

NOVELLO OLJA - OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA BIO LIMITED EDITION 2024 500 ML OLIO DEL MOLINO

SKU: 14043

Novello olja - Limited Edition 2024 - **Ekologisk** Extra Jungfruolja. Monocultivar: Caninese.
500 ml

PRODUKT BESKRIVNING

Ekologisk Novello olja - Limited Edition 2024 - endast 2000 flaskor - av denna helt unika, ekologiska Novello Extra Jungfruolja.
Från oliver skördade i vår olivlund belägen vid stranden av Bolsenasjön.
Oliver: Första skörden av: Ekologiska Oliver - Caninese.
Typ av metod: Handplockad. Kallpressad.
Färg: Beslöjad, intensivt grön.
Karaktär: Ofiltrerad - grumlig och smakrik. Fräsch och intensivt fruktig med en doft och arom av nyklippt gräs med mandeltoner och en pepprig avslutning.
Servering: Passar perfekt till bruschetta, sallad, soppor och grytor.
Antal/kartong: 6x500 ml.

Ingredienser: Olja av italienska, ekologiska oliver Monocultivar: Caninese.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	3672 kJ / 899 kcal
Fett	99,9 g
- varav mättade fettsyror	14,46 g
Kolhydrater	0,0 g
- varav sockerarter	0,0 g
Protein	0,0 g
Salt	0,0 g

Vårt ekologiska jordbruk – perfekt harmoni med naturen

Vårt företag är beläget i ett underbart kuperat område beläget mellan Montefiascone och Tuscania, nära sjön Bolsena, i hjärtat av Tuscia, ett område i Alto Lazio i provinsen Viterbo. Företaget har tillhört familjen Annalisa och Mauro Torzilli sedan sjuttonhundratalet. De växte upp med att se sina farföräldrar ta hand om detta land, bördig och generös, alltid med respekt för henne. Idag bedriver de företaget enligt principerna för ekologisk odling: jordbrukslandskapet är en följd av frodiga olivlundar, fruktträdgårdar och hasselnötslundar med åkrar av spannmål och baljväxter, som följer den kloka och urgamla växlingen av grödor, för att bevara den biologiska mångfalden.

EKOLOGISK OLIVFARM – Azienda Agricola Il Molino – belägen vid stranden av Bolsenasjön

Vi odlar vår mark i enlighet med ekologiska principer, med respekt för biologisk mångfald och prisar de lokala, inhemska sorterna. Vi föredrar att odla de lokala, inhemska olivsorterna – framförallt Caninese och Frantoio, men även Leccino och Pendolino. Skördarna av våra oliver sker i det perfekta mognadsstadiet, när de börjar ändra färg från grönt till lila. Av våra 250 hektar går 40 över till olivlundar, och resten är en blandning av spannmålsgrödor, fruktträdgårdar och hasselnötsträd.

Starten på vårt företag av att buteljera ekologisk Olivolja, Extra Vergine d’Oliva – EVO [gjord exklusivt, enbart på våra egna oliver] började när vi köpte vår press 2003. Oliverna kallpressas i en kontinuerlig cykel, vilket håller de olika sorterna åtskilda så att vi kan buteljera premium monocultivar oljor, det autentiska uttrycket för vår terroir.

Vi förvarar våra oljor i anpassade kväve-spolade tankar, buteljerar omedelbart före leverans för att bevara deras
fulla smak, arom och fräschör. Bearbetningen av frukterna från vår odling sker i vår egen olivpress och verkstad vilket gör att vi skapar ekologiska produkter som är ett genuint uttryck för smakerna från Tuscia.

Njut av den första, intensivt gräsfärgade oljan av årets första skörd i sin allra renaste form – *Fantastico!*

Italienska smaker sedan 1999

Nuova Annata – *Årets första skörd!*

Il Molino

BIO OLIO EXTRA VERGINE d'OLIVA - **LIMITED EDITION 2024**

EKOLOGISK OLIVFARM - Azienda Agricola Il Molino - belägen vid stranden av Bolsenasjön
Vi odlar vår mark i enlighet med ekologiska principer, med respekt för biologisk mångfald och prisar de lokala, inhemska sorterna. Vi föredrar att odla de lokala, inhemska olivsorterna – framförallt Caninese och Frantoio, men även Leccino och Pendolino. Skördarna av våra oliver sker i det perfekta mognadsstadiet, när de börjar ändra färg från grönt till lila. Av våra 250 hektar går 40 över till olivlundar, och resten är en blandning av spannmålsgrödor, fruktträdgårdar och hasselnötsträd.

Starten på vårt företag av att buteljera ekologisk Olivolja, Extra Vergine d'Oliva - EVO [gjord exklusivt, enbart på våra egna oliver] började när vi köpte vår press 2003. Oliverna kallpressas i en kontinuerlig cykel, vilket håller de olika sorterna åtskilda så att vi kan buteljera premium monocultivar oljor, det autentiska uttrycket för vår terroir.

Vi förvarar våra oljor i anpassade kväve-spolade tankar, buteljerar omedelbart före leverans för att bevara deras fulla smak, arom och fräschör.

Bearbetningen av frukterna från vår odling sker i vår egen olivpress och verkstad vilket gör att vi skapar ekologiska produkter som är ett genuint uttryck för smakerna från Tuscia.

Njut av den första, intensivt gräsfärgade oljan av årets första skörd i sin allra renaste form - *Fantastico!*






Bauen som porträtteras på etiketten representerar skönheten och renheten hos oljan och mer som finns i skörden.



BIO Olio Extra Virgine d'Oliva *LIMITED EDITION 2024*
Olio del Molino

ARTIKELNR: 14043
Oliver: Första skörden av: Ekologiska Oliver - Caninese.
Typ av metod: Handplockad. Kallpressad.
Färg: Beskiljad, intensivt grön.
Karaktär: Oförtrerad - grumlig och smaketik. Fräsch och intensivt fruktig med en doft och arom av nyklippt gräs med mandeltoner och en pepprig avslutning.
Servering: Passar perfekt till bruschetta, sallad, soppor och grytor.
Antal/kartong: 6x500 ml.

NÄRINGSVÄRDE PER 100 ML	
Energi	
Fett	
varav mättat fettsyror	
Kolhydrater	
varav sockerarter	
Protein	
Salt	

Ingredienser: Olja av italienska, ekologiska oliver: Caninese. Förvaras svalt och mörkt. Bäst före: se förpackning

molino
Manufakturgatan 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@ilmolino.se · ilmolino.se