

# GASTROVINO

SINDS 1932



WIJNEN • DELICATESSEN • GESCHENKEN • PROEVERTIJDEN • ANTI PASTI • KAAS • NOTEN • CHOCOLADE

## Kerstklassiekers Een culinaire beleving bij jou thuis

Yes, het is eindelijk december! Wat ons betreft de mooiste maand van het jaar. Heerlijk eten en drinken met de mensen die je lief hebt. Uitpakken met een ontbijt, brunch, lunch, borrel of diner, met zowel de delicatessen als de wijnen. Vind jij het ieder jaar weer een uitdaging om culinair te verrassen tijdens de feestdagen? Wij helpen je in deze folder met een brede selectie van de mooiste delicatessen. Luxe charcuterieplanken, een originele selectie voor de kaasplank en natuurlijk de ultieme kerstklassiekers. Maar ook de zoetigheden en geschenken kunnen natuurlijk in de december feestmaand niet ontbreken. Lees snel verder in onze feestelijke folder voor alle suggesties en laat je inspireren!



### 1. Veuve Fourny Champagne Brut Nature Blanc de Blancs Premier Cru

Een fantastisch, feestelijk aperitief. De Champagne van Veuve Fourny staat bekend om zijn unieke en uitmuntende kwaliteit. De levendige en zeer aangename smaak met witte vruchten en een subtiele mineraligheid, is volledig in harmonie met het aroma van citrus, appel en toast. De perfecte start van jouw feestavond!

€ 44,95 per fles

### 2. ROI olijfolie "Carte Noir"

Deze luxe Extra Vergine wordt verkregen uit een selectie van de beste Taggiasca-olijven. De naam Carte Noire verwijst naar een druppelolie die werd geproduceerd in een oude stenen molen. Nu malen ze de olijven in een ultramoderne molen met granieten stenen, verzegeld met lucht. Dit maakt de olie met een nootachtige smaak nog fruitiger en delicateser. Een uniek product dat ieder gerecht naar een hoger niveau tilt: per jaar worden er slechts 15.000 – 20.000 flessen geproduceerd.

€ 16,99 per stuk (250 ml)

### 3. Foie Gras de Canard & Foie Gras d'Oie

Foie Gras; een ware, klassieke delicatessen. Foie gras betekent letterlijk 'vette lever'. Het is romig, zoet en zijdezacht. Die boterige, zalfende structuur is met niets anders te vergelijken. Een goede plak foie gras van eend of gans op een knapperig stokbroodje, wat een verwennerij! Een zoete witte wijn erbij is een match made in heaven, of een heerlijk glas Blanc de Blanc Champagne.

€ 18,95 per stuk

### 4. Jacobus Toet Royal Class

Wil je echt uitpakken deze feestdagen? Dan zit je met de producten van Jacobus Toet goed. "De luxe van genieten" is het uitgangspunt van alle producten, en dat proef je. Het ultieme voorgerecht? Een blini, met hierop de Jacobus Toet Royal Class Zalm en wat Jacobus Toet Royal Class Caviar Asetra. De fluweelzachte smaak van de zalm in combinatie met de licht gezouten Asetra kaviaar met zijn subtiele notensmaak zal gegarandeerd de smaakpapillen strelen.

**Blini: € 3,99 per 16 stuks**

**Jacobus Toet Royal Class zalm: 250 gr € 24,50**

**Jacobus Toet Royal Class Caviar Asetra 30 gr.: € 39,50**



# Kersttapas

Wereldwijde vis, vlees en vega selectie – voor ieder wat wils



## 1. Griekse olijven

Een mix van groene mammoet olijven en Calamata's. Grieks gemarineerd met een licht pepertje. Om je vingers bij af te likken!

100 gr € 2,75

## 2. Gamba's in olie

Prachtige geselecteerde reuzengarnalen, gemarineerd in een zachte knoflookolie. Probeer het dan maar eens bij één prikkertje te houden...

100 gr € 5,99

## 3. Feestsalade

Een rijke variatie van grijze garnalen, huisgerookte zalm en kabeljauw in een culinaire cocktailsaus met groenten. Maakt van ieder toastje een feestje!

100 gr € 2,99

## 4. Rotolo di Prosciutto

Hamrolletjes gevuld met roomkaas, op smaak gebracht met fijn gehakte stukjes sweet peppacaps en courgette. Als aperitivo hapje of als voorgerecht, wat ons betreft allebei een succes.

100 gr € 6,99

## 5. Luxe notenmelange

Geen tapasplank is compleet zonder een luxe notenmix. Altijd vers gebrand en boordevol met de lekkerste noten uit het assortiment. Ieder handje geeft weer een nieuwe smaaksensatie.

200 gr € 5,99

€ 19<sup>95</sup> per stuk

Tip: Serveer de tapas op deze gave tapasplank van maar liefst 90 cm lang. Een echte eye-catcher op de feesttafel!

# Echt uitpakken tijdens de feestdagen

Met onze luxe kaas- en charcuterie selectie

## Een knallende kaasplank



## 1. Epoisse Berthaut

Een gewassen korstkaas uit het dorpje Epoisse in de Bourgogne, gewassen met het distillaat Marc de Bourgogne. Naarmate de kaas verder rijpt wordt hij zeer smeerbaar en verandert de smaak van romig zilt naar vol en krachtig.

100 gr € 3,99

## 2. Blue Stilton Liqor 43

Met deze kaas op de kaasplank verras je iedereen! De zoete smaak van de Liqor 43 blijkt een perfecte toevoeging aan de krachtige, half harde blauwaderkaas. Geloof ons, deze combinatie wil je echt proeven!

100 gr € 3,99

## 3. Brie de Meaux met truffel

Deze mooie, op ambachtelijke manier gemaakte rauwmelkse brie is gevuld met truffel en een crème van originele 'Brie de

Meaux' met room. Vol van smaak en uitstekend als verfijning op het kaasplateau.

100 gr € 3,99

## 4. L'Indices

Een vers gerijpte, iets zoetere geitenkaas met een aslaag op de helft van de kaas. Deze kaasmaker uit de Auvergne, Frankrijk maakt als één van de weinige nog kaas van melk uit zijn eigen veestapel. Uniek & authentiek!

€ 6,99 per stuk

## 5. Amandel vijgenbrood

De kaasplank is niet compleet zonder vijgenbrood, een heerlijke zoete tegenhanger voor de pittige kazen. Deze amandel vijgenbrood is extra royaal gevuld met grote stukken met knapperige amandelen. 100% natuurlijk, zonder toevoegingen.

€ 4,99 per stuk

## 1. Parmaham

Met zekerheid een van de meest populaire producten van de Italianen en ook van ons! Het geheim van parmaham: het unieke microklimaat van de heuvels van Parma. Dit, samen met de 27-20 maanden rijping, geeft de ham zijn unieke, zachte, licht zoete smaak. Een must have op jouw borrelplank.

100 gr € 6,99

## 2. Paté Kalkoen Pistache Truffel

Deze exclusieve en feestelijke paté siert elke tafel. De fijne basis van kalkoenfilet met knapperige pistachenoten en het aroma van truffel vormen een rijk smaakpallet.

100 gr € 3,99

## 3. Pancettina

Een authentieke Toscaanse Pancetta, maar dan nog rijker van

smaak: gemengd met look, chili en pepertjes.

100 gr € 3,99

## 4. Pastrami

Na het pekelen met een lichte kruidenmengeling wordt de runderborst gedraaid in een pittige/zoete kruiding. Om deze vervolgens de roken op beukenhout en af te bakken. Het resultaat? Een sublieme runderpastrami.

100 gr € 5,99

## 5. Torreón Iberico Bellota

Een zijdezachte, licht gezouten ham. Deze smaak krijgt de Iberico door het inmasseren met grof zeezout. Hierna worden de hammen gedroogd in speciale droogkamers. Na circa 36 maanden is de excellente kwaliteit bereikt – precies wat wij jou willen bieden.

100 gr € 19,99

## Charcuterie De Luxe



DECEMBER 2021





# Zoete verwennerij

## Voor bij de koffie of na het diner



### 1. Cantuccini

De Cantuccini is het klassieke amandelkoekje dat bij de koffieronde niet mag ontbreken. Doop deze in de koffie of net als de Italianen in een heerlijk glaasje Melini Vin Santo Chianti.  
**€ 4,99 per stuk**

### 2. Cannoli

In Sicilië het meest populaire gebakje en nagerecht, de cannoli. Een gesuikerd, gerold koekje met een vulling van ricotta. Het recept van de vulling is al jaren een van de best bewaarde geheimen van Italië. Verkrijgbaar in diverse smaken, waaronder Pistacchio, Cioccolato, Chantilly, Nocciola, Limone en Caffée.  
**100 gr € 3,99**

### 3. Dolci Baci

De zoete kus is al jaren een van de meest verkochte zoetigheden in onze winkels. Ook met kerst een liefdevolle traktatie.  
**100 gr € 2,99 klopt**

### 4. Nougat

Nougat, of Torrone zoals ze in Italië zeggen, heeft eigenlijk geen introductie nodig. Dit hoort iedere liefhebber altijd in huis te hebben! Limoncello, Tiramisu, Al Pistacchio, of Mascarpone. Wat is jouw favoriete smaak?  
**100 gr € 3,25**

### 5. Cudie Catànies

De mooiste chocolade uit Barcelona, combineert heel goed met wijn. Wat dacht je van de 'original' met een volle Tempranillo, een houtgelagerde Chardonnay, of de Birra Baladin L'IPPA? Of ga voor de 'Dark', met een Grenache wijn of port. Combineer de crème brûlée Cudie met Champagne voor de ultieme verrassing. Echt, dit wil je!  
**250 gr € 12,99**

### 6. Melini Vin Santo Chianti

De perfecte wijn voor na het dessert, of naast je kopje koffie of thee. Harmonisch en elegant, vol gekonfijt fruit. Leuk weetje: deze dessertwijn wordt gemaakt van ingedroogde druiven, waardoor hij intenser en zoeter wordt.  
**€ 25,75 per fles**



### Cadeaudoos port

Het perfecte geschenk voor de portliefhebber. Eén fles Calém Porto Fine Tawny met een heerlijk stuk kaas en twee bijpassende dips. Lekker voor na het diner, of gewoon wanneer jij er zin in hebt.

**€ 24,50 per stuk**



### Giuliano Tartufi cadeau set

Een zorgvuldige selectie van onze beste producten om vele truffelrecepten te creëren. Dit heerlijke pakket bestaat uit truffelsaus, witte truffelboter met Parmezaanse kaas, eekhoornbroodcrème met witte truffel en witte truffel Extra Vierge olijfolie.

**€ 24,99 per stuk**



### Cálem Porto "Port for Two"

Drie flesjes van 20 cl. Ruby, Tawny, White in luxe geschenkverpakking. Een ultieme en laagdrempelige kennismaking met het bekendste porthuis uit de Douro vallei: Calém Porto. Tip: gebruik de Calém Porto Fine White in een Portonic als aperitivo!

**€ 18,95 per stuk**



### Pandoro Crema Limoncello

Speciaal geproduceerd voor de kerst en nieuwjaar. Waarom? Omdat deze delicate Pandoro het allerlekkerst is samen met een spumante of moscato.

**€ 19,99 per stuk (850 gr)**