

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: smaksätt 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 jungfruolivolja 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 salentinsk**t 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.

