

KLUB

LØGISMOSE

VIN & MAD

LAD EFTERÅRET SÆNKE IND

- Vildtsæson – mad tilberedt i det vilde
- Italienske, elskværdige vine
- Vin & madmatch: svampebygotto og Riesling
- Blommetid
- 1, 2, 3 umanipulerede vine fra Loire
- Nyhed: Italiensk håndværk og nordisk æstetik
- En harmonisk nyhed til maven

VIND EN
LA SPINETTA
SMAGEKASSE
SE MERE PÅ
SIDE 4



TILBUD GÆLDER I PERIODEN 30. AUGUST TIL OG MED 17. OKTOBER 2024
FOR MEDLEMMER AF KLUB LØGISMOSE

..... Udeliv

PICNIC I DET FRI

MED LØGISMOSES BEDSTE SNOBRØD

Temperaturen daler, solen står lavere på himlen og vejret veksler mellem Indian summer, kølig luft, regn og rusk. September og efteråret betyder ned i tempo efter en sommer med masser af fart og fester. I stedet for at pakke os ind og gå i hi, trækker vi en i varm trøje, pakker en kurv og trækker udenfor i det fri.

Med os har vi snobrødsdej og en kurv fyldt med oste og spansk charcuteri lige til at nyde på et fredfyldt spot i efterårssolen.



Project Manager
Miriam Schou Linulf



NØJE UDVALGTE RÅVARER FRA BUTIKKEN PÅ NORDRE TOLDBOD

Charcuteri: Mitjans er spansk pølsehåndværk skabt i landsbyen Moja i regionen Alt Penedès. Her næres respekt for det traditionelle håndværk, som siden 1910 er nedarvet gennem generationer. Resultatet er charcuteri med autentisk smag, der dagligt håndskæres og pakkes.

Oste: I vores butik på Nordre Toldbod har du alle dage kunne finde et stort udvalg af franske oste – Comté, Brie de Meaux, Morbier, Bleu de Bresse, gedeostene Sainte-Maure og Valençay fra Loire – samt italiensk Mozzarella di Bufala, Parmigiano Reggiano og Grana Padano.

➔ [Se de hele små og store ostehjul blive skåret her](#)



Løgismoses bedste snobrød

Varmen fra bålet, duften er røg, røde kinder fra den friske luft og så et dampende friskbagt snobrød – det er indbegrebet af hyggelig efterårsstemning.

Her får du Løgismoses bedste snobrødsdej. En dej, der ikke klistrer og som er nem at sno om pinden.

INGREDIENSER:

500 g Løgismose Tipo 00
325 g koldt vand
10 g Løgismose ekstra Jomfruolivenolie
10 g salt
10 g gær
5 g sukker
75 g Løgismose chilihummus
1 spsk. urter, f.eks. sar, timian eller rosmarin

SÅDAN GØR DU:

Step 1. Opløs gæren i vandet i en stor røreskål og tilsæt resten af ingredienserne. Rør salt i til sidst.

Step 2. Ælt dejen ved mellemhøj hastighed i 10-12 min., til dejen slipper kanten.

Step 3. Lad dejen hæve på køl natten over.

Step 4. Fordel dejen i klumper af 100 g et par timer før, du skal bruge dejen. Stram dejklumperne op og stil overdækket ved stuetemperatur indtil brug.

Step 5. Drys lidt mel på hænderne, træk dejen til en lang pølse og vikkel den om en snobrødspind.

Step 6. Bag snobrødet over bål, indtil det lyder let hult, når du banker på det. Det gør ikke spor, hvis brødet får lidt mørke knaster – et rigtigt snobrød er altid lidt brændt.



Gastronomisk
udvikler & kok
Kasper Styrbæk



Du kan både give smag til snobrødsdejen med Løgismose forskellige hummusvarianter eller bruge dem som dip til de færdigbagte snobrød.

..... Italiensk vin når det er bedst

LA SPINETTA

EN AF VOR TIDS STØRSTE SUCCES- HISTORIER I VINENS VERDEN

Vingården på den smukke bakketop udenfor Castagnole delle Lanze, der siden etableringen i 1977 har forpuppet sig til 3 lokaliteter, er hen over 4 årtier blevet anmeldernes darling, først hjemme i Italien og siden i hele verden.

Hele 40 gange er det blevet til de eftertragtede "Tre Bicchieri" i Gambero Rosso. En præstation som kun overgås af Gaja og Ca' del Bosco. To vingårde, som begge havde 10 års forspring, inden La Spinetta entrerede i den italienske vinbibel.

Giorgio Rivetti er gang på gang blevet kaldt en af de bedste og mest innovative vinmagere i Piemonte, og det dobbelt vidunderlige er, at Giorgio Rivetti nu som før formår at skabe frodige vine, der fornemmes imødekommende ved frigivelsen samtidig med, at de også ofte imponerer både 10, 15 og 20 år efter høsten, samt at vi ikke nødvendigvis behøver at investere i de dyreste flasker for at få store oplevelser.

➡ [Læs mere her: For Løgismose startede det med import af et par mousserende vine](#)

4



Fagekspert
Per Bach

TEST DINE VINKUNDSKABER

Hvor godt kender du La Spinetta
Svar korrekt på spørgsmålene
og deltag i konkurrencen om
at vinde en smagekasse
med 6 flasker.

Præmien indeholder:

2 fl. Barolo Garretti 2020

2 fl. Barbaresco Bordini 2021

2 fl. Toscana Sangiovese
Sezzana 2008



..... Italiensk vin når det er bedst

MEDLEMSPRIS

2 fl **952,-** SPAR 238,-
476,- pr. fl.

6 fl **2.499,-** SPAR 1.071,-
416,50 pr. fl.



Barbaresco Bordini 2021

Normalpris 1 fl. 595,- | Literpris 793,33

40 år gamle vinstokke oppe bag Nieve. 4,4 ha. som Giorgio Rivetti købte fra Bordini-familien, efter den havde kultiveret skråningen i næsten 300 år. 18 måneders modning i brugte franske fade. Første årgang 2006 og her 95-point fra James Suckling i januar 2024.

MEDLEMSPRIS

2 fl **1.168,-** SPAR 292,-
584,- pr. fl.

6 fl **3.066,-** SPAR 1.314,-
511,- pr. fl.



Toscana Sangiovese Sezzana 2008

Normalpris 1 fl. 730,- | Literpris 973,33

Fra 2 ha. med 30 år gamle vinstokke. Gæret i nye franske fade og dernæst modnet først 24 måneder i fadene og dernæst 100 måneder i flasken. Inspireret af legenden Franco Biondi-Santi, som skabte kultvine længe inden, vi lærte at stave til Brunello di Montalcino.

MEDLEMSPRIS

2 fl **1.040,-** SPAR 260,-
520,- pr. fl.

6 fl **2.730,-** SPAR 1.170,-
455,- pr. fl.



Barolo Garretti 2020

Normalpris 1 fl. 650,- | Literpris 866,67

Fra 3,5 ha. med i gennemsnit 70 år gamle vinstokke i Grinzane Cavour. 24 måneders modning i brugte franske fade. Første årgang 2001 og her 94-point fra James Suckling i januar 2024.



5

..... Udeliv – Mad på bål

STEGT GRÅAND MED KVÆDEKOMPOT & KÅL

1. september indledes vildtsæsonen. Det er atter blevet tid til at spise vildt – og sæsonen starter med gråænder.

Gråanden er en vildand og Danmarks mest almindelige and. Den vilde fugls liv kan ses og smages i kødet, som er mere kompakt, magert og smagsrigt end opdrættet fjerkræs, som de ænder vi typisk spiser til jul. Ænderne skal derfor tilberedes nænsomt og med omtanke, da kødet hurtigt bliver tørt.

Går du ikke selv på jagt, kan ænder i højsæsonen fremskaffes i enkelte, lokale supermarkeder og i gårdbutikker, ellers forhør dig hos din lokale slagter.



Gastronomisk udvikler & kok
Kasper Styrbæk



HJEMMELAVET KVÆDEKOMPOT
Har du nogensinde spekuleret på, hvad den store citrongule frugt er, som ligner en forvokset pære? Kvæden er en ældgammel frugt, der på vores breddegrader er gået lidt i glemmebogen. Dens skal er hård, men gemmer på en frisk, let sød og syrlig smag, der åbner sig op, når kvæden tilberedes. Særligt er kvæder velegnede til marmelader og kompotter, da frugten har et naturligt højt indhold af stivelsen pektin.

Kvæderne er modne i september og oktober – så det er nu, du skal finde et kvædetræ, plukke dets frugter og tilberede kvædekompot til efterårets retter.

[FIND OPSKRIFTEN PÅ LØGISMOSE.DK](https://løgismo.se.dk)

KOKKETIP: Retten kan nemt tilberedes og nydes i haven eller i skoven med minimal forberedelse, imens kvædekompotten kan laves lang tid forinden.

NYD LA SPINETTA TIL STEGT GRÅAND
Lad efteråret synke stille ind med denne vildt ret og et glas elegant rødvin fra Piemonte til.

VINTIP: Ønsker du at fremhæve samspillet mellem vin og mad, kan du med fordel vælge vin, der har lidt eller sgar meget alder.

KOKKETIP: Gem skrog og lår fra anden og brug til hjemmelavet fond og i saucer.

**FIND
OPSKRIFTEN PÅ
LØGISMOSE.DK
[KLIK HER](#)**

SENSOMMER MED ALSACE VINE

Producent: Domaine Bott Geyl | Område: Alsace, Frankrig

Domaine Bott Geyl har været en del af Løgismoses sortiment i snart 20 år, og vi ser frem til mange flere år med dem. Udviklingen og kvaliteten af deres vine er nemlig svær ikke at holde af.



Domainet er placeret i hjertet af de alsaciske vinmarker og drives af Jean-Christophe Bott, som er søn af Earl Bott og Madame Geyl, der grundlagde domainet.

I dag ejer de 18 hektar, herunder 6 Grands Crus;

- Schlossberg,
- Schoenenbourg,
- Sonnenglanz,
- Furstentum,
- Mandelberg,
- Sporen,
- 3 Lieux-Dits; (Grafenreben, Kronenbourg, Schloesselreben)
- samt historiske Le Clos des 3 chemins.

Vinene er økologiske og biodynamiske og bliver fremstillet med såkaldt lav intervention. Bortset fra en smule svovltilsætning nærmer vinene sig på elegant vis naturvinsfamilien.



FR-BIO-01
Certified EU Organic



Sommelier
Klara Lyby Lange

SKÅL SENSOMMEREN IND MED DOMAINE BOTT GEYL I GLASSET

MEDLEMSPRIS

6 fl. **859,50**
143,25 pr. fl.
Spar 286,50



Riesling Les Éléments BIO 2022

Normalpris 1 fl. 191,-
Literpris 254,68

Navnet "Les Éléments" refererer til vinens måde at afspejle årgang, drue og terroir. Druerne er høstet manuelt og presses i hele klaser, hvorefter mosten får lov til at bundfælde sig langsomt og samle aromaer, inden gæringen starter på naturlig vis. En charmerende Riesling med en mild duft af kandiserede citroner, hvide ferskner og røde æbler. Helt tør og med den klassiske Riesling-syre i munden, der spiller fint sammen med tonerne af ananas, lime og ingefær.

MEDLEMSPRIS

6 fl. **1.332,-**
222,- pr. fl.
Spar 444,-



Riesling Kronenbourg Cru d'Alsace BIO 2019

Normalpris 1 fl. 296,-
Literpris 394,67

En stor Riesling med karakter og kant. Frugten er høstet med håndkraft og gennemgås for defekter, inden de hele klaser langsomt presses. En vibrerende intens riesling med lang eftersmag og stort modningspotentiale. Aromaerne er æble, pære, hvid fersken, grape, lime og citron. Brug gerne store glas, når vinen skal nydes.

MEDLEMSPRIS

6 fl. **657,-**
109,50 pr. fl.
Spar 219,-



Alsace Métiss BIO 2022

Normalpris 1 fl. 146,-
Literpris 194,67

Métiss betyder "en gave sendt fra guderne". En charmerede tør Riesling fremstillet på manuelt høstede druerklaser af Muscat, Riesling, Gewürztraminer, Chasselas, Sylvaner og Pinot Blanc, som presses nænsomt i hele klaser. Aromaerne er intense og med masser af associationer til blomster, gule pærer og fersken i både duft og smag. Den kan sagtens nydes alene, men er også god til stegt fisk og fyldigere salater.



SVAMPE- BYGOTTO

Byg har været en del af bondekøkkenet i århundrede og i Danmark har vi en lang tradition for at dyrke kornsorten. Med kærlighed til det nordiske køkken har vores kok udviklet en udgave af den klassiske italienske svamperisotto – svampebygotto – hvor retten tilberedes med danske perlebyg fremfor ris.

Retten kræver ikke andet end en gryde og en grydeske og er derfor nem at tilberede over bål.

Om du trækker ud i det blå eller bliver inden døre er resultatet en cremet ret fuld af svampe og ost – måske den går hen og bliver jeres nye familiefavorit i efterårsmånederne.



Gastronomisk
udvikler & kok
Kasper Styrbæk

FIND
OPSKRIFTEN PÅ
LØGISMOSE.DK
[KLIK HER](#)

KOKKETIP: I sin natur har perlebyg en hårdere kerne end ris, hvorfor der skal meget til, at grøden koger ud.



Find både økologisk Løgismose olivenolie fra Italien og Løgismose blå ost fra Bornholm i din lokale Netto.



Fuldend sensommerøjeblikket med økologisk Riesling fra Alsace, hvis aromaer af æble, pære, hvid fersken og citrusfrugter spiller op til den fede og cremede svampebygotto.

DE MEST ALMINDELIGE BLOMME-
SORTER I DANMARK

KIRKES: Den store, ovale violette blomme kan plukkes fra september og er sødmefuld, aromatisk og saftig, hvilket gør den til en af de bedste spiseblommer i Danmark.

VICTORIA: Den rødorange blomme stammer fra England og er i dag muligvis den mest udbredte sort i Danmark. Frugtkødet er lysegrønt og gulligt, saftigt og fast og løsner sig let fra stenen, imens smagen er frisk og sød. Victoria-blommer kan høstes i den første halvdel af september.

REINE CLAUDE: En familie af grønne blommer, og en af de blommesorter, som har været kendt til i længst tid og som anses som en af de fineste. Blommen modnes fra september, hvor den ændrer farve fra grøn til gullig. Frugtkødet er ligeledes gult med en masse sødme, hvorfor den er velegnet til søde desserter eller til at afstemme salte og fede efterårsretter.

OPAL: Allerede i begyndelsen af august kan du plukke de rød og blålige blommer, og sætte tænderne i dens saftige, gullige kød med masser af sødme. Opaltræet tåler nattefrost og påvirker således ikke høsten, hvorfor sorten er velegnet på vores breddegrader.

HANITA: De såkaldte sveskeblommer er udviklet i Tyskland ved at krydse sorterne President og Auerbacher. De mørkeblå blommer har en sprød skal og er meget saftige med fast kød, søde og syrlige. Pluk dem fra september, spis dem direkte fra træet eller brug dem i blommesaft og marmelade.

IVE: Ivetræet stammer oprindeligt fra Sverige og har været dyrket i Danmark siden 1980'erne. De blårøde Ive-blommer plukkes i slutningen af august og starten af september og ligner til forveksling den gammelkendte blomkestort Kirke. Blommens skræl er en anelse tykkere end andre blommer og er kendt for sin sødme og saftige frugtkød.

BORNHOLMSK KÆMPEBLOMME: Blommen stammer fra sorten Late Orange og er, som navnet antyder, meget stor, flot rund med en gullig farve. Kødet er blødt og meget saftigt og smagen syrlig, sød og fyldig med lidt bitter eftersmag. Bornholmsk kæmpeblomme er moden sidst på sæsonen i første halvdel af oktober.

Råvarefokus

Blommer

Noget af det bedste ved sensommeren og efterårets komme er, at de krogede blommetræer nu atter begynder at kaste spisemoden frugt af sig. Det er blommetid.

Blommetræet er muligvis det frugttræ, der findes flest af i de danske haver – og det er da heller ikke så mærkværdigt. Træet blomstrer i maj og giver med sine fine små hvide og lyserøde blomster de første tegn på forår, imens vi kan nyde godt af høsten fra slutningen af august og nogle gange helt frem til oktober. Der findes mange forskellige sorter blommer i Danmark og varierer derefter i størrelse, fasthed, farve og smag.



Project Manager
Miriam Schou Linulf

Råvarefokus

BLOMMER I KØKKENET

De saftige, søde stenfrugter kan naturligvis nydes friskplukket fra træet, men kan også forvandles til marmelader, safter, ketchup og chutneys, fyldes i kager og tærter, bages med lidt sukker og spises på mejeriprodukter eller bruges frisk i salater.

KOKKETIP: Kan du ikke nå at få gjort kål på alle blommerne? Frys dem i stedet ned. Skær blommerne i halve, fjern stenen, kom i en frysepose og frys derefter.

FIND
OPSKRIFTEN PÅ
LØGISMOSE.DK
[KLIK HER](#)

Blommetærte med marcipan

Galette er en fransk tærte bagt uden tærteform. I stedet rulles mørdejen direkte ud på bagepapir, fyldet kommes på og mørdejskanten foldes op omkring. Resultatet er en rustik tærte, som du kan bage med dit yndlingsfyld.

Vi har bagt en sød version med sensommerens blommer og hjemmelavet marcipan – vores bud på efterårss desserten, du skal nyde i den lavtstående sensommersol gerne med creme fraiche eller flødeskum til.



KOKKETIP: Ingen tærte uden creme fraiche. Løgismose økologisk creme fraiche 18% og fraiche 9% fremstilles af vores mejerister på Løgismose Mejeri på Fyn, der på traditionel vis syrner økologisk skummetmælk og fløde, som blandes med kulturen Flora Danica.

Den nænsomme og traditionsrige behandling samt den gode mælk fra køer, der gumler græs, blomster og urter på marken hele sommeren, giver mejeriprodukterne en smuk gul farve og en rig, let syrlig og fyldig smag.



1. UMANIPULEREDE VINE FRA LOIRE

Producent: Domaine Frédéric Mabileau | Område: Loire, Frankrig

Vi har længe vidst, at Loire havde så meget andet at byde på end Sancerre og Sauvignon Blanc. Så i 2019 besluttede vi, at dette også skulle afspejles i Løgismoses sortiment, og i ly af den accelererende Corona epidemi indledte vi jagten på Cabernet Franc og Chenin Blanc fra de øverste skuffer.

Vi gravede i noterne fra besøg på parisiske vinbarer, og med kriterier om at vinene gerne skulle være økologisk og/eller biodynamisk uden for meget tilsat svovl og bestemt helt uden styling fra industriens fremmede gærstammer, begyndte vi at indhente prøver.

Blandt dem, der imponerede Løgismoses smagepanel mest, var vinene fra Frédéric Mabileau. Han bød ind med en appellerende serie af imødekommende og mere seriøse cuvées, og jeg havde derfor ikke sparet på superlativerne, da vinene i september 2020 skulle introduceres her i magasinet.

Desværre måtte vi i sidste øjeblik ændre præsentation, da det ultralette lille fly, Frédéric netop havde erhvervet, styrtede til jorden få dage før høsten. På et splitsekund blev det Frédéric hustru Nathalie og deres sønner Rémy og Charly, der skulle samle stumperne.

Midt i alt det sørgelige er den gode nyhed imidlertid, at Rémy helt åbenbart har arvet sin fars talenter, og Domaine Frédéric Mabileau (inklusive Charllys lille nyåbnede restaurant "Chez Odette") er derfor fortsat en af de bedste, hvis ikke den bedste, adresse i St. Nicolas de Bourgueil.



Fagekspert
Per Bach

FLOTTE, FINE HVIDE VINE

MEDLEMSPRIS

6 fl. **894,60**
149,10 pr. fl.
Spar 383,40

**Anjou Blanc Chenin des
Rouillères BIO 2023**

Normalpris 1 fl. 213,-
Literpris 284,-

Chenin Blanc fra yngre vinstokke på en lille gruset parcel på 0,53 ha. i Anjou-appellationen på den vestlige grænse til Saint-Nicolas-de-Bourgueil. Gæring i stål fulgt af modning i et 6.000 liters foudre. Herlige noter af æbler, appelsiner og saftige ferskner. Fin intensitet og underliggende syre, som skaber drive og definerer den flotte finish.

MEDLEMSPRIS

6 fl. **1.138,20**
189,70 pr. fl.
Spar 487,-

NYHED

**Anjou Blanc Chenin des
Mille Rocs BIO 2022**

Normalpris 1 fl. 271,-
Literpris 361,33

Første årgang og en af de nye vine fra den unge Rémy Mabileau skabt på frugt fra et par parceller tilplantet i 2006 på okkerskiferforkastningen Les Verchers sur Layon, som mange kalder selve epicenteret for Chenin Blanc. 12 måneder i et 5.000 liters fad. Fyldig med markante noter fra fadet, som næsten tæmmes af pirrende frisk citrus.

➔ **Find opskriften til vinene
på side 16: Vegetargryde
med græskar, linser og
svampe**



..... Udeliv – Mad på bål

VEGETARGRYDE MED GRÆSKAR, LINSER OG SVAMPE

Simreretter findes i tusindvis – der er dem med kylling eller hane, dem med kalv og med okse og dem med vildt. De er alle umamirige hyggeretter, som vi ynder.

Men har du prøvet dem uden? Dem som i stedet er fulde af gode grøntsager og proteiner fra planteriget? Her får du Løgismose kokkens vegetargryde, som er rig på ikke bare smag, men græskar, linser og svampe, der alle sammen bidrager til vitaminer, næring, god mæthed og naturligvis efterårshyggen.

Nyd gerne retten med godt brød.

FIND
OPSKRIFTEN PÅ
LØGISMOSE.DK
[KLIK HER](#)

KOKKETIP: Den grønne gryderet er rustik og arter sig perfekt til en skovtur. Ordne alle råvarerne forinden, pak dem i poser og medbring i picnickurven.



Gastronomisk
udvikler & kok
Kasper Styrbæk

Fuldend oplevelsen i det naturlige hjørne med de hvide naturvine fra Domaine Frédéric Mabileau til.



..... Naturvin i det fri

2. UMANIPULEREDE VINE FRA LOIRE

Producent: Domaine Frédéric Mabileau | Område: Loire, Frankrig

Vinene fra Mabileau er certificeret økologiske af Ecocert og biodynamiske af Biodyvin, og der er ingen pesticider, ingen herbicider og nul kunstgødning i vinmarken.

Og efter den manuelle høst i små plastkasser er der efterfølgende ingen fremmede gærstammer eller andre kunstgreb ifm. druernes forvandling til vin i kælderens. Det er bare naturlige vine, der også gemmer på fortællingen om en dedikeret familie, deres kærlighed til og nogle gange trods imod det levede liv.

MEDLEMSPRIS

6 fl. **894,60**
149,10 pr. fl.
Spar 383,40

Fred BIO Vin de France 2022

Normalpris 1 fl. 213,-
Literpris 284,-

2020-årgangen var Rémy

Mabileaus første vin på egen hånd, og med citatet "All that men have done of beauty and good, they built with their dreams" fra eventyreren Bernard Moitessier (1925-94) dedikerede han vinen til sin elskede far, som blev kaldt Fred af familien og vennerne. Og FRED (Foxtrot, Romeo, Echo, Delta) var også hans kaldenavn, når han dyrkede den lidenskab, der blev hans skæbne.

Der er tale om frugt fra et par terrasser med i omegnen af 40 år gamle vinstokke, der ellers leverede frugt til en af familiens andre vine. Såkaldt kulsyre gæring (maceration carbonic) af de hele drueklaser fulgt af 4 måneders modning i stål og aftapning med yderst beskeden svovl-tilsætning.

En forfriskende aromatisk infusion af friskplukkede jordbær, hindbær og syltige kirsebær. Vel nærmest essensen af Cabernet Franc, når man tillader sig at spejde mod Beaujolais.



Fagekspert
Per Bach



..... Naturvin og maden til

BRAISERET BOV MED BEDER OG GULERØDDER

Boven er en udskæring med meget bindevæv og skal derfor tilberedes nænsomt og over lang tid. Til det er den klassiske tilberedningsmetode braisering kærkommen. Kødet hygger sig med vin og fond og resultatet er en simreret med smørmørt kød og smæk på smagen. Med et godt glas rødvin en weekendaften er øjeblikket fuldkomment.

FIND
OPSKRIFTEN PÅ
LØGISMOSE.DK
[KLIK HER](#)



KOKKETIP: I stedet for kartoffelmos serverer vores kok koldhåvet bålbrød til simreretten.

KOKKETIP: Retten kan snildt tilberedes dagen før, den skal spises, den trækker blot mere smag.



Gastronomisk
udvikler & kok
Kasper Styrbæk



3. UMANIPULEREDE VINE FRA LOIRE

Producent: Domaine Frédéric Mabileau | Område: Loire

Frédéric Mabileau nåede at producere sin første PetNat, inden han forulykkede med sit lille fly, og som en lille underfundig hilsen til hustruen Nathalie insisterede han på at få tilføjet et lille "h", således at Pétillant Naturel blev til Pétillant Nathalie.

Den første PetNath' blev lanceret nede ved Loire-floden på en af de gamle Gabare-både, der engang transporterede mennesker, dyr og gods op og ned ad floden, og præsentationen udviklede sig til noget af en fest, som efterfølgende blev omtalt i det indflydelsesrige parisiske nyhedsmagasin Le Point, hvor journalisten Jacques Dupont i sin ugentlige klumme jagter "de gode, fornuftige vine fra autentiske vinbønder, der kan fortælle historier fra det virkelige liv".

Vinen blev hurtigt udsolgt, og her i den 5. udgave af vinen har familien "stjålet" lidt frugt fra nogle af domænets andre vine for at kunne producere lidt mere, ligesom der er kommet en mindst lige så sprudlende lyserød lille-søster til for at lette lidt på trykket.



Fagekspert
Per Bach

På Domaine Mabileau mærker de i den grad at PetNat skummer i takt med tiden og at vintypen er med til at forme Loires nyvundne succes på den franske vinscene. En vinscene som ovennævnte Jacques Dupont i øvrigt kalder et vincirkus "un cirque divers" eller på dansk "et mangfoldigt cirkus".

MIX 6
FLASKER
936,60
SPAR 401,40

MEDLEMSPRIS



Pet'Nath Chenin Blanc Lunatic BIO 2023

Normalpris 1 fl. 223,- / Literpris 297,33

De første år hed den "Orgasmic", men for at signalere at en Pétillant Naturel ikke er helt forudsigelig, leger Nathalie hvert år både med udstyret og med navngivningen. Så lige nu bliver den kaldt for "Lunatic" hvilket på dansk bliver til noget i retning af et "fjollehoved". Frugt fra de samme parceller som også giver os "Chenin des Rouillères". Bare høstet en uges tid tidligere og tappet på flaske mens gæringen stadig var i fuld gang. Fint mousserende md masser af pærer og kvæder på en bund af fin mineralitet. Svært forførende.

PetNath' Pineau d'Aunis Rosé Hypnotic BIO 2022

Normalpris 1 fl. 223,- / Literpris 297,33

Den seneste naturligt mousserende vin fra Mabileau skabt på den herhjemme ukendte drue Pineau d'Aunis, som folk med forstand på den slags forventer snart vil blive supertrendy. Tidlig høst, kort skindkontakt, naturligt gær og tapning på flaske næsten uden svovl midt i gæringsforløbet. Mere orange end rosa. Blide noter af røde jordbær, saftig fersken og pirrende pink grape på en bund af fabelagtig friskhed med et pebret twist. Letsindig, eller hvorfor ikke hypnotisk?



..... Delikatesser på Nordre Toldbod

ITALIENSK HÅNDVÆRK

- NÅR KÆRLIGHED TIL RÅVARER OG NORDISK ÆSTETIK FORENES

Skal der pasta, risotto og antipasti på bordet, skal man selvfølgelig alliere sig med italienerne, for enhver italiener med respekt for sig selv har styr på sine pastavarianter og de gode råvarer.

Hos det danske brand, Made by Mama, har man gjort netop det. Historien startede i 2012 på en fredfyldt bjergskræning i smukke Toscana og med en voksende forelskelse i Italiens kultur og de mennesker, der lever der – italienere der har en holdning til enhver råvare fra parmesanen og pastaen til biscottien, kaffen og olivenolien.

Det er de mennesker, som står bag hvert produkt fra Made by Mama. De er alle stolte af deres håndværk, har alle en kompromisløs tilgang til kvalitet og anvender kun naturlige ingredienser.

Made by Mama er kærlighed, kvalitet, originalitet og håndværk i al sin enkelhed – og som altid hjælper det italienske måltid godt på vej.

Fyld kurven og opdag glæden til det italienske køkken herhjemme.



Project Manager
Miriam Schou Linulf

SPAR 20%
Kan købes i butikken
på Nordre Toldbod

*"Vi rejste som skandinaver
til Italien og kom tilbage som
italienere i Skandinavien"*



Carciofi, 280 g, 119,-: Violette artiskokker dyrket i provinsen Foggia. Grillet på en klassisk grill og derefter lagt i ekstra jomfruolivenolie smagt til med chili, persille, vineddike og salt. De er faste med godt bid. Nyd dem som antipasti, på pizza, i pasta eller risotto.

Pizza, 40 g, 69,-: Oregano, basilikum, persille, rosmarin, timian – alle velkendte urter, som er tørret og blandet sammen med løg, hvidløg, chili, salt og peber til pizza-krydderi. Smagen af Italien i koncentreret form.

Pasta, 40 g, 69,-: Giv smag til pastaretten eller marinér lyst fjerkræ i krydderblandingen af persille, hvidløg, chili og citronskal.

Pasta Pappardelle, 500 g, 49,-: Produceret i Gragnano, Napoli – også kendt som det bedste sted i Italien til at producere pasta – og lavet på førsteklasses hvede fra selv samme område. De brede bånd skæres med ru bronzeforme og tørres ved lave temperaturer over flere dage. Resultatet er en klassisk pappardelle med naturligt bid.

Pasta Spaghetti, 1000 g, 99,-: Den ikoniske pasta, spaghetti, er produceret i Gragnano, Napoli – også kendt som det bedste sted i Italien til at producere pasta og lavet på førsteklasses hvede fra selv samme område. Spaghetti er 1 meter lang og håndpakket.

Aceto Balsamico di Modena I.G.P., 250 ml, 209,-: Dyb balsamico fra Modena i Italien. Lagret i franske egetræsfade i minimum 60 dage. Sødmefuld og dyb men med eddikens spidse smag.

Condimento Rosé, 100 ml, 119,-: Lys balsamico på druesorten Trebbiano, lagret 5 år på asketræsfade. Intens, frugtig og mild, velegnet til dressinger, østers og i retter, som mangler lidt syre og sødme.

Condimento Bianco, 100 ml, 119,-: Hvid balsamico er en uundværlig ingrediens i køkkenet. Made by Mamas kommer fra Modena i Italien, hvor familien Malpighi har produceret balsamico siden 1850. Her laves den på druesorten Trebbiano og lagrer 5 år på asketræsfade.

Buro al Tartufo Bianco, 75 g, 99,-: Trøffelsmør fra den smukke middelalderby San Miniato i hjertet af Toscana. Opskriften er simpel – smør og hvide trøfler samlet i området. Genvejen til smagen af trøffel i f.eks. pasta-retter.

Maionese al Tartufo Bianchetto, 180 g, 109,-: I den smukke middelalderby San Miniato i hjertet af Toscana røres Made by Mamas trøffelmayonnaise af rigtige æg og smages til med hvid trøffel. Resultatet er en cremet mayo med naturlig smag af trøffel.

Linguette Piemontesi, 120 g, 49,-: Dejen smøres ud i hånden og langtidsbages. Resultatet er traditionelle brødstænger tynde, sprøde og gyldne og smagt til med rosmarin. Uundværlige til antipasti – eller gør som i Italien og spis dem som alternativ til brød.

KOKKETIP: Vi anbefaler pappardelle, som er en bred pasta god til smagfulde saucer.



Gastronomisk udvikler & kok
Kasper Styrbæk



KOKKETIP: Når forholdet mellem kogevandet fra pastaen og olie er helt rigtigt balanceret, cremer sovsen. Har du svært ved at opnå denne cremethed, kan du drysse en lille smule hvedemel i eller give pastaretten et skvæt fløde.

..... Smagen af Italien

PASTA MED GRILLEDE ARTISKOKKER

Vi holder så meget af det – det italienske køkken. Her er grundstenene nøje udvalgte råvarer, det gode håndværk og et lille drys kærlighed. Så behøves ikke meget andet end pasta, grillede artiskokker, hvidløg og en masse ost for at skabe madglæde.

BUON APPETITO!

..... Smagen af Italien

FIND
OPSKRIFTEN PÅ
LØGISMOSE.DK
[KLIK HER](#)



EFTERÅR I BOCUSE KØKKENET

Det er blevet efterår i Bocuse-køkkenet. Træningen op mod det uofficielle verdensmesterskab i kokkekundskaber i Lyon januar 2025 er atter i gang. Hvilke temaer og hvilke råvarer Sebastian og Philip skal mestre er endnu uvist – sikkert og vist er det dog at træningen bliver intens.

Mens vi i spænding venter, kan du give dig i kast med to efterårsopskrifter, som det danske Bocuse d'Or team har udviklet eksklusivt til Løgismose.

FRA TRONDHEIM I NORGE TIL LYON I FRANKRIG

I det tidlige forår rejste det danske Bocuse d'Or team til Norge for at deltage i europamesterskabet i kokkekundskaber. Med en guld pokal i hånden går turen i januar 2025 til Lyon, hvor finalen traditionen tro afholdes – det gør den, da Lyon er hjemby for mesterkokken og grundlægger af Bocuse d'Or, Paul Bocuse.

Denne gang skal Sebastian og Philip konkurrere mod topkokke fra hele verden til skue for det heppende publikum. De har i alt 5 timer og 35 minutter til at tilberede en tallerkenret, der skal vise deres evne til præsentation, teknik og

smag og en fadservering, som kræver kreativitet, evne til at arbejde sammen, teknisk kunnen og æstetisk sans.

Bedømmelsen sker af anerkendte profiler fra den gastronomiske verden – og i Løgismose håber vi naturligvis, at Sebastian, Philip og hele teamet bag Bocuse d'Or Danmark igen kan imponere dommerne, når de mange måneders intense træning i Bocuse-køkkenet i Valby kulminerer i den gastronomiske hovedstad Lyon.

På billedet ses: i midten Bocuse d'Or kandidat, Sebastian Holberg Svendsgaard, til højre commis Philip Nielsen og til venstre hjælper Jacob Rasmussen.

..... Efterårsopskrifter fra Bocuse D'or

SVAMPE À LA CREME MED SPEJLÆG

Det er svært at komme uden om svampetoast, når de spiselige svampe begynder at titte op af jorden i skove og skovbryn. Bocuse-kokkene tilbereder svampene i hvidvin og Løgismose piskefløde og anretter svampesaucen på smørristet brød med et lille spejlæg på toppen. Det er efterårets svar på comfort food, som vi ynder at spise både som en god frokost, forret eller aftensmad.

FIND
OPSKRIFTEN PÅ
LØGISMOSE.DK
[KLIK HER](#)

KOKKETIP: Brug en rund dejform til at lave brødskiverne smukt cirkelformede. Steg dem gyldne i rigeligt smør på panden.

KOKKETIP: Kan du ikke skaffe vagtelæg, kan du naturligvis bruge hønseæg til spejlægget i stedet. Vær dog opmærksom på, at hønseæg er en del større end vagtelæg.

KOKKETIP: Når løg ligger i vand, kan de efterfølgende vendes i fintskåret purløg, på den måde hænger de fast.



Til svampetoasten anbefaler vores sommelier Bourgogne fra vinhuset Thierry Mortet.



Bourgogne Rouge Côte d'Or ØKO 2022, Domaine Thierry Mortet
Normalpris 1 fl.345,- / Literpris 460,-

MEDLEMSPRIS

6 fl. **1.449,-**
241.50 pr. fl.
Spar 621,-



100% Pinot Noir, rubinrød men smagsnoter af røde bær og et strejf af krydderier med en afstemt balance mellem syre og tanniner – elegant og med finesse. Dekantér gerne en times tid inden, vinen skal nydes og servér da ved 15-17 °C.

..... Sommeropskrifter fra Bocuse D'or

FRITERET PIGHVAR MED PERSILLEPURÉ, GLASEREDE BØNNER & KÅLSKUD

Fisk hører ikke kun sommeren til – og nu hvor den danske Bocuse d'Or kandidat Sebastian ynder at tilberede fisk, skal vi naturligvis dykke ned i havets skattekammer, der denne gang beriger os med pighvar.

Pighvarren har fint og mørt kød, der smelter på tungen, med en delikat og nøddeagtig smag. Kombineret med Bocuse-kokkens nænsomme behandling af pighvarren, hvor fisken først fileteres og dernæst paneres i pankorasp og steges gylden og sprød, kan denne servering omvende selv den største fiskeskeptiker.

Skal der vin til, anbefaler Løgismose sommelier Marsannay Blanc fra Domaine Thierry Mortet.



Marsannay Blanc ØKO 2022, Domaine Thierry Mortet
Normalpris 1 fl. 1.375,- / Literpris 1.833,33

MEDLEMSPRIS

6 fl. **1.869,-**
311.50 pr. fl.
Spar 801,-



Forbløffende Marsannay med aromaer af hvide blomster og fersken og bemærkelsesværdig mineralitet. Nyd den ung, eller lad den lagre mellem 2 til 5 år, for at frembringe vinen kompleksitet og personlighed.



KOKKETIP: Anvend kun æggeghviden når fisken skal paneres, så paneringen sufler op. Det er en fordel, ved panering i pankorasp.

FIND
OPSKRIFTEN PÅ
LØGISMOSE.DK
[KLIK HER](#)

TIDSLØSE KLASSIKERE FRA GEORGE DEBOEUF

Les Vins de Georges Duboeuf er det største og ubetinget mest betydningsfulde navn i Beaujolais. Og med en produktion, der i dag har rundet 30 millioner flasker, skulle man tro, at kvaliteten var udfordret. Vi bliver dog modbevist, hver gang vi smager på vinene, og bliver i stedet mindet om, at øvelse gør mester, og at Cuvée de l'Amitié er den perfekte hverdagsvin.



Cuvée de l'Amitié Blanc

Normalpris 1 fl. 79,-
Literpris 105,33

Lige fra den spæde begyndelse og frem til i dag har den været vores ubetinget mest populære hverdagsvin. Det ville ikke være forkert at omtale denne som Løgismoses

såkaldte husvin. En tør, frisk og frugtig, alsidig og uhøjtidelig hvidvin i en kølig stil, som bestemt ikke er ulig den stil, der har gjort Georges Duboeuf til et ikon længere nordpå. Prisen var bare en helt anden. Fin til alskens fisk og fjerkræ, men også til buffeter og store selskaber.



Cuvée de l'Amitié Rouge

Normalpris 1 fl. 79,-
Literpris 105,33

En rigtig Løgismose klassiker, som aldrig går af mode. En frugtdrevet og blød vin med venlige noter af kirsebær og røde blomster. Nogle af vores kunder kalder det

for en 'frikadellevin', og det er vi egentlig ret stolte af. Den er nemlig fremragende til frikadeller, ligesom den også er god til mange andre retter. I det hele taget en storartet allround vin til hverdage.



Cuvée de l'Amitié Rosé

Normalpris 1 fl. 79,-
Literpris 105,33

I begyndelsen var "Cuvée de l'Amitié" kun hvid og rød, men da interessen for de smukke lyserøde vine begyndte at stige, fik vi Georges Duboeuf til at kreere en

rosé. En lys, let, meget frisk og frugtig vin, hvor Syrah-druen markerer sig med sine parfumerede aromaer. En dejlig uprætentiøs rosé, som går godt til det hele.



Sommelier
Klara Lyby Lange

Samarbejdet mellem Løgismose og Georges Duboeuf har nu eksisteret i mere end 40 år, og vi ser frem til mange flere år med tidsløse klassikere.

Cuvée de l'Amitié betyder "Venskabernes vin" og lægger op til, at vinene skal drikkes i selskab med dem man holder allermest af.



MØD MIKKEL ØSTMAN

MEJERITEKNOLOG OG PRODUKTUDVIKLER

Mød mejeriteknolog og produktudvikler, Mikkel Østman, der efter at have været land og rige rundt nu er vendt tilbage til sine fynske rødder og som i dag er ansigtet bag udviklingen af Løgismoses mejeriprodukter.



OSTENS VERDEN

Det startede med en spirende interesse for naturvidenskaben og madens verden og et ønske om at kunne kombinere det praktiske med det teoretiske. En interesse, der voksede til en fascination ved, at du med en lille håndfuld ingredienser i samspil med mejeristens viden og kunnen kan fremstille noget så elsket og simpelt og dog alligevel komplekst som ost – så for Mikkel var mejeristfaget nærliggende.

“Laver du ost, skal du i princippet blot bruge mælk, bakterier, osteløbe og salt – og så kan du lave alle verdens oste.”

Ost er ikke bare ost – de gemmer på kultur, historie og oprindelse. Mikkel forklarer, at selv en klassisk Danbo har hver sin personlighed, afhængigt af hvor den er skabt og hvilken mælk, der bruges. Ost er et naturprodukt – oste lavet i Alperne for eksempel, hvor køerne går frit på bjergskråninger og græsser forskellige urter, har smag af netop det. Ligesom mælk fra danske, økologiske malkekøer præger smagen i den endelige ost.

Spørger man Mikkel, om han har en yndlingsost, er svaret enkelt: *“Jeg kan i virkeligheden godt bare lide en god gammeldags vellagret Danbo på et stykke ristet rugbrød – det behøver ikke være så kompliceret”* siger Mikkel med et smil.

Derudover har Mikkel en forkærlighed for blåskimmeloste. De gemmer på en nuancerigdom både i forhold til smag, konsistens og tilblivelse, der er forskellig fra almindelige gule oste. Mikkel er nok definitionen på det, mange vil kalde en klassisk nørde – og sin viden fra over 10 år ostnørderi deler han stolt ud af. Senest kunne gæsterne på Kulinarisk Sydlyn møde og se Mikkel ryge Løgismose ryge-ost på havnen i Svendborg.



Project Manager
Miriam Schou Linulf

EN DETEKTIV PÅ MEJERIET

Inden Mikkel indtog stillingen som produktudvikler hos Løgismose, udfoldede han sin ekspertise som optimeringsteknolog på Løgismose Mejeri. Det har givet ham den nødvendige og brugbare indsigt i, hvad Løgismose kan.

“Jeg har et realistisk blik på, hvad vi er i stand til på mejeriet – og jeg har en masse idéer til nye produkter, så vi kan få udnyttet vores eksisterende maskinpark i endnu højere grad.”

Det nyeste skud på stammen er Løgismose a-balance serie, som er blevet til efter mange timer i maskineriet.

For Mikkel er det et strålende eksempel på, at du, ligesom med ost, kan præge mælk og sætte kendte processer sammen på nye måder for at skabe nye produkter.

For snart 20 år siden var Løgismose et af de første mejerier, der producerede skyr – med Mikkels ord en snart halvvoksen dreng. *“Jeg tror alle mejerier drømmer om at finde eller opfinde den nye skyr, der bliver det næste store hit.”* Det givende for Mikkel er i dag, hvordan vi på det solide grundlag kan skabe nye smagfulde produkter, som vil bringe madglæde til slutbrugeren.

“Jeg elsker at formidle min faglige viden på en sjov og fængende måde!”



Hver dag er Mikkel ansvarlig for at sikre netop det – at vi er helt fremme i skoene med innovation og videreudviklingen af Løgismose mejeriprodukter.

“Løgismose skal skabe oste og mejeriprodukter med personlighed – ikke en industriproduceret mozzarella, selvom det er en af verdens mest solgte oste.”

DYREVELFÆRD & GODT HÅNDVÆRK SOM LEDESTJERNE

Løgismose er et særligt sted for Mikkel at være produktudvikler – et sted hvor han med sin faglige kunnen og mod kan få lov til at sætte sit fingeraftryk og præge retningen, altid med dyrevelfærd, smag og kvalitet som ledestjerne.

“Hos Løgismose er dogmet, at produkterne skal have en høj kulinarisk og gastronomisk værdi med god dyrevelfærd og godt håndværk.”

Mikkel er glad for at arbejde for en virksomhed, der har omtanke for dyr og vores natur – netop fordi det præger det endelige produkt. Et klokkeklart eksempel på, at maden vi spiser og naturen hænger sammen!

Læs mere om a-balance på næste side.



..... Løgismose på hylderne

EN HARMONISK NYHED TIL MAVEN*

A-balance er en ny serie af danske, økologiske kulturprodukter, som du nemt kan nyde på farten.



Mejeriprodukterne – skyr, yoghurt og kulturrikke – er fremstillet på økologisk, dansk mælk og syrn timer med mælkesyrebakterier som Acidophilus, Bifido og Thermophilus og er en naturlig kilde til B12 Vitamin og calcium.

A-balance er udviklet i samarbejde mellem vores kokke og mejerister og produceret på Løgismose Mejeri på Fyn. Konsistensen er cremet, udtrykket friskt og let syrligt, mens naturens frugter og bær er brugt som smagsgivere.

Fredag 20. september fylder vi vores egne butikker på hhv. Nordre Toldbod i København og Mejeriudsalget i Allested-Vejle på Fyn med kulturdrickene, så du kan smage vores nyeste skud på mejeristammen.

*Calcium bidrager til fordøjelsesenzymernes normale funktion.

..... Løgismose på hylderne



Uanset om du vælger kulturrikken eller et af de andre produkter fra a-balance som en del af din morgenmad eller som en frisk og let snack i løbet af dagen, er de nemme at integrere i din daglige kost og kan på en delikat måde bidrage til et naturligt indtag af calcium, B12 Vitamin og mælkesyrebakterier, der hjælper til at holde maven i harmoni* – uden det helt store tryk.



FIND
A-BALANCE
PÅ HYLDEN
I NETTO
10,- PR. STK.

XXX

Beatiatura eariatis id es aut as eium quuntum re, num invelit, non eatium dolent. Pudam sunt. Usant am eos et eos dolendi doluptaspel mos nissi quo derferia non rendignam, ut ea verum rescias non eiumquatas ea ipient vel imolorem enis adi.

MEDLEMSPRIS



6 fl. **XXX,XX**
xxx pr. fl.
Spar xxx

**Riesling Les
Éléments BIO 2022**

Normalpris 1 fl. 191,-
Literpris 254,68

Tusciisto occullautame samusa doluptur sum non ex eaquiducit, sam et aciis doluptat pliquae idenisi vitam, sinctet audant laccum nes et volut lame cuptae escienimpos evellaborest qui simperissit asperci liquissincil esti delitio dicipsape repe re pa conecaest eatiur sedia dolessere rest, sa perro essit aperrovite sum que pore, odis voluptataque odi utem estint. Ri quasiminis autem faces aspeliquam, volupta tquaeratio volorem quibus aut accum dolent voluptatur, unt.



Kom til Peter
Sisseck smagning på
Nordre Toldbod

[LÆS MERE](#)



KLUB

LØGISMOSE

VIN & MAD

SES VI TIL VINSMAGNING I EFTERÅRET PÅ NORDRE TOLDBOD?

Kom til smagning i butikken og og lad vores kyndige
sommelier gøre dig klogere på vinens verden.



6. september 2024



6. september 2024



13. september 2024



20. september 2024



27. september 2024



4. oktober 2024



10. oktober 2024



18. oktober 2024



25. oktober 2024



1. november 2024



7. november 2024



8. november 2024

GIV EN VINSMAGNING I GAVE

Kender du en, som er nysgerrig på vinens verden,
men svær at give gave? Giv en billet til en af
vores vinsmagninger.

KLUB LØGISMOSE MEDLEMSKAB

Bliv medlem her

Tlf. (+45) 33 32 93 32

Man-fre: kl. 9.00-15.00

LØGISMOSE WEBSHOP

Kontakt: salg@loegismose.dk

Tlf. (+45) 33 32 93 32

Man-fre: kl. 9.00-15.00

LØGISMOSE ERHVERVSSALG

Kontakt: erhverv@loegismose.dk

Tlf. (+45) 33 32 93 32

Man-fre: kl. 9.00-15.00

LØGISMOSE BUTIK

Løgismose på Nordre Toldbod 16

Kontakt: info-butik@loegismose.dk

Tlf. (+45) 28 49 53 93

Åbningstider:

Tir-ons: kl. 11.00-18.00

Tor-fre: kl. 10.00-19.00

Lør: kl. 10.00-17.00

LØGISMOSE I NETTO

Løgismose i Netto

Kontakt: info@loegismose.dk

FAGEKSPERTER & BIDRAGSYDERE

Per Bach

Kasper Styrbæk

Miriam Schou Linulf

Klara Lyby Lange

FOTOGRAF

Martin Kaufmann

ART DIRECTOR / ILLUSTRATOR

Annemarie Buck

Følg os på Facebook og Instagram:



/loegismose



@loegismose

Find vine og delikatesser
på loegismose.dk og i vores
butik på Nordre Toldbod.

TILBUD GÆLDER I PERIODEN
30. AUGUST TIL OG MED
17. OKTOBER 2024 FOR MED-
LEMMER AF KLUB LØGISMOSE

Der tages forbehold for trykfejl
og udsolgte varer.