

A N N O



2 0 1 5

MAGICAL MOLISE

T H E I T A L I A N S E C R E T

Passion för livets goda och det allra bästa
från Italiens främsta leverantörer.

Rent-a-chef

Matlagningskurs

Catering

Försäljning



Marino Petrillo

+46 76 2670294 | marino@magicalmolise.se | magicalmolise.se

Petrillo extrajungfru Olivolja



Familje eget
produktion av olivolja
fylld med tradition och
kvalitet.

5 L

739 kr

Extrajungfru olivolja



En extra jungfruolja av hög kvalitet, med en harmonisk och balanserad smak är det perfekt till alla typer av maträtter

- 0,75 L
- 169 kr

Olivolja med citron



Ger smak som färsk citron. Lämplig för stekar eller grillat fisk även mycket bra på grönsaker och sallader,

0,75 L

179 kr

Olivolja med rosmarin



Ger smak som färsk rosmarin. perfekt för att stekar, grillar kött, bakad potatis, focaccia och baljväxter.

- 0,75 L
- 179 kr

Pasta La Molisana



- Noga utvalda pastasorter, för en autentisk italiensk måltid.
- Recept till varje pastasort, fråga gärna
- Många pastasort på lager
- 500 Gr
- 31 kr

Pasta La Molisana Glutenfri



Glutenfri alternativ, för
en autentisk italiensk
måltid

400 Gr

39 Kr



Hemgjort tomatsåser



Inte den vanliga tomatsåsen utan den riktiga **TOMATSÅSEN** som våra mormödrar gjorde, med färska tomater och den söta smaken av Montagano-tomater. Tomater väljs för hand och bearbetas på traditionellt sätt, utan tillsats av konserveringsmedel.

Marino rekommenderat

Spaghetti al pomodoro e basilico

700 gr

39 kr

Salsa di pomodoro piccante



Inte den vanliga tomatsåsen utan den riktiga **TOMATSÅSEN** som våra mormödrar gjorde, med doften av färska tomater och den söta smaken av Montagano-tomater, med tillsats av en touch chili, bearbetas på traditionellt sätt, utan tillsats av konserveringsmedel.

700 GR

44 Kr

Skalade tomater



Montagano-tomater väljs noggrant, tvättas, skällas och skalas för hand. De lagras sedan i glas utan tillsats av konserveringsmedel.

Detta garanterar äkthet och friskhet, typisk för nyplockade tomater, vilket ger dina rätter den autentiska smaken av färska tomater

Marino, rekommenderar Spaghetti alle vongole. Recept finns om önskas

500 Gr

49 kr

Körsbärstomaterna



Körsbärstomaterna väljs noggrant, tvättas och nedsänks hela i den traditionella Montagnano-tomatsåsen, utan tillsats av färgämnen eller konserveringsmedel

Perfekt till alla typ av såsen
Marino rekommenderat

Pennette med körsbärtomater,
zucchini

Fråga gärna efter receptet

500 gr

49 kr

Caciocavalloost



Den har en söt smak när den är färsk, medan den med tiden har gles skalning, för att göra den intensiva lukten och smaken mer avgörande och kryddig.

Konsumeras också på grillen, det passar bra till vilken maträtt som helst i kombination med fylliga röda viner

300 Gr

129 Kr

Caciotta med tryffeln



Handgjord produktion
100% molisano

Mjuk, kompakt ost,
beredd med endast
Molise-mjök utan
konserveringsmedel
och berikad med svart
tryffel.

300 gr

139 kr

Caciotta al peperoncino



Handgjord produktion
Mjuk, kompakt ost, beredd
med endast Molise-mjök
utan konserveringsmedel
och berikad med röd chili.

PERFEKT FÖR

aptitretare, skärbrädor

300 Gr

139 Kr

Caciotta al pistacchio



Handgjord produktion
kompakt, mjuk
gulaktig vit och
beströdd med bitar av
pistasch, vilket ger
den en behaglig och
välsmakande doft.
Den är särskilt
lämplig som bordsost.

- 300 Gr
- 139 kr

Scamorzaost



Scamorza formas för hand genom att bearbeta den spunna degen tills den får den karakteristiska formen av en påse med "cornini". Smakade färskt har en söt, delikat smak

150 Gr

49 kr

Äkta svart tryffel från Molise



Utvalda sommar svarta tryffel, malda eller i skivor, konserverade i extra jungfruolja för att hitta doften av färsk tryffel året runt.

Perfekt som förrätter eller tagliatelle, risotto men även till röda kötträtter, eller pålägg på krutonger, snittar eller stekt polenta till goda aptitretare.

90 Gr

259 kr

Tryffelkräm



Välsmakande sås som kännetecknas av föreningen av champignonsvamp, tryffel och svarta oliver, malda och bundna av extra jungfruolja med en hantverksmässig bearbetning. Det förbättrar alla rätter som tillagas med den

90 Gr

89 KR

Vildsparris



Krispig tunn vildsparris med en enkel och äkta smak, skuren i bitar och handgjord, i handburkar, konserverad i extra jungfruolja Petrillo Utan konserveringsmedel.

180 Gr

69 kr



Kronärtskockor



Små kronärtskockor handgjorda, skurade för hand och konserverade i utmärkt extra jungfruolja från Molise. Inga konserveringsmedel.

Bondböner



Läckra bondböner
kokta i ättika, i burkar
för hand och
konserverade i
utmärkt extra
jungfruolja.

Inga
konserveringsmedel.

180 GR

59 kr

Aubergine



Färsk auberginestisciolin förstärkt av den omisskännliga doften av bergsoregano, i handburkar och konserverad i utmärkt extra jungfruolja från Molise. Inga konserveringsmedel.

Crostini och bruschetta, är aptitretare eller tillbehör som är typiska för Molise-traditionen.

180 Gr

59 Kr

Peperoncini piccanti



Krispiga chili från Molise skuren i skivor, i handburkar och konserverad i utmärkt extra jungfruolja från Molise. Inga konserveringsmedel

Perfekt för rostad brödbruschetta, för att förbättra pasta eller köträtter eller för att berika en utmärkt pizza.

100 Gr

59 Kr

Soltorkade tomater



Välsmakande säsongsbetonade tomater skördade i rätt mognadsgrad, naturligt torkade i solen, i burkar för hand och konserverade i utmärkt extra jungfruolja.

PERFEKT FÖR

Som aperitif: fylld efter smak, rullad upp och stängd med en tandpetare.

Som förrätt: naturlig eller kryddad efter smak, på krutonger och bruschetta.

Som tillbehör: att berika sallader eller som ett komplement till köträtter.

Soltorkade tomater i olja, hackade eller smoothies, kan också bli en utmärkt krydda för en pastarätt.

180 gr

59 kr

Jordärtskocka



Jerusalem kronärtskocka, eller "jordärtskocka" på grund av dess känsliga och söta smak som påminner om kronärtskocka, är en knöl med stora fördelaktiga egenskaper.

PERFEKT FÖR

Original och välsmakande aptitretare alltid redo, eller utsökt sidrätter i kombination med köträtter, jordärtskockor kan också användas för att berika välsmakande sallader

180 gr

59 kr

Zucchini



Krispiga skivor zucchini naturligt torkad i solen, kokt i ättika, i burkar för hand och konserverad i utmärkt extra jungfruolja.

Inga konserveringsmedel.

180 Gr

59 KR

Salsiccia med Tryffel



Typisk Molise-produkt som erhålls genom bearbetning av utvalt fläskkött smaksatt med salt och fänkål och utsmyckad med nymalen Molise svart tryffel.

300 Gr

139 Kr

Salsiccia dolce



Typisk Molise-produkt
erhållen genom
bearbetning av utvalt
fläskkött smaksatt
med salt och fänkål.
Det används
vanligtvis för att
smaksätta såser eller
på bröd

300 Gr

129 Kr

Salsiccia piccante



Typisk Molise-produkt
erhållen genom
bearbetning av utvalt
fläskkött smaksatt med
salt, fänkål och varm
peppar. Vanligtvis
används det för att
smaksätta såser eller
helt enkelt avnjutas med
färskt bröd.

300 Gr

139 kr

Guanciale



Hantverksproduktion

Moliseprodukt bestående av grisens kind med en komponent av fint fett, smaksatt med salt, svartpeppar och naturliga smaker.

Marino, rekommenderar Spaghetti amatriciana.

Fråga gärna efter Recept

300 gr

119 kr

Barbequesåsen



Den första hantverksmässiga barbequesåsen som producerades i Molise, med endast Montagnano-tomat.

En doftande sås utan konserveringsmedel eller färgämnen, utmärkt för berikande kötträtter, särskilt grillade eller bakade.

PERFEKT FÖR

på grillat kött, bakat kött och alla kötträtter.

- 280 Gr
- 69 Kr

ketchup



Handgjord produkt – 100% italiensk

Den första hantverksmässiga ketchupen som producerades i Molise, med endast Montagano-tomat. En tjock och läcker ketchup utan konserveringsmedel eller färgämnen

280 Gr

59 KR.

Pepatelli Molisani



Handgjord produktion
– 100% italiensk

En förening av enkla ingredienser som honung och mandel, som ger gommen smaken av Molise-länderna.

- 200 Gr
- 59 Kr

Torroncini

Läcker tozzetti med mandel och russin som kommer att överraska dig med sin medelhavssmak.

200 Gr

59 Kr



Taralli al finocchio



De är perfekta för en aperitif tillsammans med ett glas gott vin, utmärkt med pålägg och ostar Dessa specialiteter stängda i förpackningen på en sval och torr plats har en hållbarhetstid på sex månader tack vare användningen av två 100% naturliga konserveringsmedel som extra jungfruolja och vitt vin.

- 400 GR
- 79 Kr

Korgar



Skräddarsydda korgar fyllda med dina favoritprodukter, den perfekta presenten för att överraska och glädja någon speciell.

- Fråga gärna

Boka oss

www.magicalmolise.se

