



Trolldgaardens produktark

Hele stykker:

Skinke hel, uden inderlår – 3-6kg

- Tørsaltet, herefter lufttørret mindst 12 måneder

Skinke, røget af yderlår – 2-4kg

- Tørsaltet, herefter lufttørret mindst 3 måneder, let koldrøget

Nakkefilet/Coppa – 1-2kg

- Tørsaltet, herefter lufttørret 3 måneder, rullet i fennikel og anis
- Kan rulles i andre krydderier, så er leveringstid ca. 2 måneder

Rygfilet/lonza – 1-2kg

- Tørsaltet, herefter lufttørret 3 måneder, rullet i ristet enebær, sennep og peber
- Kan rulles i andre krydderier, så er leveringstid ca. 2 måneder

Tørret maxi-snitte/guanciale – 0,7-1kg

- Tørsaltet, herefter lufttørret mindst 1,5 måneder, neutral
- Kan levers med peber, paprika eller anden rub

Bacon og Panchetta, hel side – 3-4kg

- Tørsaltet, herefter lufttørret mindst 1,5 måneder, røget eller ikke
- Findes også i en peber variant
- Kan saltes med krydderier, hvis dette ønskes

Gravet inderlår – 1-2kg (kort holdbarhed, eller frost)

- Gravet med sukker og salt
- Rub med enebær, sennep og peber (kan tilpasses efter ønske)

Lamslående – 0,5kg

- Tørsaltet herefter lufttørret mindst 3 måneder, rullet i urter.
- Det er dog fra får.
- Meget fast, som skærpekød.

Cecina – 1-3kg

- Tørsaltet, herefter lufttørret mindst 4 måneder, røget.
- Lavet af skært kød, 100% økologisk græsfodret.



Salami og spegepølser:

Salami, lufttørret, naturtarm, hvidskimlet og håndbundet – 1,5kg

- Ca. 8-9 i diameter, grovhakket, lufttørret mindst 2 måneder

Smagsvarianter:

- Tricolour, fem slags peber
- Sørtsvin, fennikel og anis
- Gingerpig, paprika og chili
- Anto, klassisk italiensk med hvidløg, peber og rødvin

Salami buttet fuét, lufttørret, naturtarm, – 120g

- 20cm lang, 5cm i diameter, grovhakket, lufttørret mindst 2 måneder

Smagsvarianter:

- Tricolour, fem slags peber
- Sørtsvin, fennikel og anis
- Gingerpig, paprika og chili
- Anto, klassisk italiensk med hvidløg, peber og rødvin

Snackpølse, lufttørret naturtarm – 30g

- Philles, paprika
- Ollis Urter, urter og hampfrø

ØØØH'duja – kendt som N'duja – 200g

- Stærk
- Mild

Tilberedes:

Medister, 0,5 – 2 kg

- Helt almindelig medister, eller nej, den smager faktisk af noget
- Leveres i detail 500g, eller engros 1-2 kg
- Leveres fersk med 1 dags holdbarhed, eller på frost
- Kan laves efter ønske til smag/størrelse

Leverpostej - 350g eller 1kg

- Gammeldags leverpostej, som vor mormor lavede den.
- Leveres på frost, klar til bag.
- Skal bages i vandbad ved 175 grader i ca. 50 min

Rullepølse - 1,5 kg

- Med peber, allehånde, muskat og sager.
- Leveres med kort holdbarhed (4 dage) eller på frost.

Ovnbagt skinke, saltet og røget (skal tilberedes) – 2-4 kg

- Nænsomt sprængt, mild, klar til ovnbagning