

LØGISMOSE

VIN & MAD

SMAGEN AF FORÅR

- * Hvide asparges med sortfodsskinke
- * Lammekam med bitre salater
- * Kylling Danoise med rabarberkompot
- * Spaghetti vongole
- * Gratinerede østers
- * Friterede vagtelæg
- * Konditorens rabarbertærte

SMAG, HOLDNING & HÅNDVÆRK

EN KULINARISK
REJSE TIL LYON

Med Signe Wulff

VINE TIL LYSERE TIDER

- * En lykkespreder fra Champagne
- * Tysk hvidvinsmagi med blå druer
- * Vores nye rosé-darling
- * Perrot-Minot – en stjerne fødes
- * Ekstravagant Grüner Veltliner
- * Den ikoniske vin Opus One

THILDES LEDER
HVORDAN
ÆNDRER MAN
VERDEN?



INDHOLD



STORMESTEREN
En stjerne fødes ...

18



26
KONDIATORENS KØKKEN
Søde rabarberkreationer



SÆSONENS UDVALGTE
Pauillac & lammekam med
bitre salater og kartofler

12

- 3 **Thildes leder**, Hvordan ændrer man verden?
- 4 **Smag på sæsonen**, Byd påsken velkommen med smagen af lam
- 6 **Sæsonens udvalgte**, Tysk hvidvinsmagi på blå druer
Opskrift: Hvide asparges med sortfodsskinke og ægge-vinaigrette
- 8 **Sæsonens udvalgte**, Velkommen til vores nye rosé-darling
Opskrift: Spaghetti Vongole
- 10 **Sæsonens udvalgte**, Smukt modnede vine fra de stejleste skrånninger langs Saar-floden
Opskrift: Kylling Danoise med agurkesalat og rabarberkompot
- 12 **Sæsonens udvalgte**, Elegance og modenhed fra Pauillac
Opskrift: Lammekam med bitre salater og kartofler
- 14 **En Løgismose-klassiker**, En lykkespreder fra Champagne
Opskrift: Gratinerede østers
- 16 **Vin og vandring**, En kulinarisk rejse til Lyon
- 18 **Stormesteren**, En stjerne fødes ...
- 20 **Delikatesser**, Det uudværlige indslag i hjemmekøkkenet
Opskrift: Rør din egen mayo
- 22 **Det grønne måltid**, Ekstravagant Grüner Veltliner
Opskrift: Friterede vagtelæg
- 25 **Løgismose i Netto**, Bag-in-box-vine i nyt design
- 26 **Konditorens køkken**, Søde rabarberkreationer
Opskrift: Rabarbertærte & rabarber-panna cotta
- 28 **Kældervine**, Den ikoniske vin, som forener det bedste fra to verdener
- 30 **Thildes vinviden**, Hvad betyder det, når man taler om gode og dårlige årgange?
- 32 **Barskabet**, Overrumplende velsmagende gin & tonic
- 34 **Løgismose i Netto**, Ny CO2-mælk
- 36 **Bagsiden**, Smagekassen, Har du svært ved at vælge?

TIL INFO...

Dette magasin er røget i trykken 19. marts 2020 og alt indhold præsenteres derfor i lyset af netop denne tid. Eventuelle ændringer i situationen omkring COVID-19 herefter er derfor ikke afspejlet i dette magasin, men følges og respekteres naturligvis nøje i Løgismoses daglige arbejde.

Efter redaktionens afslutning lukkede vores butik på Nordre Toldbod midlertidigt ifbm. situationen omkring Covid-19, for at passe bedst muligt på kunder og kollegaer. Indhold i magasinet omhandlende butikken vil derfor ikke være gældende på nuværende tidspunkt. Følg med på løgismose.dk, omkring genåbning af butikken.

Find vine, delikatesser og det gode grej på løgismose.dk og i vores butik på Nordre Toldbod. Alle tilbud gælder fra 31. marts til og med 17. maj 2020.

Få leveret fragtfrit lige til døren

Gælder for klub-medlemmer på løgismose.dk, ved ordrer, der indeholder vin, i hele kampagneperioden, t.o.m. søndag 17. maj 2020.

Find koden til fragtfri levering i vores Klub Løgismose-nyhedsbreve

Ud til Københavns havnefront bagved Gefionspringvandet finder du Løgismoses butik på Nordre Toldbod

OBS: 1 times gratis parkering lige foran butikken





Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

HVORDAN ÆNDRER MAN VERDEN?

Og giver det overhovedet mening at gøre lidt, hvis man ikke kan gøre det hele? Spørgsmålet er kilde til megen diskussion, ikke mindst hvis emnet er et af tidens varme emner som klima, miljø og dyrevelfærd.

De fleste af os når at tænke: Hvilken forskel gør det, at lille jeg træffer hensynsfulde valg, hvis ikke alle de andre gør det? Måske tænker vi det endda flere gange i løbet af en dag. Hver dag rummer en lang række valg som vi træffer bevidst såvel som ubevidst.

Nej, ét menneske kan ikke solo ændre verden, men alle menneskers valg betyder noget og medvirker til at skabe retning og definere comme il faut i samfundet.

Ligeledes gør virksomheders valg. De har ikke samme agilitet som det enkelte menneske, og forandringer tager tid. Jo større virksomhed, jo længere tid fristes man til at sige. Omvendt kan deres store berøringsflade have betydning for at mange mennesker udnytter individets agilitet og samstemmende ændrer retning ved at tilbyde valgmuligheder. Har den eneste kylling i køledisken levet i 30 dage i indelukke, så er der ikke andre valg i kategorien. Ligger der ved siden af den derimod en kylling, som har levet 80 dage med adgang til fri natur, er der mulighed for, at man som kunde kan påvirke fremtiden for kyllingeproduktion.

Vores ambition i Løgismose er at være en offensiv spiller på banen, når det handler om at give flere valgmuligheder indenfor mad og drikkevarer. Vi har smagen som førsteprioritet, men også holdning i forhold til produktionen og håndværket i forædlingen af en given råvare influerer, når vi udvikler vores sortiment. Kan vi hele tiden gøre det lidt bedre, og kan vi som virksomhed være med til at skubbe tingene i en bedre retning? Vi var blandt de første til nationalt at gå ud med fødevarer, der var anbefalet af Dyrenes Beskyttelse, og danskerne tog imod med åbne arme. Nu lancerer vi en mælk, fra en CO2-neutral gård med håbet om, gennem gode eksempler, at det rent faktisk er muligt at kunne bidrage til en ny retning for fødevarereproduktion.

Vi ser det hos vores vinleverandører også. I vinmarkerne udskiftes traktorer med heste og i vinerierne gøres store tiltag for at udnytte tyngdekraften i stedet for mekanisk pumpning, når vin skal flyttes. Affald og håndtering af det er ligeledes blevet en helt ny videnskab eller ressource kunne man nærmere kalde det. Det er små skridt, som i første omgang kan synes umulige at videreføre i større skala, men som gennem gradvis accept giver troen på, at verden kan forandres, endda uden vi nærmest mærker det.

Thilde Maarbjerg



I DETTE MAGASIN !

Udover mælk fra CO2-neutralt landbrug kan du i april-magasinet glæde dig til forårsnyheder fra Provence og Baskerlandet i Frankrig, Ahr og Mosel i Tyskland og eksklusive tilbud på Fine Wine fra Napa Valley og Bourgogne. Årstiden begynder så småt at folde sig ud for alvor, og man bør ikke snyde sig selv for Thomas Rodes opskrift på hvide asparges med sortfodsskinke og æggevinagrette eller konditor Nynne Dyhrbergs smukke rabarbertærte. Du kan også glæde dig til gratinerede østers med Champagne og friterede vagtelæg med en sprød, frisk nyhed fra Weingut Knoll i Wachau, de perfekte snacks til en hyggelig eftermiddag i godt selskab.

BYD PÅSKEN VELKOMMEN MED SMAGEN AF LAM

Ingen påske uden lam. I påsken samles mange familier traditionelt om lammekølle, men ikke kun køllen bør nydes ved påskebordet. Faktisk er der stort set ikke den udskæring, der ikke kan spises på lammet. De kan blot kræve forskellig tilberedning, ligesom de forskellige udskæringer smager enten mere eller mindre 'af lam'.

Mens nogle sætter stor pris på lammets særprægede smag, rynker andre på næsen og genkalder en smag af gammel uld.

Smagen 'af lam' kan variere meget fra sted til sted på lammet og er ofte styret af fedtindholdet i den valgte udskæring - det er nemlig i særdeleshed fedtet på lammekød, som bærer den karakteristiske smag af lam; hals, bryst og bov har den mest intense smag 'af lam', hvori mod ryg og mørbrad er forholdsvis milde i smagen.

Dertil defineres smagen af, hvad lammet har spist og er blevet fodret med ligesom at smagens intensitet især afhænger af lammets alder; jo ældre dyret er, jo mere vil det smage 'af lam'.



Vidste du ...

at en 'lammekrone' blot er to lammekamme sat sammen, så det ligner en krone. Mere er der ikke i det. I opskriften på side 12 serveres det halve af en krone med bitter-salat og små kartofler.

Vil du have opskriften på en rigtig lammekrone, så finder du den på løgismose.dk/opskrifter.



LAM KAN TILBEREDES PÅ ET UTAL AF MÅDER AFHÆNGIG AF UDSKÆRINGEN. DE UDSKÆRINGER, MAN TYPISK STØDER PÅ I HANDLEN, ER:

LAMMEKAM: Udskæring fra ryggen eller sadlen, som den også kaldes på lam. Fornemt, mørt kød, som brunes på en pande og færdigsteges i ovnen. Kan også udskæres til lammekhops og blot pandesteges.

LAMMEKOTELET: Tværudskæring af hele sadlen. Egner sig godt til pandestegning.

LAMMESCHNITZEL: Udskæres fra køllen og egner sig godt til pandestegning.

LAMMECULOTTE: Udskæres fra køllen og egner sig godt til bruning på pande efterfulgt af ovnstegning.

LAMMEKØLLE: Bør ovnsteges.

LAMMESKANK: Braiseres i længere tid i ovn eller på komfuret.

TIP: Pandestegning kan også afløses af grillstegning og ovnstegning kan udføres i en kuglegrill.

MELLEM PÅSKELILJER, ÆG OG PÅSKEHAREN, HVORFOR SÅ LAM TIL PÅSKE?

Helt tilbage i Bibelen taler man om lam. Men ikke et lam, som vi kender det på fire ben. Det er derimod Jesus, der omtales som 'Guds Lam'. Jesus døde i påsken, på Langfredag, som et uskyldigt lam, da han lod sig ofre og derved tog menneskenes skyld på sig.

Det er det, vi fejrer til påske, og en måde at gøre det på er ved at spise lam for at mindes det, Jesus gjorde for os. En anden god grund til at spise lam ved påsketid er desuden, at lammet er symbol på forår, da det er på denne tid af året, at fårene læmmer lam.



i Find opskriften
på braiseret
lammeskank på
løgismose.dk



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

TYSK HVIDVINSMAGI PÅ BLÅ DRUER

Nu er de her! De tykke, sprøde og smørfede asparges-stængler. Vi kunne næsten ikke tro vore egne øjne, da de første hvide asparges ankom til butikken, og vi blev mindet om, at det er forår. I kombination med æggevinagretten og sortfodskinken lader vi os yderligere begejstre, og det er en perfekt kombination til at opleve den tyske vinspecialitet "Illusions" fortræffeligheder sammen med asparges. Späburgunder lavet som hvidvin er en af Tysklands mest spændende vine pt.

"Illusion" er efterhånden blevet et populært udtryk at anvende i Tyskland for hvidvine lavet på blå druer. Typen kaldes i Frankrig for Blanc de Noirs og ses især i Champagne-regionen, hvor stort set alle druer, uanset skalfarve, vinificeres til hvidvin. I Tyskland har man fået øjnene særligt op for Pinot Noirs fortræffeligheder som Blanc de Noirs eller Illusion, og oftere er det en mere frugtpræget version end den boblende udgave fra Champagne. Mange ville nok blive snydt i en blindsmagning af Illusion, og dermed er illusionen bredere end blot farven.

Farven i Illusion har en vis spændvidde og i år er Gies-Düppels version, som vi har haft i sortiment i flere årgange, med et let rosa skær, mens den i andre årgange har været gulgrøn. Den er år efter år blevet mere og mere populær, og da Dörte Näkel fra Weingut Meyer-Näkel i Ahr-dalen sendte deres udgave af Illusion, blev vi hurtigt enige om, at der var plads til en ny vin i kategorien.

Og der er ingen tvivl om, at Illusion-kategorien, har særlige fortrin, når det kommer til kombinationer med hvide asparges. Den friske frugtsyre, der accentueres af at druer til Illusion høstes relativt tidligt og den sirlige frugt med toner af modne pærer og æbler samt en lille snert af fersken svøber sig kærligt rundt om den karakteristiske, behagelige sødme, som hvide asparges kendes for. I forhold til Muscat, som mange sværger til som ledsager til asparges, har Illusion generelt mere syre og er knap så parfumeret og sødmefuld.

Garnituren kan både være skinke af god kvalitet og æg som i indeværende opskrift, men også skal- og bløddyr samt den klassiske mousseline-sauce vil være glimrende.

Gies-Düppel holder til i Pfalz og er garant for den aromatiske, uhøjtidelige og legende udgave af Illusion. Meyer-Näkels stærke terroirfokus resulterer i en anden stil med mere mineralitet, stringens og lang eftersmag. Sammen udgør de en glimrende introduktion til kategorien Illusion.

Servér vinene ved 7 °C.



Späburgunder Blanc de
Noir Illusion, 2018

Meyer-Näkel
1 fl 197,-

2 fl **350,-**
SPAR 44,-

Eminent koncentration og karakter med frisk og vedholdende syre, sprøde kernefrugter og fine mineralske toner.



Späburgunder Blanc de
Noir Illusion, 2019

Weingut Gies-Düppel
1 fl 129,-

3 fl **350,-**
SPAR 37,-

Aromatisk og generøs med bred frugtkarakter fra citrus og kvæde til modne stenfrugter og god syre i afslutningen.

Hvide asparges med sortfodsskinke og ægge-vinaigrette

Opskrift til 4 personer

INGREDIENSER

12 flotte asparges, 75 g pr. person
Sortfodsskinke, 2 gode skiver pr. person
1 æg, hårdkogt og finthakket
1 spsk Dijon-sennep
2 spsk sherryvineddike
½ fed hvidløg
1 skalotteløg, finthakket
1 spsk citronsaft 2 spsk vand
12 spsk olivenolie, god og frugtig
1 spsk cornichoner, finthakkede
½ bundt purløg, finthakkede, gem et par strå til pynt

SÅDAN GØR DU

Kog ægget i 10 minutter, det skal være tæt på hårdkogt, dog ikke begyndende til at blive blåt. Tag sortfodsskinke ud af køleskabet, så den tempereres. Sæt en gryde over med vand og salt.

Vask asparges og skræl forsigtigt asparges fra hovedet og ned. Du kan med fordel gøre det på et skærebræt, hvis du er bange for at de brækker. Fjern den helt nedre del af aspargesen. Når vandet i gryden koger, kommes asparges i med en klat smør i 3-5 minutter. Afkøl asparges i koldt vand.

Kom sennep, finthakkede hvidløg og skatteløg, citronsaft, sherryvineddike og vand i en skål, pisk olivenolien i lidt ad gangen uden at det skiller, smag til med salt og peber. Tilsæt cornichoner, finthakket æg og purløg. Du kan erstatte purløg med ramsløg, hvis årstiden er til det. Vend rundt og smag til.

På en tallerken anrettes asparges og et par spsk af ægge-vinaigrette kommes på. Top med et par skiver god sortfodsskinke. Pynt med purløg.



Gæstekok
Thomas Rode



i "EDDIKE SOM EN GNIER,
OLIE SOM EN ØDELAND"
– citat Thomas Rode

..... Sæsonens udvalgte

VELKOMMEN TIL VORES NYE ROSÉ- DARLING

Producent: Saint Max
Område: Provence, Frankrig

Saint Max, en blændende rosé-nyhed fra familien Abeille-Fabre, som også står bag Château Mont-Redon i Châteauneuf-du-Pape. Det var vitterligt love-at-first-sight for os i Løgismose, da David Montenot præsenterede den under sit besøg i november uden den færdige vin i flasken.

Idéen om den ultimative Provence-rosé, flot pakket ind og kækt navngivet var dragende, særligt en mørk efterårsdag. Pierre Fabre definerer indholdet og smagsprofilen, og det er i sig selv en garanti for, at der ikke er skåret hjørner og at koncentrationen er i top. Da den endelig landede i færdig version med friskaftappet rosévin i marts, stod det klart, at vi har fået endnu en rosé-darling i Løgismose.

Drueblandingen i Saint Max udgøres af 60% Grenache, 25% Cinsault, 8% Syrah og 7% Carignan og gæringen i ståltank samt blokering af den malo-laktiske gæring har sikret en delikat frugtkarakter og herlig forfriskende syre. Yndere af klassisk Provence-rosé kan med glæde omfavne Saint Max. Servér vinen ved 6-8° C.



NYHED

Côtes de Provence Rosé, 2019
Saint Max
1 fl 144,-

6 fl **695,-** SPAR 169,-

12 fl **1.195,-** SPAR 533,-



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg





Gæstekok
Thomas Rode

Spaghetti Vongole

Opskrift til 4 personer

Som på en sommerdag på den italienske lido; solmodne tomater, spaghetti kogt al dente, god jomfruolivenolie, et net hjertemuslinger og et køligt glas Saint Max – så synes tilværelsen svær at slå.

INGREDIENSER

500 g spaghetti, tørret
1-2 kilo hjertemuslinger
4-5 store tomater, søde og solmodne
3 skalotteløg, fintsnittede
2 hvidløg, fintsnittede
1 økologisk citron, saften heraf samt ½ af skallen
½ dl olivenolie, af rigtig god kvalitet
Bredbladet persille, en håndfuld, grofthakket

SÅDAN GØR DU

Rens hjertemuslingerne. Det gøres lettest ved at du fylder håndvasken eller en skål med 'havvand', en blanding af vand og salt, og kommer hjertemuslinger i et par timer eller natten over. På den måde vil muslingerne spytte alt det sand, de indeholder, ud. Når muslingerne er færdige med deres 'udrensning', skylles de grundigt og beskadigede muslinger kasseres.

Sæt en stor gryde over med vand og godt med salt. Når vandet koger, blancheres tomaterne i 30 sekunder. Køl dem af i koldt vand. Tag efterfølgende skindet af dem og skær dem i kvarte, fjern saft og kerner og skær til sidst i tern.

I en bradepande sautes fintsnittede hvidløg og skalotteløg i olivenolien. Tilsæt citrusskal- og saft og tomater, sauté og kog sammen i 3-5 minutter.

Kom spaghettien i gryden med vand når vandet koger. Tag tid på spaghettien som anmærket på dens emballage. Når der er 7 minutter tilbage af spaghettiens kogetid, dampes hjertemuslingerne færdige i bradepanden med tomat og løg, under låg i 3-4 minutter, til muslingerne er åbne. Kassér de lukkede. Tilsæt spaghetti og bredbladet persille i og vend det hele rundt. Smag til med salt og peber, men pas på at du ikke oversalter, nu muslingerne i forvejen er salte. Servér straks på et smukt, stort fad.

Buon appetito!



Fagekspert
Per Bach

SMUKT MODNEDE VINE FRA DE STEJLESTE SKRÅNINGER LANGS SAAR-FLODEN

Producent: Weingut Dr. Siemens | Område: Mosel-Saar-Ruwer, Tyskland

Familien Heimes købte i 2016 den historiske vingård oppe på toppen af Würtzberg fra Dr. Siemens, og i forbindelse med overtagelsen omfavnede de ikke blot de berømte skrån timer og bygningerne; Både vinmageren, Franz Lenz, den polske familie, der passede på vinstokkene og så Jochen Siemens' imponerende samling af ældre årgange fra hans 10-årige regime fulgte med.

Vi var forbi i september og smagte de vine, der ville blive tilbudt lokalbefolkningen, som en del af det populære "Oldies but Goldies Verkauf" ved efterårets "Hoffest" på Würtzberg. Vi blev imponerede over vitaliteten og kvaliteten og er derfor stolte over at kunne præsentere en Riesling og en Pinot Noir fra denne enestående kælder.



NYHED

**Riesling Herrenberg Spätlese
Feinherb, 2007, Weingut Dr. Siemens**
1 fl 147,-

6 fl 595,- SPAR 287,-

Dette er en smukt udviklet og stadig imponerende vital Riesling Spätlese fra Dr. Jochen Siemens' 2. høst på det imponerende Herrenberg, som spejler sig direkte ned i Saar-floden og som er klassificeret som Grosse Lage af Die Prädikatsweingüter og et af de få Lage im Alleinbesitz i Tyskland. 2007 er en af de store årgange langs Mosel og Saar med en af de længste og mindst stressende vækstsæsoner i historien, og druerne har her fået lov til at veksle så meget af deres sukkerindhold til alkohol, at vi ender i den kategori, som tyskerne kalder for "feinherb". 28 g rest-sukker er der tilbage, og det betyder, sammen med de 12 års forædling i flasken, at vinen er på vej ud af det søde køkken og ind i det salte, hvor den vil kunne forbløffe og begejstre. Alternativt kan du også bare skænke dig et glas som aperitif og meditere lidt over, hvor sejt det er at sidde med en mere end 10 år gammel vin i glasset, som endnu kun er godt på vej, og som givet vil belønne dem som gemmer den væk i yderligere et årti.



NYHED



Pinot Noir Saarblick, 2014
Weingut Dr. Siemens
1 fl 168,-

3 fl 395,- SPAR 109,-

Slank, fuldt udviklet Pinot Noir fra det samme berømte Herrenberg. Der er tale om Jochen Siemens og hans vinmager Franz Lenz' 9. og næsts idste udgave af vinen, og den er gæret i rustfrit stål uden fremmede gærstammer og modnet 12 måneder i små brugte tyske, østrigske og franske fade frem mod aftapningen. Vinstokkene er plantet tilbage i 1980'erne af den forrige ejer Bert Simon, før Pinot Noir blev en del af den nye stolte tyske selvforståelse, og få troede dengang på, at han ville lykkes med sit projekt. Men efterhånden som vinstokkene fik lidt alder, blev vinen mere og mere overbevisende, og omkring årtusindeskiftet var Bert Simon sammen med den navnkundige Erich Weber en af Pinot-pionerne ikke bare i Saar, men i hele Tyskland.

Dette er med andre ord også en historisk vin, og i den vanskelige 2014-årgang, hvor man måtte sortere op mod halvdelen af druerne bort, er resultatet blevet en slank og charmerende vin, som ikke undgår langsomt at krybe ind under huden.

i Begge vine spiller fint sammen med vores "danskerylling". Pinot Noir Saarblick fordi den kommer med saftige røde bær, som ikke forfølges af garvesyre, og Riesling Herrenberg fordi friskheden og den diskrete sødme parerer de kærlige spark fra agurkesalat og rabarberkompot.

Kylling Danoise med agurkesalat og rabarberkompot

Opskrift til 4 personer

Fransk, fritgående kylling med noget så dansk som rabarber og agurkesalat. Det er ægte mormomad og farver, der på tallerkenen emmer af forår. Servér med et veltempereret glas Pinot Noir eller Riesling.

INGREDIENSER

1 Løgismose kylling
800 g kartofler

AGURKESALAT

1-2 agurker
2,5 dl lagereddike
1 dl vand
4 spsk sukker
Salt
Peber

RABARBERKOMPOT

1 bundt rabarber
175 g sukker

SÅDAN GØR DU

AGURKESALAT

Snit agurk i din ønskede form og læg i et dørslag og drys med salt. Lad dem trække i 20 minutter. På den måde trækkes væden ud og de saltes let. Opløs sukkeret i eddike og vand og drys med peber og evt. nelliker, laurbærblade eller korianderfrø. Kog lagen op. Knug væden ud af agurkerne i dørslaget og skyl dem godt. Hæld den let afkølede lage på agurkerne. Lad dem trække min. 30 minutter.

RABARBERKOMPOT

Skær rabarberne i stykker på 1-2 cm og kom dem i en gryde med en smule vand i bunden. Fyld sukkeret på. Lad det småsimre til rabarberne er tilpas udkogte, men stadig har struktur.

KYLLING

Tænd ovnen på 230 °C. Krydr kyllingen med rigeligt salt og peber. Når ovnen er varm, sættes kyllingen ind i ovnen. Skru ned til 190 °C efter 15 minutter og giv kyllingen yderligere 20 minutter. Tag nu kyllingen ud og lad den hvile mindst 25 minutter. Før servering sættes kyllingen igen ind i ovnen ved 230 °C i 5-7 minutter.

Husk at koge kartofler: Kog dem i 5-10 minutter i saltet vand, skru ned og lad dem hvile i det varme vand i yderligere 10 minutter eller til de har den ønskede fasthed.

Servér nu kyllingen med agurkesalat, rabarberkompot og små kartofler.



TIP: Du kan lave både agurkesalat samt rabarberkompot flere dage i forvejen. Fordobler du ingredienslisten, kan du bruge agurkesalaten til dine frikadeller eller leverpostej og rabarberkompotten på din yoghurt.





Fagekspert
Per Bach

ELEGANCE OG MODENHED FRA PAUILLAC

Producent: Château Pédesclaux, 5. Cru Classé
Område: Bordeaux, Frankrig

Selvom krisen kradser i Bordeaux, er kursen på vinene fra slottene, der kom med i 1855-klassifikationen, stadig høj, og det kræver lidt mere end et almindeligt husholdningsbudget, hvis man skulle få lyst til at følge en håndfuld af vinene på nærmeste hold. Derfor er det en god idé at interessere sig for de såkaldte 2.-vine og gerne i de mindre årgange. Så kan man fornemme lidt af suset uden at blive ribbet og flået.

Slottet har siden 1950 været ejet af Jugla-familien, og de var længe tilfredse med blot at producere en vin, som de sagtens kunne sælge. I 1996 overtog Jean og Pierre Jugla imidlertid administrationen, og de besluttede at iværksætte et omfattende renoveringsprogram, som skulle bringe slottet tilbage til ære og værdighed. Desværre stak omkostningerne af, og i oktober 2009 så de sig nødsaget til at sælge til finansmanden Jacky Lorenzetti.

Det satte fornyet skub i investeringerne. En komplet modernisering af slottet og kældrene ledet af den berømte arkitekt Jean-Michel Wilmotte blev iværksat og samtidig lykkedes det at købe 12 ha. på Milon-plateauet - klos op ad parceller, der leverer frugt til Château Lafite-Rothschild og Château Mouton-Rothschild.

Siden Robert Parkers bortdømmende bemærkninger er der således sket ting og sager, og de første vine fra den nye kælder er imponerende studier i, hvad nærmest ubegrænset økonomisk formåen og adgang til de bedst tænkelige faciliteter betyder. Samtidig er Château Pédesclaux på vej mod 100% økologi, og det, vi oplever lige nu, er nogle kvantespring, som sagtens kan sammenlignes med dem, naboen Château Pontet-Canet tog omkring årtusindeskiftet.



Fleur de Pedesclaux, 2014, Pauillac
1 fl 299,-

1 fl 249,- SPAR 50-

Første årgang produceret i den nye kælder, hvor hele 44% af høsten endte i Fleur de Pedesclaux, herunder en hel del Merlot fra ældre vinstokke, som ikke længere skal være med til at profilere 1. vinen. Druerne har fået lov til at udvikle deres aromaer i 10 dage forud for gæringen, der fandt sted i 29 futuristiske ståltanke. Vinen er sammenstukket i januar 2015 og modnet i 16 måneder (10% nye fade) frem mod aftapningen i det sene forår 2017. En umiddelbar og charmerende vin, der ikke løber fra sit ekstraordinært høje indhold af Merlot-druer.

Dejlige associationer til mørke modne bær og delikate strejf af kaffe og mørk chokolade. Fyldig og afrundet med silkeagtige tanniner, som bidrager med den nødvendige friskhed. De tårnhøje ambitioner omkring Château Pédesclaux fornemmes tydeligt i 2. vinen.



i

Vinnydere, som har fået det lidt stramt med den faste mineralitet og ofte markante syre i de røde Bordeauxvine, kan passende stige på her. Fleur de Pédesclaux er så frugtig, at den fungerer fortrinligt solo, men den bliver endnu bedre i det salte køkken. Prøv den f.eks. sammen med vores lammekam, hvor den vil skære fint igennem det smagsrige fedt, som får lov til at blive siddende og langsomt smelter ned i fileten.



Gæstekok
Thomas Rode

Lammekam med bitre salater og kartofler

Opskrift til 4 personer

En halv lammekrone, det er, hvad en lammekam er. Lammekammen serveres her med friske og sprøde bitre salater, der giver dejligt modspil til den karakteristiske lammesmag. Servér retten til påskefrokosten og lad den fungere lidt som flæsketegen til julefrokost; som frokostens hovedrolle.

INGREDIENSER

1 kg lammekam
1 kvist rosmarin
1 kvist timian
2 fed hvidløg, groft snittet
Salt og peber
600 g små kartofler, halveret

BITTER SALAT

1 radicchio
1 frisée
2 endives
1 skalotteløg
½ citron, saften heraf
Bredbladet persille, til pynt

SÅDAN GØR DU

Tænd ovnen på 220 °C. Tag en kniv og rids fedtet på lammekammen, rids også gerne ned igennem senerne, men ikke ned igennem kødet! Krydr lammekammen med friskkværnet peber og uraffineret havsalt. Læg lammekammen på en stegepande med moderat temperatur med sværen opad og steg af i 12-15 minutter. Kom herefter lammekammen i ovnen på en bradepande i 12-15 minutter. Kom rosmarin og timian samt hvidløg ved under stegningen. Læg de halverede kartofler på stegepanden med snitfladen nedad og steg dem godt af så de tilberedes i lammefedt, til de har let bid. Når lammet er ude af ovnen, skal det hvile i 15-20 minutter før servering.

Gør salatbladene klar mens lammekammen hviler; skyl og rens salaten for sand. Skær skalotteløg i tynde ringe. Anret salaterne på et stort fad. Når lammekammen har hvilet, varmes den igen i ovnen i yderligere 2-5 minutter ved 220 °C. Skær herefter kammen i 'chops' ved at skære mellem benene og anret herefter på salaten. Hæld lammefedt og hvidløg fra stegepanden samt citronsaft over salaten og top med skalotteløgssringe og bredbladet persille.



EN LYKKESPREDER FRA CHAMPAGNE

Producent: Pierre Moncuit | Område: Champagne, Frankrig



Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

Lige siden jeg smagte denne Champagne for første gang for mere end 8 år siden og samtlige entrées med den efterfølgende, har den vakt mig glæde. Måske er det netop fordi, det er den mest demokratiske af Nicole og Valeries Champagner, at den ikke kræver noget humør eller nogen sindstilstand for at sprede lykke. Den vader direkte ind i én uanset hvor og i hvad, man befinder sig.



Champagne Cuvée Hugues
de Coulmet Brut NV
Pierre Moncuit, Mesnil
1 fl 299,-

2 fl 485,- SPAR 119,-

Hugues de Coulmet er navnet på den mark, Moncuit ejer i Côte de Sézanne, et mindre område vest for Côte des Blancs, og som giver druerne til denne vin. Côte de Sézanne står ofte i skyggen af Côte des Blancs fordi området ikke, efter sigende, kan frembringe samme mineralitet. Og det er bestemt fair at påstå, at denne udgave ikke er den mest dybsindige og alvorlige Champagne, men til gengæld er den livlig, letløben og fuld af charme. Måske er Hugues de Coulmet en af de bedste eksponenter for Champagnes uendelige drikkelighed. Man kan bare blive ved og ved med denne livseliksir.

I bedste joviale stil byder den sig til med dansende toner af frisk citron, sprøde, saftige æbler og et væld af hvide sommerblomster holdt sammen af mundvandsdrivende syre og en særdeles behagelig og blød mousse.

I tråd med Pierre Moncuits stil, udgøres også denne cuvée af 100% Chardonnay og er således en Blanc de Blancs. Forud for degorgering lagrer den 36 måneder sur lie efterfulgt af 3 måneder inden salg, så dosagen kan finde sig til rette.

Hav altid rigeligt på køl og servér den direkte fra køleskabet.

Gratinerede østers

Opskrift til 4-8 personer

Østers – alle dage en klassiker hos Løgismose – hvad end den er rå eller gratineret. Fine de Claire Verte er vores 'hus'-østers. Den har en perfekt afstemt salthed og et godt bid uden at være mælket og fed – en elegant og harmonisk østersoplevelse. Her er den gratineret og udgør en rigtig snackmundfuld, perfekt til forårets fester – i selskab med perlende Champagne i glasset har du her en servering, der uanset serveringsdag sender tankerne mod fredag, fest og fejring!

INGREDIENSER

20 østers
2-3 håndfulde spinat
30 g Comté
2 skiver daggammelt brød, blendet og uden skorpe
Smør

SÅDAN GØR DU

Tænd ovnen på grill og ved så høj varme som muligt. Rens spinaten og damp den i 1 spsk smør og salt og peber. I en blender blendes daggammelt brød, uden skorpe, til helt fin, raspet tekstur. Åbn østers, løsn dem og lad dem dryppe af på et stykke køkkenrulle, til de er næsten tørre. Riv Comté på et microplane eller rivejern. Fold staniol i bunden af en bradepande således at østersskallerne kan ligge jævnt herpå. Nu er du klar til at 'samle' din østers-mundfuld: Fyld 1 tsk spinat, efterfulgt af en østers, lidt Comté, daggammelt, blendet brød, en skive smør (riv evt. med en kartoffelskræller og du får en perfekt skive) i hver østersskal i nævnte rækkefølge. Top afslutningsvist med lidt mere revet brød og Comté. Sæt nu bradepanden i ovnen i 3-4 minutter, til østersene er sprøde og gyldne.

EN KULINARISK REJSE TIL LYON

Lyon er et smørhul. Byen har både Alperne, de legendariske vinmarker i Bourgogne og de fine appellationer i det nordlige Rhône inden for få timers kørsel.



Men Lyon er også et smørhul i den forstand, at den er uløseligt forbundet med finere, fransk madlavning og legenden Paul Bocuse, der er født her. Byen er et godt getaway fra Paris' massive turismepres, og man kan faktisk bevæge sig rundt i gaderne uden at høre særligt meget andet end det franske sprogs fløjlsbløde toner. Det betyder ikke, at les lyonnais – Lyon-beboerne – ikke vil tale engelsk, for de er utroligt hjælpsomme, imødekommende og glade for deres by. No wonder.

Byen, der ligger ved sammenløbet af de to floder Rhône og Saône er et gastronomisk epicenter med et hav af Michelinstjerne-restauranter. Lyon er for de sultne, for fristelserne er mange, og når de bliver sat foran én, er det i store portioner. Det er ikke her, man nipper til maden og er på diæt. Det må vente. Her skal man have den solide appetit med i rejsetasken og endelig ikke begynde at tælle kalorier.

Man behøver ikke spise på stjernedryssede restauranter for at få dejlig mad i Lyon. Det høje niveau i toppen sikrer et godt og solidt niveau på de almindelige restauranter, og hele byen synes optaget af mad og spiseoplevelser. Det er derfor også alfa og omega at reservere bord, hvis man er på besøg en weekend. Ellers risikerer man at stå med en lang næse og rumlende mave. Der er godt run på restauranterne, og indbyggerne er stolte af deres kulinariske traditioner og vogter over deres specialiteter som andre over rigets kronjuveler.

Eksempelvis findes der en association, der fremmer, beskytter og bevarer les bouchons lyonnais – autentiske restauranter, der serverer specialiteter fra Lyons køkken. Og når man har besøgt en god bouchon, forstår man godt, hvorfor der skal passes på den slags steder. Der er virkelig en kulturskat gemt i gastronomien og indretningen, og det er fantastisk at komme ind på disse restauranter, hvor de ikke forsøger at please alle og homogenisere ved at lave et menukort, der består af retter, du kan få hvor som helst. Menukortene er vidunderligt rensede for club sandwiches og anonym spaghetti uden oprindelse. Og ligeså vidunderligt fulde af patée, pølser, poularder, frølår,

lever, andouillette, kalvebrisler, trøfler, morkler og andet godt, der kan få en sand gourmet til at sukke af fryd.

Vil man gå sig til lidt appetit, kan man vandre op til den smukke kirke, La Basilique Notre Dame de Fourvière, der ligger højt og flot over byen eller besøge det imponerende romerske amfiteater. Har ens vandrestøvler det bedst med at have et gastronomisk mål, kan man vende snuden mod Les Halles Paul Bocuse – et overdækket madmarked med restauranter og specialitetsforretninger.

Lørdag formiddag og frokost ikke bare summer her af liv. Der er en himmelsk larm af latter, snak og ordrer, der bliver råbt de handlende imellem. Støjen fortsætter i næseborene, som bliver overvældet af duften af frølår, der bliver stegt i persille og hvidløg, nybagte brød og karamelliserede noter fra konditorernes glohede bageforme. Der dufter af hav fra skaldyrsbutikkerne og af salt og røg fra skinker og pølser hos slagterne, som skærer charcuteri i ét væk til de ventende kunder. Og indimellem bliver al vellugten krydret med fransk parfume fra de elegante Lyon-inder i høje støvletter og rød læbestift, der er klar til at kindkysse veninder, kæreste og forældre, inden måltidet indtages stående og i figursyet overfrakke ved skaldyrbarens små borde. Andre udvælger østers i forskellige størrelser, krabber og muslinger, der ligger flot på et leje af tang og is og haster videre for at købe mere ind; frisklavet pasta på bestilling og efter mål; kager, der ligner kunstværker, oste med tegneserieagtige huller, rød-kit eller imponerende formationer af skimmel. Og brød! Helt perfekte brød med sprød, let brændt skorpe og blødt, svampet indre.

Det eneste dårlige, der er at sige om Les Halles Paul Bocuse er, at der fremkalder en heftig følelse af madmisundelse. Og bitter ærgrelse over ikke at have tid og appetit til at spise det hele.

Lyon kan godt ses på en weekend. Men har man en gourmand indeni, kommer man tilbage efter mere.

TRE VINE FRA OMRÅDET



Vinskribent
Signe Wulff

Smag på Lyon med disse tre vine fra Løgismoses vinhylder.



**Chiroubles Domaine Pontheux, 2018
Georges Duboeuf**

1 fl 124,-

6 fl **500,- SPAR 244,-**

En elegant rødvin, der spiller på de lyse toner og er dejlig let på tå. Blomsterranker og skåle med kirsebær melder sig i associationsrækken, når man smager på denne blide, lækende Beaujolais fra den ankerkendte producent Dubœuf. En af den slags vine, der med fordel kan nydes let afkølet. Husk på den, når sommeren melder sig.



**Syrah Collines Rhodaniennes
De Mandrin, 2018**

Pierre Gaillard

1 fl 120,-

6 fl **500,- SPAR 220,-**

Et godt eksempel på, hvad der sker på kanterne af de veletablerede vinområder i Frankrig i disse år. Her fra en ung, kvindelig vinmager i det nordlige Rhône, der bl.a. laver vine i appellationen Collines Rhodaniennes. Terres de Mandrin er lavet af 100 % Syrah og hilser dig velkommen med en dejlig duft af blomster og kirsebær. Smagsløgene indhylles af en saftig, blød og indsmigrende rødvin, som byder på noter af sød lakrids og store, modne brombær. En rigtig gourmetvin, som må få producenterne i de fine appellationer, hvor vinene koster tre gange så meget, til at ryste lidt i bukserne.



**Crozes-Hermitage Vieilles Vignes,
2017, Maison Tardieu-Laurent**

1 fl 285,-

2 fl **500,- SPAR 70,-**

En rigtig bredskuldret Nordrhône-vin, der spiller med musklerne. Stor smagsdybde, som byder på krydderurter og modne bær og også en vin med en god portion tanniner, som med fordel kan rundes af ved at trække vinen op i god tid og dekantere den. Her har du vinen, der kan stå mål med en steak au poivre og agere sjælevermer på en mørk og kold aften.

GÅ IKKE GLIP AF: SIGNE WULFFS REJSEANBEFALINGER

CHEZ LÉON

Les Halles Paul Bocuse, 102 Cours Lafayette, 69003 Lyon

Fantastisk skaldyrsbar med uformel og løssluppen stemning. På størrelse med en dansk pølsevogn og med skaldyr i mængder, man ikke i sin vildeste fantasi kan forestille sig.

Maden indtages stående ved bittesmå metalborde langs disken, hvor en række gæve tjenere åbner østers og andre skaldyr med lynets hast. Man bestiller løbende fra disken, der byder på havsnegle, jomfruhummere, muslinger, krabber, søpindsvin og østers i alle afskygninger og størrelser. Hertil får man serveret lokal hvidvin tappet på karaffel – en såkaldt pot lyonnais, der indeholder 46 cl.

BRASSERIE LE NORD

18 Rue Neuve, 69002 Lyon

Det første brasserie Bocuse åbnede i Lyon. Her kan man få veltillavet traditionel Lyon-mad i smukke omgivelser, mens priserne er for menigmand. Her er hvide duge, tjenere i sorte veste, AOC-smørret kommer ind på små tallerkner, og hvis ikke det var fordi, der var så meget andet lækkert at kaste sig over, kunne man godt bare sidde og svømme hen over den sprøde baguette med salt, blødt smør. Prøv løgsuppe, andelever-terrine, gedde i hummersauce eller kalvehoved, hvis du tør. Frygt ikke – maden er dejlig her.

CHABERT & FILS

11 Rue des Marronniers, 69002 Lyon

Det er klart, du ikke må tage til Lyon uden at besøge en af de traditionelle, bevaringsværdige bouchon-restauranter. Et godt sted er Chabert & Fils i Rue des Marronniers, hvor restauranterne i øvrigt ligger side om side. Indretningen er ikke ligefrem minimalistisk og gennemstylet: Her er farvede klinker i mønster på gulvet, træpaneler på disken, brune borde og stole, masser af gamle skilte, menuer og reklamer på væggene. Der er rygende travlt, liv og glade dage, og portionerne er ikke for svæklinge. Hvis ikke du vil kollapse efter forretten, kan det være en god idé at dele husets paté eller terrine med din ledsager, så der er også plads til en hovedret – og for Guds skyld en dessert.



Se alle Signes rejseanbefalinger til Lyon på logismose.dk





Chefsommelier
Thilde Maarbjerg

EN STJERNE FØDES ...

Producent: Perrot-Minot | Område: Bourgogne, Frankrig

... gennem hårdt arbejde, stålsathed og evnen til at lære af sine fejl. Christophe Perrot-Minot overtog ikke et domaine, der havde manifesteret sig i superligaen i Bourgogne. Tværtimod.

Under sit besøg i Danmark i januar fortalte han, hvordan faren jamrede og rev sig i håret, da Christophe som det første efter generationsskiftet gik ud i marken med saksen og lod klase efter klase ramme jorden. Grønthøst var ikke noget faren kendte til. I hans øjne var de umodne klaser på jorden det samme som penge, men efter kort tid accepterede han. Han havde jo overladt dirigentstokken til sin søn og måtte acceptere hans måde at gøre tingene på. "It was rather peaceful compared to many other families in Burgundy", sagde Christophe konkluderende om generationsskiftet.

Christophe Perrot-Minot havde en mission, som gradvist var blevet formet gennem de år, han arbejdede som negociant. Han beretter selv, hvordan han gennem utallige besøg hos faderens kolleger i området så alle aspekter af produktionen og alle kvalitetsniveauer. Gennem at have set så mange måder at gøre tingene på, udviklede han sin egen strategi, og han var derfor ikke i tvivl, da vingården blev hans i 1993. Udbyttet skulle ned som det første, senere skiftede han til økologi og sidste år startede han med biodynamisk dyrkning. Gennem årene har han tilkøbt parceller og til domainet hører nu 13 ha vinmarker. Derudover har Christophe et par gode venner, som sælger ham frugt fra f.eks. Chambertin-Clos de Bèze, og hans portfolio af appellationer er ganske imponerende. Han dyrker udelukkende Pinot Noir og samtlige appellationer, han laver vin fra, er lokaliseret på Côte de Nuits.

Christophe er norsk gift, og hans kone var med i Danmark. Både fordi alle fire børn er flyttet hjemmefra, men også fordi, deres ene datter studerer i København og Marit nu står for den primære del af kontorarbejdet. Deres forbilledlige teamwork viste sig tydeligt gennem de smagninger og middage, der blev afholdt i anledning af deres besøg.

Marit fortalte åbent og ærligt, at rejsen til status quo havde været brolagt med svære beslutninger, uendeligt mange timers arbejde og uundgåeligt underliggende tvivl om det nu også var det rigtige, de gjorde. De mange investeringer i nyt udstyr til vineriet, fade og senest leje af heste til at pløje markerne og en ny optisk sorteringsmaskine. Sidstnævnte ser man ikke ofte i Bourgogne, men Christophe er overbevist om, at den vil få enormt

stor betydning for ham i forbindelse med de klimatiske ændringer. Både i 2017 og 2018 viste den sit værd idet overmodne druer sorteres fra drue for drue ned til en detaljegrad, hvor det menneskelige øje ikke er skarpt nok. Og i forhold til hans kæpheste giver den optiske sorteringsmaskine god mening.

Han går meget op i perfekt modenhed, hverken for lidt eller for meget, og han er villig til at miste store dele af udbyttet for at ramme rigtigt. Sortering i marken, sortering i vineriet, druerne skal være optimale, og udbyttet skal være lavt. Han søger koncentration, men uden tyngde og hans vine er til den lyse side med en klar, skinnende rubinfarve. Macerationen er yderst begrænset og meget blid. Han ønsker ikke det, han selv kalder "square wines", vine med kantede tanniner og overekstrahering. De skal smage godt, når de er unge, og når de er gamle. Målet er elegante, sofistikerede og smidige vine med stor karakter og intensitet, men med Bourgognes signatur i form af finesse og lethed.

Stilen er gennemført fra åbningsnummeret Bourgogne Rouge Gravières des Chaponnières til den brede palette af Grand Cru-vine. Her er Christophe klar i mælet; hans vine skal være perfekte uanset hvilket prisniveau, man som vinnyder bevæger sig i.

Forventeligt kan man smage forskel gennem niveauerne, men den røde tråd er tydelig. En anden stor prioritet er gamle vinstokke her i blandt nogle af Bourgognes ældste. Rariteter er den lille parcel på 0,6 ha. i 1. Cru-marken Combe d'Orveau, som ligger i Chambolle-Musigny og tidligere var en del af selve Le Musigny og det, der meget vel er den bedste vin fra Nuits-St-Georges overhovedet, Perrot-Minots 1. Cru La Richemone fra stokke plantet i 1902.

**PERROT-MINOT PÅ FALSLED KRO
I JANUAR.**

Under smagningerne i København og på Fyn blev der serveret et bredt felt af vine fra 2006 til 2017. Vinenes holdbarhed var eminent, og her slog særligt Grand Cru-vinene deres overlegne potentiale fast som fænomenale Vins des Gardes, vine til lang udvikling på flaske.



TILBUD
SPAR 20 %
PÅ ALT PERROT-MINOT
I APRIL
Find hele sortimentet
på løgismose.dk.

Det uundværlige indslag i hjemmekøkkenet

Absolut respekt for gode råvarer, klassiske tilberedningsmetoder og en kompromisløs tilgang til den gode smag – det er, hvad du finder i Stonewall Kitchens produkter. Det store sortiment byder blandt andet på tre forskellige mayonnaiser, og vi kan kun anbefale, at du smager dem alle!



Klassisk mayonnaise, 283 g

Sådan synes vi, at en mayonnaise skal smage. Less is more! Kun få basis-ingredienser af superb kvalitet resulterer i denne rige og robuste mayonnaise. Brug den klassiske mayonnaise som den er på en æggemad eller krydr med dine foretrukne smagsgivere for et personligt præg.

1 gl 70,-

1 gl **52,50 SPAR 17,50**



Aioli med trøffel, 290 g

Denne luksus-aioli smager så englene synger. Opgrader din sandwich eller burger, server den som dip eller nyd den vanedannende trøffel-mayo til grillet fisk.

1 gl 75,-

1 gl **56,25 SPAR 18,75**



Aioli med peberrod, 290 g

Cremeret aioli med et raffineret kick. Perfekt til din roastbeef-sandwich, som dyppelse til hjemmelavede grove fritter, serveret til rørt tatar eller dryp den over foråret og forsommerens asparges.

1 gl 75,-

1 gl **56,25 SPAR 18,75**

Rør din egen mayo

INGREDIENSER

1 æggeblomme
1½ dl vindruekerneolie
1 spsk Dijon-sennep
Salt og friskkværnet peber
Hvidvinseddike

SÅDAN GØR DU

Pisk æggeblommen, salt, sennep og en anelse hvidvinseddike med en elpisker, til det er tykt og hvidt.

Pisk herefter olien i, i en tynd stråle – det er vigtigt, at det foregår stille og roligt, så mayonnaisen ikke skiller. Fortsæt indtil du har en god tyk og "skælvende" mayo.

Smag til med salt og friskkværnet peber, og eventuelt lidt ekstra eddike.

Mayonnaisen kan herefter tilsættes krydderi efter smag – vi kan anbefale Piment d'Espelette, lidt friskrevet citronskal eller en gavmild mængde hakkede, friske krydderurter. Prøv også at blande med hakkede sennepspickles, og du har en luksuriøs remoulade på ingen tid!



TILBUD
SPAR 25 %
PÅ ALT STONEWALL
I APRIL

Find hele sortimentet
på løgismose.dk.

i Tip: Dyp varme, ovnstegte kartofler i Stonewalls mayonnaise.

..... Sæsonens udvalgte



Fagekspert
Per Bach

EKSTRAVAGANT GRÜNER VELTLINER

Producent: Weingut Emmerich Knoll
Område: Wachau, Østrig

I Løgismose er vi mere end almindeligt begejstrede for Grüner Veltliner, som efter de østrigske vinbønders fiflen med ethylenglycol og næsten 20 år ude i kulden på eventyrlig vis, nu er vendt tilbage i en forvandling, der ikke står tilbage for den, som H.C. Andersen beretter om i eventyret om den grimme ælling. Før var den blot østrigernes populære, generøst ydende arbejdshest, men nu kravler den op ad de bedst eksponerede skråninger, og på rekordtid er det – i det mindste i Nordeuropa – lykkedes at profilere Grüner Veltliner, således at den nu bider både Riesling og Chardonnay i haserne.

En af druens fornemste ambassadører er Emmerich Knoll, som især er blevet berømt for sine vine skabt på sent høstet frugt, som efter gæringen har fået lov til at gennemgå en langsom mikroiltning gennem porerne på de store såkaldte stückfäss frem mod aftapningen på flaske. Her er vi imidlertid ovre i en helt anden boldgade, hvor det mere handler om at charmere end imponere. Vinen falder således ind under Vinea Wachaus indledende kvalitetsklassificering, kendt som Steinfeder, hvilket betyder, at Knoll skal holde sig under 11,5% i alkohol samtidig med, at vinen skal være helt uden spor af restsødme.

Dette var lidt af en udfordring i 2018, som også var et usædvanlig varmt år i Wachau, men ved at holde igen med beskæringerne fik Knoll afværget alle tilløb til solskoldning og i starten af september kunne man tidligere end nogensinde indlede en gavmild høst af smukt modnede druer fra de forskellige parceller på sletten nedenfor det berømte Loibenberg og ned mod Unter- og Overloiben. En let og liflig ståltanksgæret hvidvin med diskrete noter af pærer, der kommer med hvide blomster og pirrende peber på toppen. Spændstige citrustoner etablerer en vidunderlig friskhed, der samtidig gør vinen så letløbende, at den ene flaske nemt tager den anden.

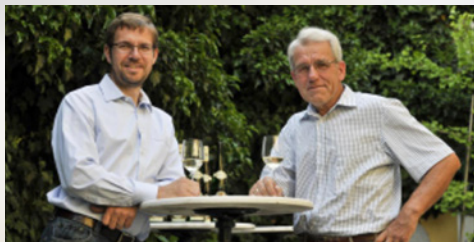


**Grüner Veltliner Loibner Steinfeder,
2018, Weingut Emmerich Knoll**

1 fl 195,-

2 fl 350,- SPAR 40,-





Emmerich Knoll Senior er efterhånden blevet en ældre herre, og i disse år hyldest han for sit livsværk i de forskellige førende østrigske medier, som måske aner, at en epoke i fortællingen om Østrigs bedste hvidvine lakker mod enden. Således modtog han i 2017 VINEUS fornemste hæderspris "Lebenswerk Gewinner", og i 2018 fulgte VINARIA trop, da Emmerich Knolls signatur blev graveret i deres "TROPHY von der Lebenswerk".

Friterede Vagtelæg

Opskrift til 4 personer

En rigtig påskesnack. Sprød, gullig og ægget. Dyp de friterede vagtelæg i let og pikant peberrods-mayonnaise fra Stonewall. Har du god tid i påskedagene, kan du selv røre en mayonnaise og tilsætte revet peberrod. Kombinationen skal du i hvert fald ikke snydes for. Servér de sprøde, friterede vagtelæg med et køligt glas Grüner Veltliner Steinfeder, som den perfekte start på en god aften, hvad end denne forekommer en tirsdag eller lørdag.

INGREDIENSER

12 vagtelæg
2 æg
3 spsk mel
3 spsk pankorasp
1 l vindrukerneolie
Salt og peber

SÅDAN GØR DU

Sæt en gryde over med vand. Kom vagtelæg i gryden når vandet koger, kog i 1,5 minutter. Køl dem af i koldt vand. Pil nu æggene forsigtigt og dup dem tørre med køkkenrulle. Lad dem tørre yderligere i køleskabet. Sæt vindrukerneolie i kog i en kasserolle.

Vend de to almindelige æg i en skål og pisk sammen med salt og peber til en jævn æggemasse. Hæld mel i en anden skål og i en tredje skål pankorasp. Vend vagtelæg, et ad gangen, først i mel, så i æggemassen (gerne med en stegenål, da æggene helst ikke skal hænge fast på dine fingre). Vend til sidst æggene i pankorasp. Tjek om vindrukerneolien er varm nok til at fritere vagtelæggene. Det gør du nemmest ved brug af et termometer, der skal stå på min. 180 °C. Har du ikke et termometer kan du bruge enden af en træpind; hvis det syder omkring enden, når den føres ned i olien, er olien klar til fritering. Fritér vagtelæggene til de er gyldne. Servér som snack med god peberrods-mayonnaise.



Gæstekok
Thomas Rode



DÆK PÅSKEBORDET MED LØGISMOSE I NETTO

I Netto finder du et bredt udvalg af vores produkter, som vil klæde ethvert påskebord. Nyd blandt andet vores helt nye serie af sild, som alle er fremstillet efter traditionelle bornholmske opskrifter. De gammeldags modnede, hele fileter håndkrydres og håndrulles ned i glasset. Servér silden på godt rugbrød, eller med hjemmelavet kartoffelsalat og en kold øl til.



Marinerede sild

Hele fileter, med karakter fra allehånde.

Kryddersild

Hele fileter, kryddermarineret.

Karrymarinerede sild

Hele fileter i lage, med knuste krydderier, karry og løg.

1 glas, 400 g

29,95



NYT DESIGN – SAMME GODE SMAG

Vores klassiske bag-in-box-vine har fået en ny, elegant indpakning, så den gode autentiske smag nu følges til dørs af lige så god smag på emballagens design. Samtidig er boksen gjort lidt smallere, så den passer direkte ned i din køleskabsdør, i cykelkurven eller i strandtasken.



PRIS PR BOKS

139,-

2,25 liter

Find de nye bag-in-box
vin i Netto i hele landet
og på løgismose.dk



Løgismose bag-in-box-vin

Indholdet har vi ikke rørt ved; hvidvinen, rosévinen og rødvinen er stadig sammenstukket i samarbejde med Michel Gassier fra Costières de Nîmes i Sydfrankrig og har alle under betegnelsen "Vin de France" et tydeligt smagsudtryk fra Michels hjemstavn – vinområderne Rhône og Languedoc.



Læs hele historien om hvordan
Løgismose bag-in-box kom på
hylderne, på løgismose.dk

Netto

SØDE RABARBER- KREATIONER

Rabarberen begynder så småt at vise sin tilstedeværelse, og det er på tide at tage sommerlige stængler med ind i det søde køkken. Her får du vores konditors to udvalgte opskrifter med rabarber, som straks sender tankerne på sommerlig vandring.

Konditorens rabarbertærte

Servér den dekorative tærte til eftermiddagskaffen med en god klat fed creme fraiche, og så er sommeren pludselig indenfor rækkevidde!

INGREDIENSER

MØRDEJ

130 g smør
105 g flormelis
265 g hvedemel
1 stort æg

MAZARINMASSE

120 g marcipan, gerne Summerbird
120 g sukker
120 g æg (ca. 2-3 æg)
120 g blødt smør
60 g mandelmel
60 g hvedemel

DERUDOVER

230 g rensede rabarber
25 g sukker

SÅDAN GØR DU

MØRDEJ

Bland smør og flormelis til en ensartet masse, tilsæt hvedemel og til sidst ægget. Lad mørdejen stå på køl, gerne til næste dag.

MAZARINMASSE

Bland marcipan og sukker. Tilsæt smør lidt ad gangen for at få en god konsistens uden klumper. Tilsæt æggene. Tilsæt mandelmel og hvedemel. Lad massen hvile på køl, gerne natten over.

Skær rabarberne i små stykker. Vend sukkeret i rabarberne og lad dem trække i ca. 10 min.

Tag ca. 50 g af mørdejen fra. Rul den resterende mørdej ud til ca. 3 mm i tykkelse. Beklæd en tærteform på 24 cm i diameter med dejen. Stik et par huller i bunden med en gaffel. Fordel det meste af mazarinmassen i tærteformen. Fordel rabarberne i mazarinmassen. Brug den sidste mazarinmasse til at trække over rabarberne. De behøver ikke at være helt dækkede. Rul de 50 g af mørdejen ud til et langt stykke, hvor tynde strimler på ca. 8 mm i bredden kan skæres ud til at passe som net til tærten. Vi farvede noget af dejen med frugtfarve for at give tærten lidt spil. Læg først strimlerne med ca. to centimeters mellemrum, drej så tærten og læg dem på tværs af de første, så de danner et fint ternet net.

Bages i ovnen ved 170 °C i 35-40 min. til dejen er fint gyldenbrun.



Chefkonditor
Nynne Vedel Dyhrberg

Rabarber-panna cotta

Opskrift til 5 serveringer

Servér den sommerlige panna cotta som den søde afslutning på en god middag, gerne med et glas veltempereret dessertvin i glasset

INGREDIENSER

250 g rabarber-puré (køb færdig eller lav dobbeltportion af rabarberkompotten, hvoraf halvdelen sies eller blendes helt glat)
250 g piskefløde
50 g sukker
6 g gelatine

Rabarberkompot
300g rensede rabarber
50 g vand
200 g sukker
Kornene fra 1/2 vaniljestang

SÅDAN GØR DU

Varm forsigtigt fløde, puré og sukker op til kogepunktet. Udblød gelatinen i koldt vand. Tilsæt gelatinen til flødemassen, rør rundt til gelatinen er smeltet. Fordel i 5 glas. Sæt på køl i minimum 3 timer.

Rabarberkompot
Skær rabarberne i mindre stykker. Sukker, korn fra vaniljestang, vand og ikke mindst rabarber samles i en lille kasserolle med låg. Lad koge ved svag varme til rabarberstykkerne er møre. Blend til en ensartet konsistens.

Servér rabarber-panna cottaen med rabarberkompotten på toppen.



DEN IKONISKE VIN, SOM FORENER DET BEDSTE FRA TO VERDENER

Producent: Opus One Winery | Område: Napa Valley, Californien

Opus One er et ikon i den amerikanske vinindustri og frugten af Baron Philippe de Rothschild og Robert Mondavis beslutning om at begrave den transatlantiske stridsøkse for i stedet at indlede et samarbejde om at transformere de stolteste traditioner fra Bordeaux til Napa Valleys muld for at skabe en enestående vin som også kommende generationer ville beundre.

HISTORIEN

De to legendariske skikkelser på den internationale vinscene mødtes første gang i 1970, men først i 1978 begyndte projektet at tage form. Det skete på et møde i Bordeaux, hvor de to herrer på under en time fik nedfældet rammerne for deres gentleman-agreement på en nusset lap papir, og året efter producerede Rothschilds vinmager Lucien Sionneau og Mondavis søn, Timothy i et hjørne af Mondavis vineri en særlig cuvée bestående af frugten fra Mondavis bedste parceller modnet og stilet, som var der tale om en 1. Cru Classé fra Bordeaux.

I 1981 købte det bagvedliggende holdingselskab 15 ha. fra Robert Mondavi. Det var den såkaldte Q-Block, der havde leveret broderparten af druerne til den debuterende 1979-årgang, som blev lanceret som en Napamédoc. I 1983 købte man de 21 ha., som udgør The River Parcel øvre på den anden side af Highway 29, og året efter fulgte yderligere 19 ha. - den såkaldte Ballestra Vineyard klos op ad The River Parcel.

I alle de første år lånte vinen faciliteter fra Mondavi, men i 1989 blev grundstenene lagt til et nyt vineri, og 2 år senere blev Opus One for første gang gæret og modnet under eget tag. Det kan derfor anføres, at Philippe de Rothschild og Robert Mondavis fælles projekt var 12 år undervejs, inden det fandt sin endelige form.

Det er næsten glemt, at vinen i de første år modtog en del knubs og kritik fordi man efterstræbte en køligere og lidt mindre omfavnende stil, end man ellers var vant til i Napa Valley, men efter ansættelsen af den talentfulde vinmager Michael Silacci i 2001 har pilen kun peget i en retning. Og det er opad. Opus One leverer således i dag på et så imponerende højt niveau, og forventninger til hver eneste ny årgang er tårnhøje.



Napa Valley Opus One, 2016

Normalpris 1 fl 3.295,- | **1 fl 2.636,- spar 659,-**

ROBERT PARKER POINT: 98 point, Lisa Perrotti-Brown, oktober 2019



Napa Valley Opus One MAGNUM, 2014

Normalpris 1 fl 6.495,- | **1 fl 5.196,- spar 1.299,-**

ROBERT PARKER POINT: 96 point, Lisa Perrotti-Brown, oktober 2017



Napa Valley Opus One, 2013

Normalpris 1 fl 3.495,- | **1 fl 2.796,- spar 699,-**

ROBERT PARKER POINT: 96 point, Robert M. Parker Jr., oktober 2013



Napa Valley Opus One, 2012

Normalpris 1 fl 3.495,- | **1 fl 2.796,- spar 699,-**

ROBERT PARKER POINT: 96 point, Robert M. Parker Jr., december 2015



Napa Valley Opus One, 2010

Normalpris 1 fl 3.995,- | **1 fl 3.196,- spar 799,-**

ROBERT PARKER POINT: 96 point, Robert M. Parker Jr., oktober 2013



Napa Valley Opus One, 2007

Normalpris 1 fl 3.995,- | **1 fl 3.196,- spar 799,-**

"WINE IS BORN, THEN IT LIVES. BUT IT
NEVER DIES, IN MAN IT LIVES ON."

Baron Philippe De Rothschild

"WINE TO ME IS PASSION. IT'S FAMILY
AND FRIENDS. IT'S WARMTH OF HEART
AND GENEROSITY OF SPIRIT"

Robert Mondavi

VINEN

Opus One producerer efterhånden lige så meget som de største klassificerede slotte i Bordeaux. Omkring 300.000 flasker bliver det til, og da købelysten trods den pebrede pris er voksende er de ældre årgange som regel kun til salg i større formater. Vinen er altid domineret af Cabernet Sauvignon, men også mindre mængder Cabernet Franc, Merlot, Petit Verdot og Malbec indgår. Der høstes om natten og relativt tidligt, og selvom der i modsætning til i Bordeaux kunstvandes, forsøger man langt hen ad vejen at skabe en tilstand i vinmarken, der illuderer forholdene i Bordeaux. Druerne sorteres såvel i marken som på vingården, hvor alle stilke fjernes forud for gæringen, parcel for parcel i 50 rustfri ståltanke.

Derpå følger, uanset årgangens beskaffenhed, 18 måneders modning på nye franske fade, inden den klassiske klaring af vinen med friske æggeghvider forud for aftapningen på flaske.



Fagekspert
Per Bach



TILBUD
SPAR 20 %
PÅ ALT OPUS ONE
I APRIL

Find hele sortimentet
på løgismose.dk.



HVAD BETYDER DET, NÅR MAN TALER OM GODE OG DÅRLIGE ÅRGANGE?

Man taler om gode årgange, når vejret har været optimalt for druemodning i et givent område. Det kan variere lidt, hvordan temperaturen skal være henover vækstsæsonen afhængig af druetype og vintype. Grønne druer kræver som udgangspunkt lavere temperaturer end blå druer for at modne optimalt.

For høje temperaturer kan give mangel på syre i druerne eller, hvilket kan virke underligt, umodenhed. Vinplanten lukker ganske enkelt ned for fotosyntesen og respirationen, hvis det bliver for varmt, og så stopper modningsprocessen.

PERFEKT MODNEDE DRUER ...

er fri for råd og har en god balance mellem tørstof, sukker og vand. Vækstperioden må gerne være lang, så planten har mere tid til at opbygge aromastoffer i druerne. Den sidste del af modningen skal helst være uden eller kun med lidt regn.

DEFINERER VI GODE ÅRGANGE ANDERLEDES I DAG?

Gode årgange har historisk også været dem, der anses for lagringsværdige. Moderne vinproduktion og trends indenfor smagsprofil rokker ved denne opfattelse, idet gode årgange i dag ofte er dem, som er meget let tilgængelige som unge med fokus på moden frugt og ofte alkohol i den relativt høje ende. Det diskuteres flittigt i ekspertkredse, om disse vine vil kunne stå distancen på samme måde som vine fra såkaldte gode årgange kunne for 50 eller 100 år siden. Det er endvidere interessant, at den overvejende del af vinmagerne i de klassiske områder i Europa stiller sig skeptisk overfor ophøjelsen af gode årgange, som samtidig sædvanligvis medfører prisstigninger. De skelner mellem gode årgange og klassiske årgange, hvor klassiske årgange typisk rangeres som 4-stjernet mod 5- eller 6-stjernede gode årgange (ses også under betegnelsen top årgange).

Kritikere peger på, at særligt visse vinjournalister har haft indflydelse på denne udvikling, hvor det er afgørende, at vinene performer så snart, de er flasket, og hvor den sødmefulde frugtsmag er det bærende kvalitetselement og ikke vinens typicitet eller lagringsværdighed.

NEDBØRS ROLLE GENNEM MODNINGSPERIODEN

Ud over temperatur spiller nedbør også en rolle. Vinstokke, som er veletablerede, det vil sige ikke nyplantede, kan ofte klare sig med meget lidt vand så længe, der er kommet tilstrækkeligt med nedbør i dvaleperioden. Nedbør i vækstsæsonen, særligt efter veraison, det vil sige farveskiftet, giver gode betingelser for råd samtidig med, det får vinplanten til at optage ekstra vand, som gør druerne større og dermed også mindre koncentrerede i smagen. Regnfylde årgange er derfor typisk ikke tilhørende i kategorien gode årgange. Vinene fremstår mere vandige, og rødvine kan have udfordringer med farvedybden.

Ingen regn i vækstperioden kan også være en udfordring, da det de fleste steder går ud over udbyttets størrelse og giver små, nogle gange for koncentrerede druer. For rødvine kan det resultere i vine, der er for udtørrende. I sidste ende handler det derfor om en meget fine balance mellem en række forskellige faktorer, som ikke nødvendigvis er ens fra område til område. Også vejret i foråret kan spille ind, da tidlig frost f.eks. kan reducere det kommende udbytte enormt.



Chefsommelier
Thilde Maabjerg

Gode årgange er karakteriseret ved:

- God lagringsevne
- Høj koncentration
- Balance mellem alkohol, syre og eventuelt tanniner
- Præcision i frugtromaerne, som ikke må fremstå hverken overmodne eller umodne

Svage årgange er karakteriseret ved:

- Kort holdbarhed i flasken
- Vandet smag, især eftersmagen er kort
- Ubalanceret, typisk for høj syre
- Mangler definition i smagen som følge af manglende koncentration
- Eventuelt overmodne eller umodne aromaer

KLASSISKE ÅRGANGE ...

er ofte mindre umiddelbart charmerende, men er et mere traditionelt og autentisk udtryk for vin fra det givne område. Eksempler er rød Bourgogne 2010 og 2012, som begge står i skyggen af 2009, men som bredt opfattes som mere klassiske. Bordeaux 2014 er et andet eksempel, som står i skyggen af 2015-årgangen.



OVERRUMPLENDE VELSMAGENDE GIN & TONIC



GIN & TONIC-KIT

1 fl Pays Basque Gin au Citron Vert 50 cl, Etienne Brana
4 fl Tonic vand med Chinotto 275 ml, Lurisia

495,- SPAR 80,-





Fagekspert
Per Bach

Drink til 1 person

INGREDIENSER

1 del Gin Pays Basque au Citron Vert
3 dele Acqua Tonica di Chinotto
Is, økologisk lime, evt. lidt citronmelisse

SÅDAN GØR DU

Fyld et glas med is og køl glasset ned ved at røre længe med en cocktailske. Hæld smeltevand fra og tilsæt gin. Rør igen, længe, så de subtile noter af enebær og moden citrus for alvor frigives. Overhæld med tonic og vrid et lille stykke lime hen over glasset, inden det placeres på toppen. Garnér med citronmelisse og rør en enkelt gang.

Selvom det næsten er umuligt ikke at blive smidt af i svinget, prøver vi at følge med på det galopperende marked for gin og tonic, og da vi engang i januar sad og legede med den helt nye Pays Basque Gin au Citron Vert fra Domaine Brana, nærmest snublede vi ned i en vidunderlig version af denne klassiske drink.

Det skete, da vi lod den møde Slow-Food-entusiasternes foretrukne Tonic fra Lurisia. Det viste sig at være et match made in heaven og et wake-up call til alle, der glemmer, at livet er alt for kort til at nøjes med glas og isterninger, der overhældes med tilfældige gin og tonics.

Dengang farfar var dreng, indskrænkede mulighederne sig til et par gin-brands, som så kunne mixes med tonic fra Tuborg eller Carlsberg, indtil Schweppes kom snigende og varslede den kommende globalisering. I begyndelsen af det nye millennium eksploderede det hele, og i dag lister den toneangivende "The Gin Observer"

godt 700 forskellige brands, samtidig med at de understreger, at de næppe har fat i halvdelen. Kombineret med, at tonic nu har overhalet cola på antal af markedsførte brands, bliver mulighederne for at blande sig en gin & tonic uendelige.

Ikke desto mindre lægger vi hovedet på blokken: Hvis du holder af noter af citrus i din gin & tonic, er dette møde mellem økologiske citroner fra Korsika, artistisk destilleri i Baskerlandet og den særlige chinotto-citrus fra Savona i Ligurien, blandet med kildevand fra Piemonte svært at overgå.


CO₂
neutralt
landbrug



ANBEFALET AF
DYRENES
BESKYTTELSE



..... Løgismose i Netto

BÆREDYGTIG NYHED!

LØGISMOSE ØKOLOGISK MINIMÆLK FRA CO2-NEUTRALT LANDBRUG

Vi har glædet os til at præsentere vores nye minimælk, fra den økologiske gård Kroghsminde i Sydvestjylland, der – som en af få økologiske gårde i Danmark – er CO2-neutral.

CO2-neutralt landbrug

For landmand Jens Krogh er vores nye minimælk den foreløbige kulmination på 25 års dedikeret arbejde med bæredygtig mælkeproduktion. Kroghsminde har været drevet økologisk siden 1995, og i de senere år har fokus ligget på reduktion af gårdens klimabelastning gennem et systematisk arbejde med mange små og store indsatsområder.

Grøn energi

Jens skaber sin egen vedvarende energi. Han har opsat en vindmølle på gården og etableret et økologisk biogasanlæg, som afgasser organisk stof i husdyrgødning og planterester, så der dannes biogas. Gassen kan udnyttes til produktion af elektricitet.

Styrket biodiversitet

Jens har plantet træer, buske og levende hegn på sin jord. Det bidrager ikke blot til at optage CO2, men styrker også biodiversiteten for både flora og fauna. Desuden har Jens kløvergræsmarker, der er hele motoren i et økologisk sædskifte. Den producerer foder til dyr og når den efter 3-5 år pløjes, giver den næring til den næste afgrøde.

Anbefalet af Dyrenes Beskyttelse

Vores nye minimælk er også anbefalet af Dyrenes Beskyttelse, der betyder at 1) køerne kommer på græs, 2) ingen tyrekalve aflives, 3) køerne har gode forhold i stalden, 4) køerne bindes aldrig, 5) der er kobørster til hudpleje i stalden og 6) kort transporttid til slagteriet.

#aktivtklimavalg

Når du køber vores nye minimælk, tager du et aktivt klimavalg. 1 kr. pr solgt liter mælk går direkte til udvikling af flere klimavenlige tiltag på Naturmælks økologiske gårde.

Klimaet – det er noget, vi handler på!



Netto



KLUB

LØGISMOSE

VIN & MAD



Indkøber
Thorbjørn Klemensen

THORBJØRNS UDVALGTE

HAR DU SVÆRT VED AT VÆLGE?

Vi har gjort det lettere for dig og udvalgt seks
favoritter fra magasinet, som du bør smage
– så er du godt i gang!

Kassen indeholder:

- 1 fl Champagne Cuvée Hugues de Coulmet Brut, Pierre Moncuit, NV
- 1 fl Spätburgunder Blanc de Noir Illusion, Meyer-Näkel, 2018
- 1 fl Côtes de Provence Rosé, Saint Max, 2019
- 1 fl Chiroubles Domaine Pontheux, Georges Duboeuf, 2018
- 1 fl Syrah Collines Rhodaniennes De Mandrin, Pierre Gaillard, 2018
- 1 fl Fleur de Pedesclaux, Pauillac, 2014



THORBJØRNS UDVALGTE
6 udvalgte flasker fra magasinet
995,- SPAR 188,-

Klub Løgismose Vin & Mad

Løgismose
Dampfærgevej 8-10, st.
2100 København Ø

Medlemskab:

Tilmelding: www.løgismose.dk/klub
Kundeservice: Tlf. (+45) 33 32 93 32
Mandag-fredag, kl. 9-15

Fageksperter & bidragsydere

Thilde Maarbjerg
Per Bach
Signe Wulff
Nynne Vedel Dyhrberg
Thomas Rode
Ann Sophie Hansen
Anne Mette Boysen
Emilie Schou Willhøj Ravn

Art Director / Illustrator

Annemarie Buck

Fotograf

Kresten Worm-Leonhard

Webshop

www.løgismose.dk
Kundeservice:
Tlf. (+45) 33 32 93 32
Mandag-fredag, kl. 9-15
E-mail salg@lmfood.dk

Butik

Løgismose Vin, Mad & Delikatesser
Nordre Toldbod 16
1259 København K
Mandag-fredag, kl. 10-19
Lørdag, kl. 10-17
Tlf. (+45) 3332 9332

Løgismose i Netto

Kundeservice:
Tlf. (+45) 33243706
E-mail info@lmfood.dk
Mandag – fredag, kl. 8-16

Løgismose Erhvervssalg

Dampfærgevej 8-10, st.
2100 København Ø
Telefon: 33329732
salg@lmfood.dk

Følg os på Facebook og Instagram:



/loegismose



@loegismose

Distribution: Bladkompagniet
Tryk: Egmont Printing Service

*Find vine, delikatesser og det gode grej på løgismose.dk
og i vores butik på Nordre Toldbod. Alle tilbud gælder
fra 31. marts til og med 17. maj 2020.*

Pris 40 kr.
31.03.2020 - 29.04.2020



5 713507 015310