

# Italienska smaker sedan 1999



EXTRA VERGINE D'OLIVA TARTUFO CONGEDI 250ML

SKU: 1843



## Extra Vergine d'oliva Tartufo

Glas 250 ml x 6

Priset avser per styck

### PRODUKT BESKRIVNING

**Extra Jungfruolja smaksatt med tryffel.**

**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:** Ljusgrön med guldreflektioner

**Smak:** Tryffel

**Servering:** smaksatt sallader och maträtter.

**Vikt:** Glas 250 ml x 6



# Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: Extra jungfruolja 97%, tryffel arom 2,8%, tryffel (Tuber Aestivum Vitt.) 0,2%.

## 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
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 Tartufo - Congedi

Extra Vergine d'oliva - Tartufo

Congedi smaksatta olja Tartufo framställs genom att tillsätta: tryffel 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: Ljusgrön med guldreflektioner

SMÅK: Tryffel

SERVERING: Utmärkt att ringla över risotto, soppor eller svamprätter innan servering



**Extra Vergine d'oliva Tartufo**  
ARTIKEL: 2043  
Storlek/Volym: Glas 250 ml x 6  
Typ: Extra Jungfruolja smaksatt med tryffel.  
Karakter: Långtän med guldreflektioner.  
Servering: Utmärkt att ringla över risotto, soppor eller svamprätter innan servering.  
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
Protein	0,0 g
Salt	0,0 g

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

