

**Outlet:** Hotellmagasinet Magazine  
**Market:** Norway

**GODT**  
& nyttig

Vi i Hotellmagasinet gir deg  
muligheten til å ta på med  
produkttrykker.

Send materialet til:  
Hotellmagasinet  
Postboks 1024  
N-1510 Moss  
eller  
redaksjon@byggforskjema.no

Vi forbeholder oss retten til å  
velge ut og redigere de nyhetene  
som publiseres.

48 www.hotellmagasinet.no



### GODBITER FRA LANGUEDOC I FRANKRIKE

#### Chapelle du Bois Syrah 2008, LGI

En annen rødvin fra samme område. Denne karakteriseres med røde bær og frukter, krydder, sort og hvit pepper. Fruktig og rund, med innsigrende smak. Vinen passer til retter av rødt kjøtt med urter, vilt, skogssopp, og ditto gryter.

#### Cabernet Monastier 2009, LGI

En rik, rund, fruktig og innsigrende rødvin med skogsbær- og krydderaroma. Vinen produseres i Languedoc i Frankrike. Den passer til storfe, gryterett, grillmat, orientalsk mat. Vinen er drikkeklar og bør ikke lagres. Storfe med litt sødme i garnityret, f.eks innkokt vinsjy eller rotgrønnsaker, gjerne grillet kjøtt med barbecusauser. Går fint også uten matfølge.

#### Olea Fine Wine Selection Rouge 2008, LGI

Vinen er satt sammen av 45 prosent Grenache, 45 prosent Carignan og 10 prosent Merlot-druer. Den har dyp rødfiolett farge og aroma av røde bær med hint av moreller og urter. Bløt og saftig stil. Velegnet til kylling, pizza og pastaretter. Den er i tillegg et godt følge til torsk og annen hvit fisk.

### NY FLYTENDE SERIE FRA TORO

Basis er som ordet sier en helt ny serie med supper, buljonger og saus fra Rieber & Søn food service. Dette er klassiske varianter med en ny, ren og smakfull profil. Alle produktene er glutenfri. Alle produktene er i tillegg uten garnityr og skal kun tilsettes vann. Disse produktfordelene gir dermed kjøkkene muligheten for å drive en rasjonell kjøkkendrift og bruke produktene i flere menysammenhenger. Produktene leveres i poser som gir: 30 l ferdig suppe pr pose. 20 l ferdig saus pr pose og 2 kg buljong pr pose.

Enda en nyhet fra Rieber & Søn food service er TORO Kylling Gryte multibasis. Denne gryten er den tredje gryten i multibasis konspetet. Produktene er enkle å tilberede, har utsøkt kvalitet og er prisgunstig. TOROs nye multibasiser røres ut i kald væske, tilsett rått kjøtt eller fisk. Alt blandes kaldt. Varmebehandles. TORO Kylling Gryte multibasis passer utmerket også med tilsetning av fisk.

### HOPPENDE AUSTRALSK VINER

I serien Yellow Tail leveres både rosa musserende, hvitvin og rosé i tillegg til seks forskjellige rødvin av råstoff fra like mange druetyper.

#### Yellow Tail Shiraz Cabernet 2009, Casella Wines

Her er råstoffet Syrah, Cabernet Sauvignon. Vinen er svært fruktig og smaksrik med sødmefull eikearoma, solbær, anis og hvitpepper. Dette er vinen for de rike smaker. Storfe med BBQ, tapas, pepperstek og tex-mex. Tåler en del krydder.

#### Yellow Tail Merlot

En vin med bærpreget frukt, myk, rund, fyldig og rik. Det er hint av modne plommer, sjokolade og vanilje i smaken. Vinen går godt til storfe med BBQ, tapas, tex-mex eller pepperstek. Her er det mye ettersmak med preg av krydder.



**Translation:**  
**Jumping Australian Wine**

#### [yellow tail] Shiraz Cabernet 2009, Casella Wines

This wine is made of Syrah, Cabernet Sauvignon- grapes. It is a very fruity wine, rich on flavours with a sweet aroma from oak, blackberries, anis and white pepper.

This is the wine for rich tastes, and it matches very well BBQ, tapas- food pepper-steak and also tex-mex dishes. It can handle quite a lot of spices.

#### [yellow tail] Merlot

This wine consists of a lot of berries, and it is soft, round and rich in flavours. You can also taste a hint of mature plums, chocolate and vanilla.

It matches very well BBQ, tapas, tex-mex dishes or even a pepper-steak. You can feel a lot of spices in the after taste.