Galbani Professionale

Produkt-KATALOG

APRIL 2019

Galbani Frisk Mozzarella Mini

Varenr.:	2429 (150 g), 2424 (1 kg)
Ostetype:	Friskost
Mælk:	Pasteuriseret komælk
Region, land:	Lombardiet, Italien
Fedt:	38+ / 17 %
Smag:	Mild og let smag

Mini Mozzarella er en videreudvikling af den traditionelle mozzarellakugle. Hver kugle vejer ca. 8 g og ligger i saltlage for at holde på friskheden. De små kugler er særdeles velegnet til snack, til grønne salater eller til for eksempel pindemadder sammen med cherrytomater og basilikumblade.

Styrke

Galbani Frisk Mozzarella

Varenr.:	2457 (12 x 80 g – 960 g)
Ostetype:	Friskost
Mælk:	Pasteuriseret komælk
Region, land:	Lombardiet, Italien
Fedt:	38+ / 15 %
Smag:	Frisk mild og mælket smag

12 friske mozzarellakugler i saltlage, der holder på friskheden. Hver kugle vejer 80 g og giver nogle flotte skiver, der ikke er for store. Brug ostene i både kolde og varme retter. Dette er den klassiske mozzarella i nem og tidsbesparende emballage.

Styrke

Galbani Frisk Mozzarella i skiver

Varenr.:	2458 (1 kg)
Ostetype:	Friskost
Mælk:	Pasteuriseret komælk
Region, land:	Lombardiet, Italien
Fedt:	42+ / 14 %
Smag:	Frisk mild og mælket smag

40 små oste formgivet som skiver i saltlage. Lige til at lægge i Capresesalaten, i en sandwich, burger eller hvor mozzarella skåret i skiver i forvejen bliver brugt. Spar tiden og besværet – uden at miste den gode smag. Hver skive vejer 25g, og den måler 7 x 5 x 0,5 cm.

Styrke

Galbani frisk Mozzarella

Varenr.:	2411 (125 g), 2415 (250 g)
Ostetype:	Friskost
Mælk:	Pasteuriseret komælk
Region, land:	Lombardiet, Italien
Fedt:	45+ / 19 %
Smag:	Frisk mild og mælket smag

Mozzarella er uundværlig i det italienske køkken. Frisk mozzarella ligger i en saltlage for at holde på friskheden. Osten har en mild, delikat og nærmest mælket smag. Osten er god til både kolde såvel som varme retter. For eksempel i den klassiske Capresesalat med tomater, frisk basilikum og jomfruolivenolie eller i andre salater, sandwich, på pizza og i gratinerede retter.

Styrke

Galbani økologisk Mozzarella

Varenr.:	2462 (125 g)
Ostetype:	Friskost
Mælk:	Pasteuriseret komælk
Region, land:	Lombardiet, Italien
Fedt:	50+/ 16 %
Smag:	Frisk og mælket

Denne friske mozzarella er lavet med økologisk mælk og syrnet med mælkesyrekultur, som man gjorde i gamle dage. Det giver en frisk og mælket smag, der både er delikat og lidt mere smagfuld end de fleste andre friske mozzarellaer. Brug osten i kolde eller varme retter. Der er mange muligheder.

Styrke

Galbani laktosefri Mozzarella

Varenr.:	20122 (100 g)
Ostetype:	Friskost
Mælk:	Pasteuriseret komælk
Region, land:	Lombardiet, Italien
Fedt:	45+ / 17,5 g
Smag:	Delikat og mild

En kugle af frisk mozzarella lavet på laktosefri mælk. Skær osten i skiver og brug i salater, sandwiches, på pizza mm.

Styrke

Galbani Gran Tradizione

Varenr.:	20180 (200 g)
Ostetype:	Friskost
Mælk:	Pasteuriseret komælk
Region, land:	Lombardiet, Italien
Fedt:	44+ / 17 %
Smag:	Fyldig og mælket

Ægte italiensk mozzarella med en unik kvalitet og traditionel form. Denne mozzarella er syrnet med mælkesyrekultur, som man gjorde oprindeligt. Det giver mozzarellaen en mere cremet konsistens og fyldig smag. Gran Mozzarella bør nydes frisk for at få den fulde smag, men den kan selvfølgelig også bruges til varme retter som den klassiske mozzarella oven på pizza, til gratineringer

Styrke

Galbani Bøffelmælksmozzarella

Varenr.:	2423 (125 g)
Ostetype:	Friskost
Mælk:	Pasteuriseret bøffelmælk
Region, land:	Campania, Italien
Fedt:	52+ / 24 %
Smag:	Fyldig og frisk

Oprindeligt fremstillede man udelukkende mozzarella af bøffelmælk. Denne mælk har en lidt mere fyldig smag og mere gullig farve end komælk. Det ser og smager man også på denne bøffelmælksmozzarella. Sammenlignet med komælksvarianten er en bøffelmozzarella lidt mere løs og cremet i konsistensen, og den er knap så udflydende i smeltet form.

Styrke

Galbani Mozzarella Bufala Mini

Varenr.:	20063 (150 g)
Ostetype:	Friskost
Mælk:	Pasteuriseret bøffelmælk
Region, land:	Campania, Italien
Fedt:	52+ / 24 %
Smag:	Fyldig og frisk

Mini Bufala er inspireret af den velkendte Mini Mozzarella - bare lavet på bøffelmælk! Det betyder, at man får endnu mere velsmag. Mini Bufala er en anelse mere mælket, mere salt og syrlig i smagen, og konsistensen er unik cremet og delikat. Oplagt til salater, til snacks og selvfølgelig også til pizzaen, hvis det skal være ekstra lækkert.

Styrke

Galbani Treccia di Bufala

Varenr.:	20245 (150 g)
Ostetype:	Friskost
Mælk:	Pasteuriseret bøffelmælk
Region, land:	Campania, Italien
Fedt:	52+ / 24 %
Smag:	Frisk og fyldig

Dette er intet mindre end en håndflettet bøffelmozzarella! Treccia betyder "fletning" på italiensk, og det er også en traditionel måde at lave mozzarella på. Bøffelmælk har en mere kompleks og fyldig smag, og vi anbefaler, at man nyder Treccia som den er - blot med lidt olivenolie på.

Styrke

Galbani Mozzarella i blok

Varenr.:	2418 (400 g), 2419 (1 kg)
Ostetype:	Friskost
Mælk:	Pasteuriseret komælk
Region, land:	Lombardiet, Italien
Fedt:	45+ / 20 %
Smag:	Mild og frisk smag

Denne friske mozzarella har lavere vandindhold end mozzarella i saltlage. Derfor anvendes den primært i det varme køkken, hvor den har en fortræffelig smelteevne og giver en fin gylden gratinering. Prøv den for eksempel på pizza, til gratinering og i omeletter. Den er også god i sandwich.

Styrke

Galbani revet Mozzarella

Varenr.:	2438 (150 g) 2437 (2 kg)
Ostetype:	Gul ost
Mælk:	Pasteuriseret komælk
Region, land:	Polen
Fedt:	38+ / 20 %
Smag:	Blød og rund

Galbanis revne mozzarella er den perfekte mozzarella til varme retter. Den laves efter samme strenge kvalitetskrav som den klassiske friske mozzarellakugle, men vandindholdet er dog lavere for at osten skal være så nem som mulig at arbejde med i køkkenet. Desuden er osten i små tern, der gør det nemmere at fordele på retten.

Styrke

Galbani Ricotta

Varenr.:	2442 (250 g), 2441 (1,5 kg)
Ostetype:	Friskost
Mælk:	Pasteuriseret komælk
Region, land:	Lombardiet, Italien
Fedt:	40+ / 11 %
Smag:	Mild og lidt sødlig

Ricotta er en af basisingredienserne i det italienske køkken. Ricotta er fremstillet af valle fra komælk og har en blød og let grynet konsistens. Produktet indeholder kun 12% fedt. Anvendelsesmulighederne er mange, for eksempel: i brød, boller og kager, i pastasauce eller i fyldet i tortellini eller ravioli. Kan også bruges i desserter (is) eller rørt med krydderurter til dip/kolde saucer.

Styrke

Galbani Mascarpone

Varenr.:	2412 (250 g), 2410 (500 g), 20028 (2 kg)
Ostetype:	Friskost
Mælk:	Pasteuriseret komælk
Region, land:	Lombardiet, Italien
Fedt:	85+ / 45 %
Smag:	Mild og sødlig smag

Man kan sige, at mascarpone er italienernes svar på creme fraîche. Mascarpone har dog en lidt fastere konsistens og noget mere sødlig smag end creme fraîche. Galbani Mascarpone er særdeles velegnet i saucer, til bagning, i pastaretter samt ikke mindst i desserter, hvor især Tiramisu er den mest populære og velkendte af dem. Eller bland lidt revet citronskal og hvidløg i mascarponen og server med godt brød. Er frysestabil.

Styrke

Galbani Grana Padano DOP

Varenr.:	2783 (100 g), 2716 (200 g), 2789 (500 g), 20110 (1 kg)
Ostetype:	Gul ost
Mælk:	Upasteuriseret komælk
Region, land:	Lombardiet, Italien
Fedt:	32+ / 28%
Lagring:	14-16 måneder
Smag:	Mild, let syrlig og salt smag

Historisk egnsost fra Norditalien lavet på upasteuriseret komælk. Bræk og nyd eller riv den over varme retter eller brug, hvor du ønsker fylde og umami-smag.

Styrke

Galbani revet Grangusto

Varenr.:	2735 (100 g), 2755 (1 kg)
Ostetype:	Gul ost
Mælk:	Pasteuriseret komælk
Region, land:	Polen
Fedt:	43+ / 29 %
Smag:	Fyldig og let salt

Grangusto betyder "stor smag" på italiensk. Smagen er let saltet. Osten er friskrevet. Drys den over en salat eller anvend til en varm ret - det gøres ikke enklere.

Styrke

Galbani Gorgonzola Intenso DOP

Varenr.:	20142 (150 g), 2219 (1,5 kg), 2218 (6 kg)
Ostetype:	Blåskimmel
Mælk:	Pasteuriseret komælk
Region, land:	Lombardiet, Italien
Fedt:	48+ / 27 %
Smag:	Pikant blåskimmelsmag

Galbanis Gorgonzola Intenso er kendetegnet ved en ideel balance mellem den halvfaste og alligevel cremede konsistens og en fyldig, delikat smag af blåskimmel. Denne ost har sin naturlige plads på ostebuffeten, men også i køkkenet. Brug den i salater og i varme retter for at opnå en pikant blåskimmelsmag. Osten er også særdeles velegnet i dressinger og i saucer.

Styrke

Galbani Gorgonzola Cremoso DOP

Varenr.:	20141 (150 g), 2215 (1,5 kg), 2216 (6 kg)
Ostetype:	Blåskimmel
Mælk:	Pasteuriseret komælk
Region, land:	Lombardiet, Italien
Fedt:	48+ / 28 %
Smag:	Delikat, mild smag af blåskimmel

Galbanis Gorgonzola Cremoso er den mest cremede af Galbanis gorgonzolaer. Det er den type gorgonzola, som italienerne selv foretrækker. Udover den cremede konsistens har osten en delikat, let sødlig og mild smag samt en fin blåskimmelmarmorering. Brug den i madlavningen til at give retten en mild smag af blåskimmel.

Styrke

Galbani Dolcelatte

Varenr.:	2217 (1,5 kg), 2212 (6 kg)
Ostetype:	Blåskimmel
Mælk:	Pasteuriseret komælk
Region, land:	Lombardiet, Italien
Fedt:	58+ / 27 %
Smag:	Mild raffineret smag af blåskimmel

Dolcelatte, som betyder "den søde smag" på dansk, minder meget om en Gorgonzola, men må ikke kaldes for Gorgonzola, da mælken er tilsat fløde. Dolcelatte har en balanceret, fyldig og dog mild blåskimmelsmag og en dejlig cremet konsistens. Osten hører naturligt hjemme på en ostebuffet såvel som i madlavningen.

Styrke

Galbani Salami Napoli

Varenr.:	7893 (1,5 kg, hel), 20181 (500 g, skiver)
Type:	Øvrige
Region, land:	Lombardiet, Italien
Fedt:	29 %
Lagring:	25 dage
Smag:	Aromatisk med strejf af røg

Salami stammer oprindeligt fra Campania i det sydlige Italien. Salami Napoli består af grovhakket svinekød tilsat peberkorn. Den lufttørrer og ryges let. Denne traditionelle fremgangsmåde giver Napoli en fremragende smag og duft. Den er mild og aromatisk og har en svag undertone af røg. Servér Salami Napoli i skiver på et tapasbord i godt selskab med ost og brød. Eller brug salami i sandwich.

Galbani Salami Galbanetto

Varenr.:	7891 (230 g)
Type:	Øvrige
Region, land:	Lombardiet, Italien
Fedt:	33 %
Smag:	Sort peber og hvidløg

Et lille stykke håndværk i naturtarm. En typisk traditionel italiensk pølse. Galbanetto er en finkornet salami fremstillet efter gamle traditioner af det ypperste finthakkede svinekød. Den lufttørres og lagres i 20 dage, indtil den får sin fremragende smag af sort peber og duft af hvidløg. Dens lille størrelse gør den nem at skære i skiver. Brug som tapas, snacks, i en sandwich eller på pizza. Skær også pølsen i mindre tern og brug i en gryderet.

Galbani Salami Milano

Varenr.:	7894 (2,5 kg, hel), 20182 (500 g, skiver)
Type:	Øvrige
Region, land:	Lombardiet, Italien
Fedt:	31 %
Smag:	Delikat og sødlig

Navnet salami kommer fra det italienske salare (at salte), og faktisk betød salami oprindeligt saltet flæsk. Lombardia-distriktets hovedby Milano lægger navn til denne salami, som fremstilles af finthakket svinekød af meget høj kvalitet. Pølsen har en finkornet fedtmarmorering. Den lufttørres og lagres i 40 dage, og er én af Italiens mest solgte salamier. Skær i skiver og servér som del af tapasbuffet eller -anretning. Milano kan også bruges i sandwich og wraps.

Galbani Salami Felino IGP

Varenr.: 20188 (900 g)
Type: Øvrige
Region, land: Parma, Italien
Fedt: 29 %
Smag: Blød og delikat smag

Felino er en lille by ved Appeninerbjergene i Parma, hvor man har produceret områdets kendte salami i over 200 år. Felino bærer IGP-mærket, som er EUs geografiske kvalitetsbeskyttelse. Salami Felino er en fin fast rødlig salami med en blød og delikat smag. Skær i skiver og nyd som snacks, tapas eller i sandwich.

Galbani Salami Finocchio

Varenr.: 20320 (2 kg)
Type: Øvrige
Region, land: Italien
Fedt: 39%
Smag: Med sødmefyldte noter af lakrids

Italiensk salami med fennikelfrø. Smagen er delikat og krydret med aromatiske noter af lakrids. Skær i skiver og brug til tapas, på buffeten eller i sandwich.

Galbani lufttørret skinke

Varenr.: 20183 (500 g, skiver)
Type: Øvrige
Region, land: Italien
Fedt: 13 %
Smag: Umami og salt

Italien har en lang tradition for charcuteri. Lufttørret skinke er en rå skinke, der er saltet og tørret gennem mange måneder. Den mørke skinke har en lagret og lidt salt smag. Lufttørrede skinker er fulde af umamismag, der også kaldes 'velsmag". Skær skinken i skiver og brug den i sandwich eller i en tapasanretning. Du kan også stege skinkeskiverne og bruge dem i stedet for bacon i retter, hvor skinken bidrager med sin dybe, salte smag.

Galbani hel kogt skinke

Varenr.: 20187 (3,5 kg)
Type: Øvrige
Region, land: Italien
Fedt: 11 %
Smag: Aromatisk og krydret

Prosciutto cotto eller kogt skinke er en af Italiens velsmagende charcuterivarer. Denne skinke er kogt med krydderurter (bl.a. rosmarin) og har derfor en særlig aromatisk og raffineret smag. Skinken får et flot og rustikt udseende med krydderurter på overfladen og indeni. Skær i tynde skiver og brug til tapas og sandwich. Eller lav canapéer med skinke rullet om et stykke ost eller en frisk figen.

Galbani Panna Cotta

Varenr.: 7880 (1 liter)
Type: Øvrige
Mælk: Pasteuriseret komælk og fløde
Region, land: Italien
Fedt: 14 %
Smag: Fløde og vanilje

Panna Cotta er klassikeren over dem alle i det italienske køkken! Nu er det nemmere end før. Varm op i en gryde til 70C – hæld over i små portionsskåle – lad det køle af i 10 min og sæt det herefter i køleskab i 3 timer. I en karton er der nok til 10 portioner.

Galbani Tiramisú

Varenr.: 20280 (1 liter)
Type: Øvrige
Mælk: Pasteuriseret komælk og fløde
Region, land: Frankrig
Fedt: 26 %
Smag: Ensartet lækker smag

Med denne delikate mascarpone-creme bliver det ikke nemmere at lave tiramisú. Du skal blot piske cremen og samle desserten. En liter bliver til to liter efter piskning. Ønsker du en blød creme, skal du piske i ca. 3 minutter. En fastere creme kræver 6 minutters piskning.

Galbani blev stiftet i 1882 af Egidio Galbani
og har siden været en pioner i udviklingen
af italienske oste og delikatesser.
I dag er Galbani numero 1 i Italien
med produkter, der altid tager udgangspunkt
i det italienske køkkens sjæl - kærligheden
til kompromisløse råvarer.

I Galbanis sortiment finder du de skønneste oste
til buffeten, de uundværlige friskoste
til køkkenet samt charcuteri af højeste kvalitet.

Kontakt os hvis du vil vide mere.

Lactalis Danmark A/S · Industrivej 14 - 3320 Skævinge - Telefon 48 28 83 44
ordre@lactalis.dk · www.lactalisfoodservice.dk