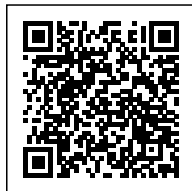




EXTRA VERGINE D'OLIVA PEPERONCINO CONGEDI 250ML

SKU: 1842



Extra Vergine d'oliva Peperoncino

Glas 250 ml x 6

Priset avser per styck

PRODUKT BESKRIVNING

Extra Jungfruolja smaksatt med chili.

Pressning: mekanisk kross

Kvalitetskontroll: laboratorieanalys och organoleptiska utvärderingar av företaget;

Lagring: i rostfria tankar vid rumstemperatur.

Förvaring: Förvara produkten på en sval, torr plats, undvik värme och direkt solljus.

Karaktär: Utseende: Klar

Färg: Ljusröd med guldreflektioner

Smak: Chili

Servering: smaksatt sallader och maträtter.

Vikt: Glas 250 ml (x6=1kartong)





Ingredienser: Extra jungfruolja 96,8% (olja av oliver), naturlig arom från chili 2%, chili 1,2%.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	3404 kJ / 828 kcal
Fett	92,0 g
- varav mättade fettsyror	10,0 g
Kolhydrater	0,0 g
- varav sockerarter	0,0 g
Fibrer	0,0 g
Protein	0,0 g
Salt	0,0 g

Historien om Frantoio Congedi börjar år 1917 med Luce Damiani en pionjär inom olivoljeproduktion, som lade grunden för ett företag som idag är en symbol för kvalitet och innovation.

Idag drivs företaget av **Ettore och Matteo**, som förenar tradition och modern teknik för att garantera en extra jungfruolja av absolut högsta kvalitet.

Styrkan i Congedis produkter ligger i deras fokus på kvalitet och hållbarhet. De använder innovativa och miljövänliga tekniker, såsom återvinning av restprodukter och användning av solenergi. Dessutom arbetar de aktivt för att minska vattenförbrukningen, vilket gör produktionen både mer effektiv och mer skonsam mot miljön. Ett **100 % italienskt och salentinskt** hantverk, framtaget genom en familjetradition som sträcker sig över ett sekel.

Congedi-oljan är den perfekta balansen mellan hantverk, innovation och respekt för jorden – en äkta produkt som bär på en familjs passion för kvalitet.

De Smaksatta oljorna

Perfekt förening mellan intensiteten hos extra jungfruolja och de unika aromerna från Italiens finaste råvaror. En sensorisk resa som fångar regionens karaktär i varje droppe.

30 years of Italian Food Experience



Extra Vergine d'oliva Peperoncino - Congedi

Extra Vergine d'oliva - Peperoncino

Congedi smaksatt olja Peperoncino framställs genom att tillsätta kryddor och arom, i extra jungfruolja av hög kvalitet.

FÖRVARING: Förvara produkten på en sval, torr plats, undvik värme och direkt solljus.

KARAKTÄR/Utseende: Klar Färg: Ljusröd med guldflektioner. **SMÅK:** Chili

SERVERING: Utmärkt att ringla direkt över bruschetta, pasta, pizza, kött, fågel, fisk, varma skaldjursrätter och grillade grönsaker. Den är också perfekt för att lyfta smaken i tomatsåser, dressingar och grytor.






Extra Vergine d'oliva Peperoncino
ARTIKELNR: 2842
Skålföretag: Glas 250 ml ± 8
Typ: Extra jungfruolja smaksatt med chili.
Karaktär: Ljusröd med guldflektioner.
Särvning: Utmärkt att ringla direkt över bruschetta, pasta, pizza, kött, fågel, fisk, varma skaldjursrätter och grillade grönsaker. Den är också perfekt för att lyfta smaken i tomatsåser, dressingar och grytor.
Antal/kartong: 6



NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	3404 kJ / 828 kcal
Fett	92,0 g
- varav mättade fettsyror	10,0 g
Kolhydrater	0,0 g
- varav sockerarter	0,0 g
Fibrer	0,0 g
Protein	0,0 g
Salt	0,0 g

Ingredienser: Extra jungfruolja 96,8%, naturlig arom från chili 2%, chili 1,2%. Förvara svalt och enkelt. Bild foto: La Riposte Milano

IL MOLINO
Manufakturvägen 23 - 417 07 Göteborg - Tel: +46 (0) 31 21 27 77 - info@ilmolino.se - ilmolino.se

