



VAREUTVALG

ASKO/NORGESGRUPPEN



Gastronaut AS

har gjennom mange år utviklet seg til å bli en kvalitetsleverandør til Horeca, delikatesse, faghandel og konditori.

Vi er en effektiv og uavhengig organisasjon som importerer fra kjente produsenter i Europa og USA. Dette gjør at vi kan levere produkter raskt til konkurranse dyktige priser.

I VÅRT ASKO SORTIMENT VIL DU FINNE

- Side 3-6:** Premium grillkull/restaurantkull
- Side 7-8:** Unió olivenolje fra Katalonia
- Side 9-19:** Unió vineddik fra Katalonia
- Side 11:** Hollowick Lampeolje
- Side 12:** BBQ Rub, Piquillo, Spuma patroner

På lag med miljøet

Vi er stolte av å kunne gjøre vår del for å ta vare på miljøet og kan med glede melde at vi nå har blitt en sertifisert Miljøfyrtårn bedrift.



Tlf: 66 77 80 60

Epost: post@gastronaut.no

www.gastronaut.no



GRILL KULL

Når grillen er ditt viktigste verktøy trenger du et grillkull som ikke svikter. Et kull som brenner sakte, og holder temperaturen konstant slik at du kan fokusere på det viktigste:

Å tilberede førsteklasses mat.

I våre poser finner du kun grillkull av høyeste kvalitet, laget av nøye utvalgte tresorter, fra produsenter med lang erfaring innen produksjon av grillkull.



SLIK PRODUSERES VÅRE GRILLKULL

Å lage et skikkelig grillkull tar tid. Først må de rettetresortene velges ut. Eik, Quebracho og andre harde tresorter egner seg svært godt som grillkull.

For at kullet skal bli så rent som mulig brennes det over lang tid i store siloer slik at vann, metan, hydrogen, tjære og andre "avfallsstoffer" fjernes helt og man sitter igjen med kullbiter som er tilnærmet ren karbon. Resultatet er grillkull av høyeste kvalitet som brenner med en jevn og god varme, og avgir lite røyk og aske.

**GRILL
KULL**

GASTRONAUT PROFESSIONAL GRILLKULL



**ANBEFALES
SPESIELT TIL**



JOSPER/
GRILLOVN



SMOKER

INNHold: 100% HVIT QUEBRACHO
OPPRINNELSES LAND: ARGENTINA
STØRRELSE PÅ KULL: L - XL

VARME 
BRENNETID 
ASKE 
RASK OPPTENNING ★ ★ ★



EPD NR: 5507603

VAREKODE: 0002
INNHold: 15 KG



0 713049 854199

RESTAURANT CHARCOAL "AMAZULU"



**ANBEFALES
SPESIELT TIL**



JOSPER/
GRILLOVN



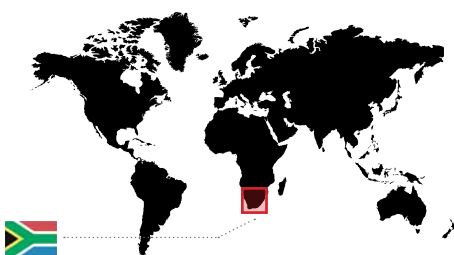
SMOKER



BRAAI

INNHold: AFRIKANSKE TRESORTER*
OPPRINNELSES LAND: SØR AFRIKA
STØRRELSE PÅ KULL: L

VARME 
BRENNETID 
ASKE 
RASK OPPTENNING ★ ★ ★



EPD NR: 5507470

VAREKODE: 0003
INNHold: 12 KG



5 060098 640071

*MIKS AV BLUE THORN, BLACK THORN, MOPANE, LOWVELD CLUSTER LEAF, SICKLE BUSH,
THREE THORN & CASUARINA. (IKKE TATT FRA REGNSKOG)

GRILL
KULL

JOSPER QBE

HVIT QUEBRACHO



ANBEFALES
SPESIELT TIL



JOSPER/
GRILLØVN

INNHold: 100% HVIT QUEBRACHO
OPPRINNELSES LAND: ARGENTINA
STØRRELSE PÅ KULL: M

VARME 
BRENNETID 
ASKE 
RASK OPPTENNING ★ ★ ★



EPD NR: 5507538

VAREKODE: SP51
INNHold: 9,5 KG



8 436009 860109

JOSPER CE

MARABU



ANBEFALES
SPESIELT TIL



YAKITORI/
ROBATA

INNHold: 100% MARABUTRE*
OPPRINNELSES LAND: CUBA
STØRRELSE PÅ KULL: M

VARME 
BRENNETID 
ASKE 
RASK OPPTENNING ★ ★ ★



EPD NR: 5507637

VAREKODE: SP36
INNHold: 9,5 KG



8 436009 860116

*KULLET LIKNER DET KJENTE BINCHOTAN-KULLET. INNEHOLDER 90 - 95 % KARBON. SVÆRT
EGNET TIL YAKITORI OG ROBATAGRILLING.

GRILL
KULL

EL GRINGO

HVIT QUEBRACHO



ANBEFALES
SPESIELT TIL



MINDRE
GRILLER



KERAMISK
GRILL

INNHold: 100% HVIT QUEBRACHO
OPPRINNELSES LAND: ARGENTINA
STØRRELSE PÅ KULL: S

VARME 
BRENNETID 
ASKE 
RASK OPPTENNING ★★ ★



EPD NR: 5507595

VAREKODE: 0004
INNHold: 4 KG



7 798071 650035

JOSPER LUMIX

OPPTENNINGSBRIKETTER



KULL
GRILLER



KERAMISK
GRILL



YAKITORI/
ROBATA



JOSPER/
GRILLOVN



SMOKER



BRAAI

INNHold: 24 BRIKETTER LAGET AV
ALKOHOL FRA SUKKERRØR
OPPRINNELSES LAND: BRAZIL

SETTER IKKE SMAK
LUKTER IKKE
INGEN GIFTIGE STOFFER



EPD NR: 5062666

VAREKODE: 4021
INNHold: 170G



7 090007 480212



OLIVEN OLJE

FRA SIRUANA KATALONIA

Store høydeforskjeller mellom olivenlundene rundt Siruana gir olivenoljen sitt særpreg. Mildere olivenfrukt fra lavlandet blandes med de mer intense fra høytliggende områder og sørger for at oljen får en behagelig og balansert smaksprofil hele sesongen.



HVA ER EXTRA VIRGIN OLIVENOLJE?

For å kunne klassifiseres som extra virgin må en rekke kvalitetskrav være oppfylt. Oljene skal være fremstilt av ferske oliven av høyeste kvalitet og presset senest 24 timer etter plukking.

En god extra virgin olivenolje er balansert, har klar grønn farge og en mild og fruktig aroma.

PREMIUM KVALITET

For at en olivenolje skal kunne klasifiseres som premium extra virgin, må den i tillegg til høy kvalitet, utsøkt smak og balanse ha et syreinnhold som er svært lav (helt ned mot 0,2%).



OLIVEN OLJE

FRA SIURANA
KATALONIA

OLIVENOLJE 500ML EXTRA VIRGIN 0,2

Utsøkt Extra Virign olivenolje (0,2%) laget av 100% Arbequina oliven fra det kontrollerte Siurana området i Katalonia. Velbalansert med fruktig og god smak. Klar grønn farge.

Premium kvalitet ★★ ★

Kun 0,2% syreinnhold

Fruktig og velbalansert

EPD NR: 5401237

Varenr: 10 9008



5 010465 050026



OLIVENOLJE 5L EXTRA VIRGIN 0,2%

Utsøkt Extra Virign olivenolje (0,2%) laget av 100% Arbequina oliven fra det kontrollerte Siurana området i Katalonia. Velbalansert med fruktig og god smak. Klar grønn farge.

Premium kvalitet ★★ ★

Kun 0,2% syrlighet

Fruktig og velbalansert

EPD NR: 5060520

Varenr: 10 9010



68411045610460



HELLSTRØM OLIVENOLJE 500ML EXTRA VIRGIN 0,2%

Hellstrøms utvalgte olivenolje. Frisk og aromatisk extra virgin olje av Arbequinaoliven fra det kontrollerte Siuranaområdet i Katalonia. Grønn farge og en mild duft av aprikos, artisjokk og nyslått gress.

Premium kvalitet ★★ ★

Kun 0,2% syreinnhold

Fruktig og velbalansert

EPD NR: 5401252

Varenr: 10 6666



68425212002101



OLIVENOLJE 5L EXTRA VIRGIN 0,4%

En rimeligere extra virgin olivenolje (0,4%) laget av Arbequina oliven fra Tarragona provinsen. En god olivenolje med en mild og frisk smak.

Høy kvalitet ★★

0,4% syrlighet

Mild smak / prisgunstig

EPD NR: 4645115

Varenr: 10 9091



68411045610859





500 ml.

CABERNET

Vineddik med fyldig dyp rødfarge og en aromatisk fruktsmak som harmonerer ypperlig sammen med Unió olivenolje. God til marinader for biff og til grønnsaker.

EPD NR: 5060561

Varenr: 10 9013



48411045651438



500 ml.

CHARDONNAY

Vineddik basert på vin av Chardonnay druene. Myk og karakteristisk fruktsmak som harmonerer godt med Unió olivenolje. God som base til sauser og i marinader for fisk.

EPD NR: 5060595

Varenr: 10 9014



48411045651339



500 ml.

MOSCATEL

Lages av vin fra den søte Moscatel druene. Smaken er mild og fruktig, med et hint av honning, fersken og aprikos. Nydelig i Gazpacho, i marinader til fet fisk, og sammen med tomat.

EPD NR: 5059472

Varenr: 10 9015



48411045761144



500 ml.

VERMOUTH

Vineddik som smaker av friske urter og moden frukter slik som ekte Katalansk Vermouth. Perfekt som topping på appetizers. Anbefales til blåskjell, østers, muslinger, grønnsaker. Også godt til tunfisksalat.

EPD NR: 5060587

Varenr: 10 9016



48411045761212



500 ml.

RIESLING

Surset vineddik laget av Rieslingdruer fra Lonsheim, Tyskland. Frisk og fruktig på smak og med en fin syrebalanse. Hint av sitron, kanel og honning. Bruk den til hollandaisesaus eller i salater.

EPD NR: 5060785

Varenr: 10 9017



48411045651469



Unios vineddiker produseres etter den tradisjonelle Schützenbach metoden. En teknikk oppfunnet av den tyske kjemikeren Schützenbach i 1823. Prosessen tar opptil fem ganger lengre tid enn nedsenkingsmetoden som oftest benyttes ved eddikproduksjon i dag.

Ved å benytte denne langsomme og omhyggelige prosessen trekker man ut de beste egenskapene til eddiken, samtidig som man bevarer vinens gode smaker og aromaer. Resultatet er en fyldig og velbalansert vineddik med en utsøkt smak.



500 mL.

MERLOT

Sursøt vineddik laget på Merlot-vin. Smaken er søtlig og elegant og har en vaniljepreget aroma med hint av bjørnebær, bringebær og vanilje. Godt til pastasalater og i marinerte grønnsaker.

EPD NR: 5060603

Varenr: 10 9018



48411045761281



500 mL.

BALSAMICO

Balsamico vineddik laget med druene Trebbiano og Lambrusco. Søtsyrlig på smak og mørk brunrød på farge. Utmerket til salater og sauser.

EPD NR: 5060579

Varenr: 10 9020



48411045761250



500 mL.

SHERRY

Klassisk vineddik laget av høykvalitets Sherry. Lang lagringstid på eikefat gir eddiken sin fremragende smak og aroma. Anbefales til majoneser og salater med luftige smaker.

EPD NR: 5060777

Varenr: 10 9022



48411045651452



500 mL.

CAVA

Frisk og fruktig vineddik laget på de klassiske Cava druene. Eddiken er tilsatt druemost for en søt og frisk karakter. Perfekt til skalldyr, paella og østers. Velegnet til sursøte sauser.

EPD NR: 5060611

Varenr: 10 9024



48411045651445



500 mL.

EPLE

Vineddik basert på modne epler av beste sortering. Frisk og god på smak. Perfekt til barbecueretter. Er også meget god til dressinger og marinader.

EPD NR: 5060538

Varenr: 10 9019



48411045761236



5000 mL.

EPLE

Vineddik basert på modne epler av beste sortering. Frisk og god på smak. Perfekt til barbecueretter. Er også meget god til dressinger og marinader.

EPD NR: 5465588

Varenr: 10 9999



28425212012010

LAMPE OLJE

FRA HOLLOWICK

Ved å sette et levende lys på bordet skaper du den rette stemningen fra det øyeblikket gjestene setter seg. En hyggelig og avslappet atmosfære hvor gjestene trives.

Hollowick oljepatroner er rentbrennende, sot og luktfri og krever lite vedlikehold.



HOLLOWICK OLJEPATRONER KOMMER I DISSE STØRRELSENE:



HD15
Brenntid: 15 timer

EPD NR: 5550371



50663089010305



HD26
Brenntid: 26 timer

EPD NR: 5550397



50663089010725



HD36
Brenntid: 36 timer

EPD NR: 5550405



50663089012002



HD42
Brenntid: 42 timer

EPD NR: 5550413



50663089012507

**** Hollowick er tilgjengelig hos ASKO fom. uke 19 ****



EPD NR: 5550447

Varenr: EZ425



50663089031508



Hollowick Easy Heat® er et økonomisk valg til oppvarming av buffet og gir deg tilsvarende brenntid i en boks, som tre tilsvarende bokser med gel. Den smarte to-delte veken gjør at du kan justere intensitet og brennetid på Easy Heat, uten at flammens høyde endres.

Innstillinger:
Standard = 4 timer brennetid
Høy varme = 2 timer brennetid
Lav varme = 5 timer brennetid



HD50
Brenntid: 50 timer

EPD NR: 5550439



50663089013603

Profesjonelt serverings og storkjøkkenutstyr til hotell, restaurant og catering.

**BBQ
RUB**

MISSING LINK

Ferdigblandet BBQ rubs.

Laget av og for folk som elsker BBQ.

Vi har satt samme de perfekte kombinasjonene av sødme og krydder for retter av svinekjøtt, storfe, kylling og grønnsaker. Dryss på før steking/grillig.

Glutenfritt. Ingen konserveringsmiddel.



Produsert i BBQens hjemland USA.



MAGIC BBQ RUB

MISSING LINK 700 G.

EPD NR: 5467394

Varenr: 10-0996



VEGGIE SHAKE

MISSING LINK 700 G.

EPD NR: 5467402

Varenr: 18-1323



JAVA STEAK RUB

MISSING LINK 700 G.

EPD NR: 5467576

Varenr: 18-1324



SWEET CHICKEN

MISSING LINK 700 G.

EPD NR: 5467410

Varenr: 18-1325



**** Missing Link er tilgjengelig hos ASKO fom. uke 19 ****



Laget av og for
folk som elsker
BBQ





PIQUILLO 390G

PIQUILLO er aromatisk paprika fra Lodosa Navarra i Spania. Grillet over åpen ild, håndskrellet og renset for frø. Brukes til paella, i sauser og supper, eller som tilbehør til grillmat.

EPD NR: 5465695

Varenr: 16040001



7 090007 480366

****Tilgjengelig hos ASKO fom. uke 19 ****

**PIQUILLO
OG ISI**



ISI CREAM CHARGERS

Kremkapsler (24 stk.) til å piske krem, desserter, sauser og supper. Gir ppptil 5x luftigere resultat.

EPD NR: 5523873

Varenr: 690071CC



9 002377 207243

****Tilgjengelig hos ASKO fom. uke 19 ****

VÅRT SALGSAPPARAT



Trygve Nygaard
Daglig leder/salg/partner
Tlf: +47 90 03 46 35
Epost:
trygve@gastronaut.no



Tommy Hyggen
Salgsdirektør/partner
Tlf: +47 481 83 828
Epost:
tommy@gastronaut.no



Maria Vivel Torset
KAM
Tlf: +47 932 65 575
Epost:
maria@gastronaut.no



Matteo Dusi
Salg
Tlf: +47 944 35 953
Epost:
matteo@gastronaut.no

Tlf: 66 77 80 60

Epost: post@gastronaut.no

www.gastronaut.no

OM GASTRONAUT AS | www.gastronaut.no

Kunden i fokus

Mer enn 40 års erfaring og et energisk team med bakgrunn fra restaurantfaget, gjør at vi vet hva DU snakker om, når du kontakter oss. Uansett om det gjelder hvordan et produkt skal brukes, eller om du trenger hjelp til å planlegge hele konseptet for din neste restaurant, så står vårt team klar til å hjelpe.

Vi tør å være annerledes

Vi har ikke det største lageret, ei heller tusenvis av leverandører. Vi har heller valgt å fokusere på noen få og solide leverandører, som har den høye kvaliteten og leveringsdyktigheten som kreves. Samtidig som de har et variert og spennende sortiment, som du ikke finner alle andre steder.

Ikke flest brands, men riktige brands

Vi er opptatt av å levere deg unike, kvalitetsprodukter til en god pris. Av våre viktigste leverandører på servise, glass og bestikk finner du REVOL, CHURCHILL, ZWIESEL GLAS, ZAFFERANO, og MEPPA.

I tillegg er vi en av kvalitetsleverandørene i Norge på olivenolje og vineddiker fra Olis de Catalunya.

Vi er også stolte av å kunne tilby en av verdens beste lukkede kullovner JOSPER, og et bredt utvalg grillkull av høy kvalitet. Innen levende belysning fører vi HOLLOWICK (markedsleder på oljepatroner og LED borbelysning til horeca).

Showroom på Hvalstad

I vårt showroom på Hvalstad i Asker (15 min fra Oslo) finner du alle våre viktigste produkter utstilt. Her kan du få hjelp og råd av våre dyktige konsulenter til å finne riktige varer. Vi hjelper deg også med å sette sammen gode kombinasjoner til ditt konsept.

På lag med miljøet

Vi er stolte av å kunne gjøre vår del for å ta vare på miljøet, og kan med glede melde at vi nå har blitt en sertifisert Miljøfyrtårn bedrift.



STOLT SPONSOR AV:



Gastronaut AS
Vakåsveien 9
N-1395 Hvalstad



tlf: +47 66 77 80 60
epost: post@gastronaut.no
www.gastronaut.no