

KLUB

LØGISMOSE

VIN & MAD

BLIV INSPIRERET

- Charmerende Chablis fra Schaller
- Årets første vin: Beaujolais Nouveau
- 500 år gamle rødder i Champagne
- Opskrifter fra de danske Bocuse d'Or kokke
- Kender du din portvin?
- Den søde tid på Nordre Toldbod
- Nyt fra flødebollefabrikken
- Årgangsgløg anno 2023

VI GØR
KLAR TIL
JULENS
GLÆDER!



AND, GRÆSKAR
OG NORD-RHÔNE
Find opskrift, vin-match
og smagekasse

TILBUD GÆLDER I PERIODEN 1. NOVEMBER TIL OG MED 30. NOVEMBER 2023
FOR MEDLEMMER AF KLUB LØGISMOSE

..... Løgismose-klassiker

500 ÅRS CHAMPAGNE- ERFARING FORNÆGTER SIG IKKE

Op gennem generationerne har familien Philipponnat beskæftiget sig med landbrug, druedyrkning og har endda været leverandør til Ludvig XIV's kongelige hof.

Familien har ejet vinmarker i Champagne siden 1522, og i 2022 fejrede Philipponnat således 500 års tilstedeværelse i regionen. Det er en imponerende vedholdenhed med fokus på kvalitet, og det kan smages!

➔ [Læs mere om Philipponnats historie her](#)

MEDLEMSPRIS

1 fl. **400,-** Spar 100,-

6 fl. **2.195,-** Spar 805,-

Champagne Royale Réserve Brut NV

Normalpris 1 fl. 500,-
Literpris 666,67

Royale Réserve Brut, der fremstår som en fyldig, forførende og meget bredt appellerende vin, der udstråler alt det, Champagne kan, når den er bedst. Fornem, delikat skummende og livligt perlende Non Vintage med det obligatoriske ristede brød og derpå fine frugtige noter af sommerbær og sprød citrus fordelt på alle 3 champagnedruer fra en lang række parceller med Premier Cru og Grand Cru status. Nærmest fyldig og helt bestemt meget generøs. Fornem som aperitif, til østers, skaldyr eller til charcuteri.



Sommelier
Catharina Berman



..... Løgismose-klassiker

SEKS SUVERÆNE CHAMPAGNER



SMAGEKASSE

MEDLEMSPRIS



CHAMPAGNE PHILIPPONNAT SMAGEKASSE

2.995,- SPAR 1.345,-

Bundniveauet hos Philipponnat er lige så højt, som deres 500 års erfaring er lang. Her har vi samlet 6 forskellige af husets Champagner og med både klassiske blends i form af Royale Réserve i tre versioner samt en Blanc de Blancs (100% Chardonnay) og en Blanc de Noirs (100% Pinot Noir), er der nærmest lagt op til en lektion i Champagne. Og så har vi slet ikke nævnt den sjette flaske, hyldesten til 500 års-jubilæet; Cuvée 1522. Skål!

➔ [Læs mere om smagekassen her](#)



..... Fokus på Chablis

CHARMERENDE CHABLIS FRA DOMAINE SCHALLER

Domaine Schaller er en spændende tilføjelse til Chablis' vinverden, ledet af far og søn Laurent og Camille Schaller.

Efter at have levet i skyggen af det berømte kooperativ La Chablisienne som drueleverandør siden 1980, besluttede de i 2014 at tage det næste skridt og begynde at producere deres egne vine. Deres innovative tilgang til bæredygtig vinproduktion og deres konstante søgen efter den perfekte signatur i vinene har fået opmærksomhed fra flere vinanmeldere.

Schaller producerer årligt omkring 20.000 flasker og er særligt kendt for deres tre topvine Vieilles Vignes, Vau de Vey 1. Cru og Vaucoupin 1. Cru, som er eftertragtede, men udkommer i stærkt begrænsede mængder.

Vinificeringen er traditionel, med skånsom presning af hele drueklaser og en efterfølgende dekantering i 12 til 24 timer, før alkoholisk og malolaktisk gæring finder sted i ståltanke. Vinene lagrer i 8-10 måneder, og kun Vieilles Vignes og de to Premier Crus får lejlighedsvis lov til at berøre fadene.

Camille søger stadig sin egen unikke stil og er indtil videre meget tilfreds med resultaterne. Vinene opfylder forventningerne til friskhed, finesse og mineralitet, som man forventer i en fin Chablis.

Fotos: Credit BIVB/banez



..... Fokus på Chablis

SKARPE MEDLEMSTILBUD FRA SCHALLER



Sommelier
Klara Lyby Lange



MEDLEMSPRIS

6 fl. **850,-**
141,67 pr. fl.
Spar 500,-



Chablis 2021

Normalpris 1 fl. 225,-
Literpris 300,-

Gnistrende ren Chablis, som stolt skiller sig ud fra mængden med sine generøse noter af pære, akacie og kaprifolie, som bliver holdt i skak af præcise citrusnoter. Friskere end i 2020, men helt uden umodne noter og stadig lidt fyldigere og lidt mere subtil end de fleste andre. 10 måneder Sur Lie i tanken og derpå en skånsom filtrering i forbindelse med

aftapningen på flaske. Servér den gerne direkte fra køleskabet som aperitif eller til lette retter, hvor friskheden og sprødheden er i fokus.



MEDLEMSPRIS

1 fl. **225,-**
Spar 120,-



Chablis Vaucoupin 2021

Normalpris 1 fl. 345,-
Literpris 460,-

Elegant, underspillet og salt mineralsk, som Chardonnay næsten kun kan blive i Chablis. Den manuelt høstede frugt kommer fra familiens kun 11 år gamle vinstokke placeret i kimmeridgisk ler og kalksten oppe på den sydvestvendte Premier Cru mark Vaucoupin. Efter forsigtig presning af hele drueklaser og den alkoholiske gæring

på ståltanke, sendes 15-25% af vinen på 228 l. Bourgognefade. Den endelige cuvéé sammenstikkes 10 måneder efter. Absolut forbløffende vin.



..... Fokus på Chablis

GÅ PÅ OPDAGELSE I CHABLIS' NUANCER

Vi har blandet en smagekasse med seks forskellige vine fra
Domaine Camille & Laurent Schaller og Domaine Corinne
et Jean Pierre Grossot.



SMAGEKASSE

MEDLEMSPRIS



CHABLIS SMAGEKASSE

1.095,- SPAR 589,-

Tag på opdagelse i Chablis med vores to dygtige producenter Domaine Schaller og
Domaine Grossot. Vi har udvalgt i alt 6 vine – 3 fra hver. Smag blandt andet forskellen
på vine fra den samme Premier Cru mark (Vaucoupin) fra de to producenter.

Køl vinene ned til ca. 10 °C og servér dem i store vinglas.

➔ [Læs mere om smagekassen her](#)

..... BOCUSE d'Or

BOCUSE D'OR TEAM DANMARK 2023

Kom med på en gastronomisk rejse, når vi sammen med det
danske Bocuse d'Or Akademi indleder et flerårigt samarbejde
med det fælles formål at fremme den næste generation af
kulinærisk talent i Danmark og gøre gastronomien jordnær,
og derigennem sætte dansk gastronomi på verdenskortet.

Bocuse-kokkene vil stå for tilblivelsen af 20 opskrifter,
som løbende vil blive udviklet til Løgismose på vejen
mod den franske kokkekonkurrence.



Den franske konkurrence Bocuse d'Or er det ypperste indenfor kokkeverdenen,
og det er 24-årige Sebastian Holberg Svendsgaard (i midten), der sammen
med sin commis Phillip Nilsen (til højre) skal repræsentere Danmark ved EM
i Trondhjem marts 2024 og siden ved VM i Lyon januar 2025.

Foruden Philip Nielsen, som er commis, er der i løbet af træningsperioden tre
uvurderlige hjælpere i Bocuse-køkkenet. Jacob Rasmussen (på billedet til venstre)
og Mathias Lynghamar, der begge kommer fra Vejlrø, samt Olivia Jensen, der
dagligt er på Parsley Salon.

➔ [Følg med her på løgismose.dk](#)

..... Chablis med opskrift

PÅ BESØG I BOCUSE-KØKKENET

BAGT PIGHVAR MED MUSLINGSAUCE BLANQUETTE OG PURLØGSOLIE

I Bocuse-køkkenet nærmest danser Sebastian rundt om pighvaren, imens han legende let fileterer den flotte fisk foran ham. Hovedelementet i en let og elegant servering, hvor havets glæder fører sig frem på tallerkenen – pighvar, muslinger, og lakserogn, hvis smage forenes elegant med grønt og en blanquette sauce. I glasset skænkes Chablis og pludselig synes alt at gå op i en himmelhøj enhed.

Find opskriften
på løgismose.dk
[Klik her](#)

➔ [Læs mere om vores besøg i Bocuse-køkkenet her](#)

..... Beaujolais

BEAUJOLAIS NOUVEAU 2023 EST (PRESQUE) ARRIVÉ!

Den nye Beaujolais lander torsdag 16. november, og alene det første døgn vil der blive trukket mere end 5 millioner flasker op, så vi igen lige kan få det første indtryk af den nye årgang. Find kokkens opskrift til vinen på side 26.

➔ [Læs mere om historien og produktionen her](#)

MEDLEMSPRIS

6 fl. **650,-**
108,33 pr. fl.
Spar kr. 340,-

Beaujolais-Villages Nouveau Serigraphie 2023

Normalpris 1 fl. 165,-
Literpris 220,-

Nouveau'en blev oprindeligt nydt lokalt som afslutning på årets høst. Senere blev den trendy på de parisiske barer, og i løbet af 1980'erne begyndte man at eksportere vinen ud til andre lande.

Nu er den purunge Beaujolais Nouveau årgang 2023 så filtreret, tappet på flaske og klar til at møde verden, når vinene frigives torsdag 16. november.

Jeg kan godt lide 2023 for dens smidighed, lethed og luftighed. Jordbær-, ribs- og hindbæraromaer springer ud af glasset!

- Emeric Gaucher
Master blender hos Les Vins
Georges Duboeuf siden 2018



Sommelier
Catharina Berman

Vær med til
Beaujolais Nouveau
fejring på Nordre
Toldbod 16. november
[Læs mere her](#)

..... Beaujolais med opskrift

LØGISMOSE KYLLING MED KASTANJER, JORDSKOKKER OG ROSMARIN

En hyggelig efterårsret med franske aner – Løgismose kyllingen tilberedes med masser af rosmarin, citron og vin (Beaujolais Nouveau naturligvis). Resultatet er mørt, saftigt kød og en smagfuld sauce tilberedt i én, der serveres med franske kastanjer, bagte jordskokker og friske brombær. Bon Appetit.

Find opskriften
på løgismose.dk
[Klik her](#)



Gastronomisk
udvikler & kok
Kasper Styrbæk

..... Beaujolais

MENS VI VENTER PÅ NOUVEAU



SMAGEKASSE

MEDLEMSPRIS



BEAUJOLAIS SMAGEKASSE

895,- SPAR 317,-

Der er ingen grund til at vente til tredje torsdag i november med at nyde vin fra Beaujolais. Så mens du venter på Beaujolais Nouveau, kan du tage på tur i regionen med denne smagekasse, der indeholder 6 forskellige vine fra fire af de såkaldte Cru'er; Moulin-à-Vent, Saint-Amour, Fleurie og naturligvis Morgon, hvor 3 af vinene er fra.

Læg især mærke til den ikoniske Morgon fra Domaine Lapierre. God fornøjelse!

[➔ Læs mere om smagekassen her](#)

..... Vin fra Nordrhône

SMUKKE VINE FRA NORD-RHÔNE

Producent: Domaine Belle | Område: Rhone, Frankrig

I mere end 30 år har familien med det smukke efternavn "Belle" med imponerende kontinuitet produceret saftige, ekstremt charmerende terroir-drevne vine fra et langsomt accelererende antal parceller på og omkring den berømte Hermitage-skråning i det nordlige Rhône.



Sommelier
Catharina Berman



I starten havde de blot 4 ha. at gøre godt med, og i de første år var det stadig abrikoserne, som var familiens bred and butter, men de investerede i et moderne vineri, og via opkøb af interessante parceller blev vinen langsomt omdrejningspunktet i familiens aktiviteter, og i dag ejer Domaine Belle 18 hektar med vinmarker.

Da vi ad omveje hørte, at de var interesserede i en ny samarbejdspartner i Danmark og gerne ville fremsende prøver, sagde vi naturligvis ja tak, selvom vi egentlig ikke havde nogen planer om at udvide vores sortiment fra det nordlige Rhône. Velsmagen tog styringen, og derfor inkluderer vi Domaine Belle i Løgismose-familien. I dag tilbyder Domaine Belle vine fra Crozes-Hermitage, Hermitage og Saint-Joseph produceret på frugt fra en lang række parceller rundt omkring kommunerne Crozes-Hermitage, Tain l'Hermitage, Pont de l'Isère, Mercurol, Tournon og så Larnage, hvor det hele startede.



Nord Rhône er en prestigefyldt vin-region i Frankrig, kendt for sine elegante og kraftfulde vine lavet primært på Syrah-druen. Dette område inkluderer ikoniske appellationer som Côte-Rôtie, Hermitage og Cornas, der producerer vine med dyb kompleksitet, intensitet og enestående udtryk af terroir.

..... Vin fra Nordrhône med opskrift

STEGT ANDEBRYST MED BAGT GRÆSKAR, FERSKNER OG SAUCE PÅ PEBER OG BALSAMICO

Til de nært forstående højtider er helstegt and en yndet spise. Dog bør and også nydes på andre tidspunkter end til mortens- og juleaften, særligt når anden er en frilandsand, og den får selskab af efterårets smukkeste råvare – græskarret. Nyd retten sammen med denne skønne vin fra Domaine Belle.



Gastronomisk
udvikler & kok
Martin Carlsen



Find opskriften
på løgismose.dk
[Klik her](#)

MEDLEMSPRIS

6 fl. **895,-**
149,17 pr. fl.
Spar kr. 719,-

Crozes-Hermitage Les Pierrelles 2020, Domaine Belle
Normalpris 1 fl. 269,-
Literpris 358,67

En herlig rød Crozes fra Les Pierrelles med noter af brombær, kirsebær, viol med en skvis af peber, lakrids og cedertræ.

➔ [Læs mere om vinen her](#)



4 RØDE OG 2 HVIDE FRA CROZES-HERMITAGE



SMAGEKASSE

MEDLEMSPRIS



CROZES-HERMITAGE SMAGEKASSE

1.395,- SPAR 827,-

Smag 6 forskellige vine fra det største vindistrikt i den nordlige del af Rhône-dalen; Crozes-Hermitage.

[Læs mere om smagekassen her](#)

LØGISMOSES DRUESKOLE



DRUEN

Syrah er en spontan krydsning mellem Dureza og Mondeuse Blanche i Rhône-dalen i Frankrig. Det er den 7. mest dyrkede druesort i verden, den tredje mest plantede drue i Frankrig, og den mest plantede drue i Australien. Selvom druen er plantet i mange forskellige vinregioner over hele verden, er det Rhône-dalen i Frankrig og Australien, der er de to mest kendte. I Frankrig produceres nogle af de mest berømte Syrah-vine i områder som Hermitage, Côte Rôtie og Châteauneuf-du-Pape, og i Australien er det områderne Penfolds Grange og Wolf Blass Black Label.

Det mest udbredte navn for druen er Syrah, men den går også under sononymerne Shiraz, Balsamina, Marsanne Noir, Serine og Hignin Noir. Druesorten er ret produktiv og resistent mod sygdomme, og trives i både moderat, varmt og endda meget varmt klima. Vine på denne drue har et højt indhold af anthocyaniner, der er farvepigment i drueskallerne og som er med til at beskytte den mod solen, og har ofte også en vis mængde tannin.



SMAG

Der er stor forskel på både aromaer og smagsnoterne i Syrah-vine, alt efter hvor druen har været dyrket. Når du åbner en Syrah fra det nordlige Rhône, vil du oftest blive mødt af aromaer af mørke bær frem for røde. Ofte finder man blåbær, brombær og karakteristiske toner af sort peber, oliven, violer, læder, lakrids og en distinkt urtet karakter i retning af kamfer og eukalyptus.

Støder man på Shiraz fra Australien vil vinene herfra være markant anderledes end i Frankrig. De er mere mørke, alkoholtunge og potente! Derudover er de mere sødmefulde og frugtige.

Syrah har generelt et godt udviklingspotentiale, og kan gennem flaskelagring vise spændende aromaer af bacon og velhængt kød, røg, kaffe, læder og trøffel.



HVAD SKAL MAN SPISE TIL SYRAH?

Vinene på denne drue kræver fyldige retter og kan med fordel serveres sammen med okse, vildt kød, lam, grillet kød og sammenkogte kødretter.



Sommelier
Catharina Berman

LA PASTA

Billedet af Lady og Vagabonden, der spiser pasta under en stjerneklar nattehimmel, er en klassiker, men pasta er ikke bare pasta. Der findes pasta med æg, dem uden, de lange, de korte, de skruede, frisk pasta og tørret. Der findes ældgamle pastatraditioner og nærmest en pastaopskrift fra enhver italiensk region.

Spaghetti: kommer af det italienske spaghetti – snor – og er netop lang, tynd og cylinderformet. Laves typisk på durumhvede og vand.

Tagliatelle: minder om Fettucini og er også af mel, æg og vand, men er en smule tyndere. Yndet i regionerne Emilia Romagna og Marche, hvor pastaen ofte serveres med Bolognese. Findes oftest frisk.

Capellini: oprinder fra områderne omkring Genova, Napoli og Ciocia-ria. Lang, let og tynd pasta, med det afledte navn englehår, viklet som en lille rede. Laves af æg, mel og vand. Oplagt til lette pastaretter.

Fettucini: yndet i det romerske og toscanske køkken og er afledt af den tyndere pastatype capellini. Denne pastatype er flad og smal. Laves af mel, æg og vand. Findes oftest som frisk pasta, men fås også tørret.

Penne: pastatype, som kan gemme på saucer, da den er formet som et rør. Karakteristisk for penne er de skrå kanter, der giver associationer til enden på en fyldepen – deraf navnet penne. Indeholder typisk ingen æg.

SPAR 25%
PÅ AL TØRRET
PASTA OG SAUCER
HER

MEDLEMSPRIS



OPSKRIFT PÅ HJEMMELAVET PASTA

Det er selvfølgelig tidskrævende og kræver lidt teknik at lave sin egen pasta, men der er en stor glæde forbundet med selv at fremstille en ret fra bunden – prøv selv.

INGREDIENSER

300 g Løgismose Tipo 00 mel
180 g æg (3 stk.)
15 g olivenolie
1 knivspids fint salt

SÅDAN GØR DU

Step 1.

Pisk æggene let i en skål, tilføj de andre ingredienser og ælt det sammen.

Step 2.

Tag dejen op af skålen og ælt dejen på køkkenbordet. Ælt dejen rigtig godt indtil den er flot glat – det tager et par min.

Step 3.

Pak dejen ind i husholdningsfilm og lad den hvile 1 time i køleskabet, hvorefter den er klar til brug.

Find
Løgismose
Tipo 00 mel på
hylderne i
Netto



..... Portugisiske perler

PORTVIN TIL FOLKET!

Skal vi eksemplificere begrebet meditationsvin, er portvin af typen Colheita et overordentligt godt bud. Colheita er en portvin fra en enkelt årgang, der modner på gamle fade i mindst 7 år, men ofte meget længere. I den tid veksles vinens ungdommelighed til mere elegante og komplekse aromaer, der bliver fastholdt i en silke blid tekstur, der kun kan opnås med de mange års tålmodighed. Det lyder da meditativt, gør det ikke?

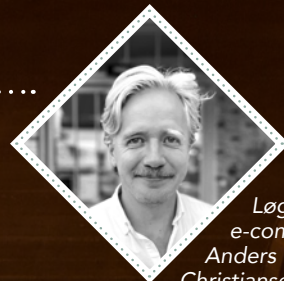


MEDLEMSPRIS

1 fl. **225,-** Spar 50,-
6 fl. **1.095,-** Spar 555,-
182,50 pr. flaske

Colheita Port 2008, Poças
Normalpris 1 fl. 275,-
Literpris 366,67

Familiefirmaet Manoel D. Poças Junior står bag denne vidunderlige Colheita Port fra 2008. Indsmigrende, sødmefuld duft med toner af figen, dadel og vanilje. Fyldig med markant sødme og en rund, cremet mundfølelse, hvor karamel, kakao, valnødder og appelsinskal bidrager til festen.



Løgismose
e-commerce mgr.
Anders Kokholm
Christiansen



..... Portugisiske perler

KENDER DU DIN PORTVIN?

I denne kasse findes 6 portvine, der er produceret på forskellige metoder eller i forskellige årgange. En god mulighed for at lære portvinsproducenten Poças at kende, men ikke mindst også din egen portvinssmag.



SMAGEKASSE

"HVILKEN-SLAGS-
PORTVIN-SKAL-
VI-SMAGE-I-DAG?"
-KASSEN

KR. 995,- SPAR 877,-

➔ [Læs mere om
smagekassen her](#)

MEDLEMSPRIS



Portvinstip

- 1: Sæt vinen i køleskabet en halv time inden servering.
- 2: Efter åbning kan portvinen sagtens holde sig i ugevis, hvis den er opbevaret på køl.

..... Det sker på Nordre Toldbod

DEN SØDE TID PÅ NORDRE TOLDBOD

I vores butik på Nordre Toldbod juler vi hver dag med smagsprøver på juleknas, godter til de små, inspiration til jule-og adventsgaver og naturligvis vin og maden til juleaften. Vores personale er klar med gode råd og fif, så du kan få en velsmagende jul fuld af madmagi.

Vi glæder os til at byde dig velkommen til en juleklar butik!

JULENS STORE SMAGEDAG 2023 8. DECEMBER KL. 15-19

"It's beginning to look a lot like Christmas"

Kom i julestemning, og kig forbi butikken fredag 8. december, når en perlerække af vores passionerede producenter stiller an med alt det bedste, de har at byde på til julens mange stunder og bordsætninger.

Også i egne rækker kan du blive klædt behørigt på, når vores vinmand med smagsprøver guider til julens mange vine.

*Det er ganske gratis at være med i hyggen
– ses vi til Julens Store Smagedag?*

i Få advents-, jule-, eller værtinde-gaven i hus! Sammensæt selv din gavekurv eller lad os stå for den unikke gaveløsning.

..... Det sker på Nordre Toldbod

SMAG PÅ JUL & NYTÅR

I løbet af november og december kan du tage del i en lang række velsmagende eftermiddage, som med garanti vil få dig i den helt rette julestemning. Følg med i vores ugentlige nyhedsbrev eller på Løgismose.dk: løgismose.dk/butikker/nordre-toldbod/

FREDAG 10. NOVEMBER

OPHÆNGNING AF JULESOKKER

Læg vejen forbi med børn og barnlige sjæles julesok fra 10. november. Så hænger vi dem op og fylder dem med julegodter frem mod jul.

TORSdag 16. NOVEMBER

BEAUJOLAIS NOUVEAU 2023

Vi uddeler et gratis glas Beaujolais af den friske aftapning til alle, der lægger vejen forbi butikken, imens du fredag og lørdag kan smage på alle vine fra Beaujolais.

Alle dage kan du nyde franske, lune kastanjer fra et kræmmerhus under varmelamperne på terrassen, mæske dig i østers og få varmen med et måltid Boeuf Buorgignon, mens du smager på vinen.

- 20% på alle franske oste
- Franske østers 9,- pr. stk.
- Boeuf Boeuf Buorgignon 89,-

FREDAG 8. DECEMBER

JULENS STORE SMAGEDAG 2023

Mød en perlerække af vores passionerede producenter og smag på vores store julesortiment.

DECEMBER I SPISEBAREN

1 GLAS GLØGG 50,-

1 KOP VARM CHOKOLADE 45,-

ÆBLESKIVER 10,- PR. STK.

ADVENTSTILBUD

Åbningstider hver søndag i advent
10:00-16:00

1. SØNDAG I ADVENT

25% RABAT PÅ ALT MONT REDON

2. SØNDAG I ADVENT

20% RABAT PÅ ALT FINE WINE

3. SØNDAG I ADVENT

20% RABAT PÅ SUMMERBIRDS
JULESORTIMENT

4. SØNDAG I ADVENT

20% RABAT PÅ ALT VIN

Gælder ikke i forvejen nedsatte varer.

GIV EN SMAGNING

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

Læs mere på løgismose.dk/events

..... Det sker på Nordre Toldbod

BESTIL ÅRETS JULE- & NYTÅRS- MENU

Lad vores kokke gøre arbejdet.
Bestil din jule- og nytårsmenu og
hent det hele på Nordre Toldbod.

JULEMENU

Juleaften uden stress og jag? Vores kokke tager gerne køkkentjansen, så du kan koncentrere dig om at lade julefreden sænke sig, nyde julelysenes skær og dine kære frem for at stå på hovedet i køkkenet d. 24. december.

Bestil den klassiske julemiddag allerede nu. Du kan også blot bestille den stegte and og andesaucen eller risalamanden.



➔ [Læs mere om julemenuen og bestil her](#)

NYTÅRSMENU

Forkæl dig selv og dine nytårsgæster på årets sidste aften og lad os stå for nytårsmenuen.

I år har vi kastet kokkeskeen over til vores kompetente og omhyggelige venner hos Mattsson Nielsen. Her er smagen og håndværket omdrejningspunktet, mens det udelukkende er nøje udvalgte og naturlige råvarer, der smager af meget, som får lov at indgå i retterne. Med andre ord kan du glæde dig til en velsmagende nytårsmenu, som frem for alt også er nem at gå til og færdiggøre hjemme i køkkenet – så skal du blot koncentrere dig om at skåle i bobler og nyde årets sidste festivitas.



➔ [Læs mere om nytårsmenuen og bestil her](#)

Bestil
nytårsmenuen
inden 24. november
og få 50,- i rabat
pr. kuvert

..... Løgismose på hylderne

DEN SØDE VENTETID

Juleknas, marcipanfyldte grise, smørbagte småkager, kanel og konfekt i lange baner. Vi nærmer os med hastige skridt december måned. En juletid fyldt med hyggelige stunder, hvor søde sager hører sig til. Mens vi venter på jul, har vi været på flødebollefabrik og udviklet en tidlig julegave, som du finder på hylden i Netto – en flødebolle, hvor råvarerne og håndværket tilsammen skaber en lille bid af tidlig julemagi.

Find dem på
køl på spot i
mejerikøleren
i Netto



Nyd flødebollerne til en varm kop kaffe i utide, som dessert til gæstemiddagen, på juledagenes konfektfade, foran pejsen, juletræet og julefilmen eller udskift fredagsslikken med en chokoladeovertykket flødebolle.

I æsken finder du to varianter – en klassisk og en med ristet gylden kokos.

➔ [Læs mere om Løgismose flødeboller her](#)



..... Løgismose på hylderne

TIL JULEFROKOST MED LØGISMOSE

Julen sig nærmer, sneen jorden dækker – selvom, der ingen sne er at se, så står julen for døren med alle dens overdådige gilder. Borde dækkes og fyldes med salt, sylt, sødt, rå og godt. Til det store sildegilde har vi fyldt hylderne i Netto med sild i lange baner, samt syltevarer, der fuldender frokostbordet – for til jul, skal der ikke mangle noget.

LØGISMOSE GAMMELDAGS MODNEDE SILD

Løgismose serie af sild er alle fremstillet efter traditionelle bornholmske opskrifter og er gammeldags modnede.

Sildene er skåret i bidder, så de er lige til at lægge på en god skrive rugbrød.

Vælg mellem marinerede sild, karrymarinerede sild og kryddersild eller stegte sild i eddike.



➔ Læs mere om fremstillingen af Løgismose modnede sild her



Find Løgismose
gammeldags modnede
sild og syltklassikere
på hylderne
i Netto



Gastronomisk
udvikler & kok
Kasper Styrbæk



Gastronomisk
udvikler & kok
Martin Carlsen

➔ Find 6 nye anderledes opskrifter på smørrebrød til julefrokostbordet som vores kokke har fremtryllet på løgismose.dk

..... Løgismose på hylderne



DANSKE SURTKLASSIKERE

Vi har tilføjet to nye varianter til vores serie af danske surtklassikere – aiser og rødløg. Vores kokke har kigget dybt i gamle sylteopskrifter og hentet inspiration fra mormorkøkkenet – idéen er nemlig at komme tilbage til de gamle dyder, hvor råvaren og smagen er i højsædet. Grøntsagerne syltes på Samsø, hvor man har en lang tradition og stor ekspertise for fremstilling af syltevarer.

Asierne er lagt i en lage og tilsmagt med milde sennepsfrø og peberkorn. Velegnede til traditionelle retter og som tilbehør på smørrebrødet.

Løgismose syltede rødløg er søde og syrlige, bløde, men med let bid og har en fin, dyb lyserød farve. Nyd dem til hjemmelavede hotdogs, i sandwich, pita og salater, på tacos eller på smørrebrød, såsom en kartoffelmad – de både pynter og tilfører smag.



SKRU OP FOR HYGGEN MED GLØGG OG JULEBAG

Man kan mene, det er lige vel tidligt, at julen banker på i starten af november – men nogle af os kan slet ikke vente til, det dufter brunt, brændt og af varme krydderier. Hører du også til sidstnævnte, kan du godt glæde dig, for vi tager de første sprøde bider af dette års julebag og gløgg fra Løgismose.

Find dem
på hylden i
Netto

INGEN JUL UDEN SMÅKAGER – og de skal være bagt med smør, mandler og varme krydderier. Vaniljekranse, brunkager og pebernødder er Løgismoses bud på årets julebag. De er bagt med stor omhu og respekt for det gamle håndværk. De er økologiske, sprøde og en himmerigs-mundfuld – særligt efter en frisk gåtur i det kolde vejr sammen med et glas varm gløgg.

Find Løgismose økologiske julesmåkager på hylden i Netto helt frem til jul.

➔ [Viden om pebernødden – bliv klogere her](#)

GLØGG & JULEBERLINER

Julen er traditionernes tid – fyldt med opskrifter, der er gået i generationer på julebag og julekna. Til dette års jul har vores kok udviklet en juleberliner. En berliner, der emmer af jul, med kardemomme i dejen, fyldt med solbærmarmelade og drysset med kanel og appelsinskal. Måske en ny jule-favorit at nyde til den varme gløgg?

Find
opskriften på
juleberlinere på
løgismose.dk
[Klik her](#)



Gløgg har været en juletradition siden slutningen af det 19. århundrede og blev oprindeligt og meget sigende kaldet 'glødet vin', som man serverede ved markederne i den kolde tid. Løgismosekokkene har i år udviklet tre forskellige gløgg – både med og uden alkohol.

ÆBLEGLØGG uden alkohol på koldpressede, danske æbler og varme julekrydderier – mild og rund.

HVIDVINS-GLØGG på hvidvin, hyldeblomst-ekstrakt, ingefær og citrongræs – frisk og krydret.

ÅRGANGSGLØGG 2023 af fyldig rødvin og sød portvin, som smages til med fadlagret gløgg-essens, som har trukket smag med krydderier, citrusfrugter og svesker.

➔ [Læs om gløgg 2023 her](#)

KLUB

LØGISMOSE

VIN & MAD



SMAGNINGER PÅ NORDRE TOLDBOD

Vores køleskabe er fyldt op med et stort udvalg
rødvin, hvidvin og bobler – husk vores terrasse
er Københavns måske billigste vinbar.

SMAGNINGER I BUTIKKEN

23/11 Ribera del Duero inkl. Pingus

30/11 Fine Wine: Hvid Bourgogne

1/12 Peter Sisseck

7/12 Eksklusiv Champagne

15/12 Sisseck

27/12 Moët Champagne – eksklusiv (kommer snart til salg)

28/12 Eksklusiv Champagne

1/2 Peter Sisseck

2/2 Fine Wine: Hvid Bourgogne

22/2 Champagne

23/2 Store italienere (kommer snart til salg)

29/2 Champagne – Ekstra Fine (kommer snart til salg)

1/3 Peter Sisseck

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

Læs mere om smagningerne og køb billet

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

Klara Lyby Lange

Anders Kokholm Christiansen

Catharina Berman Olsen

Miriam Schou Linulf

FOTOGRAF

Kresten Worm-Leonhard

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

1. NOVEMBER TIL 30. NOVEMBER

2023 FOR MEDLEMMER AF

KLUB LØGISMOSE

Der tages forbehold for trykfejl
og udsolgte varer.