLJA 100 ML

Olivolja smaksatt med vit tryffel (Tuber magnatum), med bit av tryffel i flaskan.

ITALIEN

07384 12 ST/KRT



SVART TRYFFEOLJA 100 ML

Olivolja smaksatt med svart tryffel (Tuber melanosporum) med en bit vit sommartryffel i flaskan.

ITALIEN

07386 12 ST/KRT



Fat från 1600-talet

FATEN DÄR FAMILJEN RINALDI lagrar sin Aceto Balsamico är daterade så långt tillbaka som 1600-talet. De gamla faten sätter karaktär på vinägern, där den mest vällagrade balsamicovinägern får ligga i hela 25 år.



TRADIZIONALE D.O.P. 100 ML
Aceto Balsamico Di Modena, lagrad i 25 år på träfat, stark och karaktäristisk smak, mycket hög densitet.

ITALIEN

07600 10 ST/KRT



ARROGANCE 250 ML
Aceto Balsamico Di Modena, lätt syrlig smak, snygg bordsflaska, lagrad på ekfat.

ITALIEN

07604 12 ST/KRT



CREMA DI BALSAMICO 500 ML
Smakrik balsamicocrème i praktisk droppfri flaska.

ITALIEN

08810 12 ST/KRT



MOSTO SACRO 250 ML
Aceto Balsamico Di Modena, långlagrad, lyxig bordsflaska med hög densitet och lätt sötma.

ITALIEN

07603 6 ST/KRT

BALSAMICO OCH VINÄGER

ART.NR	VARUSLAG/BESKRIVNING	VIKT/ST	ST/KRT
07601	ACETO BALSAMICO TRADIZIONALE D.O.P. Di Modena, stark karaktäristisk smak med hög densitet, lagrad 12 månader på träfat.	100 ml	10 st
07607	BALSAMICO BIANCO VIT Vit balsamvinäger	5 l	2 st
07610	BALSAMICO DI MODENA Klassisk balsamicovinäger	5 l	2 st
08653	VITVINSVINÄGER Dunk	5 l	2 st
08654	RÖDVINSVINÄGER Dunk	5 l	2 st



ACETO BALSAMICO 1 L
Di Modena, klassisk balsamico-
vinäger, lagrad på träfat.

ITALIEN

07608 6 ST/KRT