



**MARMELATTA ARANCE CON SCORZA - APELSINMARMELAD MED SKAL CHIAVERINI 320GX6**

**SKU: 13723**



Apelsinmarmelad med skal - Chiaverini  
320 g x 6

#### **PRODUKT BESKRIVNING**

**Pentawards 2024 - Bronze**

**Apelsinmarmelad med skal från Sicilien**

**Typ av marmelad:** Apelsiner med skal från Sicilien. Mycket älskad för sötman som övermannar den syrliga smaken av citrusskalen.

**Karaktär:** Gjord med tunna apelsinskal som förblir hela.

**Fruktinnehåll:** 45 g/ 100 g.

**Servering:** Perfekt till rostat bröd. Lämpar sig också mycket bra för att tillaga såser för kött och stekar, såväl som för söta recept

**Antal/kartong:** 6





Ingredienser: Apelsin 45%, socker, förtjockningsmedel: fruktpektin, surhetsreglerande medel: citronsyra. Kan innehålla spår av: **mandel**.

Fruktinnehåll: 45 g per 100 g.

#### NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1186 kJ / 279 kcal
Fett	0,0 g
- varav mättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	68,8 g
- varav sockerarter	65,4 g
Fibrer	1,4 g
Protein	0,3 g
Salt	0,02 g

Underbar i smak – Unik i stil ; Marmelad från Florens sedan 1928

Vår historia börjar 1928 i Florens, när bröderna Chiaverini skapade ett litet företag för tillverkning av sylt och konserver i Rifredi-distriktet, då ett industriområde i utkanten av Florens.

Urvalet av frukt var rigoröst och kom från lokala bönder. Fördes till familjeföretagets kök, förvandlades det till utmärkta sylter, förpackades sedan i små träbaljor som transporterades på cyklar i flätade korgar till stadens butiker. På den tiden såldes produkten i vikt i vaxat papper.

Mastello – en ikon som betyder tradition

På 1930-talet föddes den ikoniska kartong- och aluminiumburken som på grund av sin unika och extravagansa omedelbart blev ett "måste"-objekt på de bästa borden.

Medan närvaron i toskanska butiker utökades tack vare ett utbrett distributionssystem, blev det allt vanligare att se Chiaverini-cyklar med sin flätade korg lutad mot väggarna i florentinska byggnader.

Traditionen fortsätter, men den stora industriella revolutionen på 1960-talet påverkade också Chiaverini, vilket krävde investeringar för att driva tillväxten. Inom produktionssektorn: grytorna där frukt och socker kokas ersätts av vattenkokare designade av bröderna själva, som kan fördubbla produktionen samtidigt som de lyckas behålla produkternas "hemgjorda" tradition. Logistikmässigt ger cykeln dock plats för Lambrettan som är specialgjord för att kunna klara hemleveranser till stadens butiker.

Innovationer sedan 80-talet

På 1980-talet stärkte Chiaverini FoU-laboratoriet för att kontrollera kvaliteten på produktionen i alla dess faser. Nya recept skapas för nya konsumenter som börjar bli mer och mer utvecklade, till exempel BIO-linjen. 2012 byggdes en ny, större och modernare fabrik i utkanten av Florens, även om vissa processer fortfarande är manuella. Aromerna och traditionen i företaget kan fortfarande kännas i varje hörn.

Idag som då är Chiaverini-sylt den mest älskade produkten i florentinernas skafferi, framför allt för originella och unika smaker som inte har några konkurrenter på marknaden.





## Italienska smaker sedan 1999



# Marmelad från Florens



### Underbar i smak - Unik i stil; Marmelad från Florens sedan 1928

Vår historia börjar 1928 i Florens, när bröderna Chiaverini skapade ett litet företag för tillverkning av marmelad och konserver i Rifredi-distriktet, då ett industriområde i utkanten av Florens.

Urvalet av frukt var rigoröst och kom från lokala bönder. Fördes till familjeföretagets kök, där det förvandlades till utmärkta marmelader, förpackades sedan i små träbaljor som transporterades på cyklar i flåtade korgar till stadens butiker. På den tiden såldes produkten i vikt, waxat papper.

År 2012 byggdes en ny, större och modernare fabrik i utkanten av Florens, även om vissa processer fortfarande är manuella. Ämnessen och traditionen i företaget kan fortfarande kännas i varje bit.

Idag som då är Chiaverini-marmeladen den mest älskade produkten i florentinernas skafferier, framför allt för originala och unika smaker som inte har några konkurrenter på marknaden.



#### Marmelata Arance con Scorza

**ARTIKELNR. 12723**  
Till av Marmelad. Apfelsin med skor på Skalen.  
Frukten skärs för hand och frammanför ett  
sött utval av citrussaften.  
**Karaktär:** Söt och aromatisk som fruktens  
Fruktenshåll: 43 g / 100 g  
**Beräkning:** 4°C. Färdig tillagad i skåp för 485 och  
sittar i skåp för 300 dagar

Antal baskar: 123 g x 6

Näringsvärden per 100 g	
	100 g
Energi	1000 kJ / 239 kcal
Fett	0,0 g
Uppskatta fiber	0,0 g
Uppskatta socker	80,0 g
Frukt	0,0 g
Skor	0,0 g
Salt	0,0 g

Apfelsiner, apfelsin skor, fruktenshåll i skåp, utvalda ingredienser som fruktenshåll i skåp.  
**använd:** Färdig tillagad i skåp för 485 och sittar i skåp för 300 dagar. 4°C.

#### Confeettura Extra Frutti di Bosco

**ARTIKELNR. 12724**  
Till av Marmelad. Konfekturen med sött utval av sk sk.  
**Karaktär:** Söt och aromatisk som fruktens  
Fruktenshåll: 43 g / 100 g  
**Beräkning:** 4°C. Färdig tillagad i skåp för 485 och  
sittar i skåp för 300 dagar

Antal baskar: 123 g x 6

Näringsvärden per 100 g	
	100 g
Energi	1000 kJ / 239 kcal
Fett	0,0 g
Uppskatta fiber	0,0 g
Uppskatta socker	80,0 g
Frukt	0,0 g
Skor	0,0 g
Salt	0,0 g

Apfelsiner, apfelsin skor, fruktenshåll i skåp, utvalda ingredienser som fruktenshåll i skåp.  
**använd:** Färdig tillagad i skåp för 485 och sittar i skåp för 300 dagar. 4°C.

#### Confeettura Extra Mele Renette

**ARTIKELNR. 12725**  
Till av Marmelad. Äppla "Renetta".  
Söt och aromatisk som fruktens  
**Karaktär:** Söt och aromatisk som fruktens  
Fruktenshåll: 43 g / 100 g  
**Beräkning:** 4°C. Färdig tillagad i skåp för 485 och  
sittar i skåp för 300 dagar

Antal baskar: 123 g x 6

Näringsvärden per 100 g	
	100 g
Energi	1000 kJ / 239 kcal
Fett	0,0 g
Uppskatta fiber	0,0 g
Uppskatta socker	80,0 g
Frukt	0,0 g
Skor	0,0 g
Salt	0,0 g

Apfelsiner, apfelsin skor, fruktenshåll i skåp, utvalda ingredienser som fruktenshåll i skåp.  
**använd:** Färdig tillagad i skåp för 485 och sittar i skåp för 300 dagar. 4°C.

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

