

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 flätade korgar till stadens butiker. På den tiden såldes produkten i vikt, vaxat papper.

År 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-marmeladen den mest älskade produkten i florentinernas skafferi, framför allt för originella och unika smaker som inte har några konkurrenter på marknaden.



Marmellata Arance con Scorza

ARTIKELNR: 13723
Typ av marmelad: Apelsiner med skal från Sicilien. Mycket älskad för sötman som överraskar den syrliga smaken av citrusskalen.
Karaktär: Med tunna apelsinskal som förblir hela.
Fruktinnehåll: 45 g/ 100 g.
Servering: +8°C. Perfekt till rostat bröd. Lämpar sig också mycket bra för att tillaga såser för kött och stekar, såsår som för söta recept
Antal/karton: 320 g x 6

näringsvärden per 100 g	
Energi	1086 kJ / 259 kcal
Fett	0,8 g
– varav mättade fettsyror	0,1 g
Kolhydrater	64,4 g
– varav sockerarter	63,4 g
Fibrer	1,4 g
Protein	0,4 g
Salt	0,01 g

Ingredienser: Apelsin 45%, socker, förtjockningsmedel hydrerad, raps, konserveringsmedel: citronsyra. Kan innehålla spår av **mandel.** Tillverkad i Italien. Ursprungsland för ingredienser: Italien. Förvaras: Svalt och skuldt. Öppnad förpackning förvaras kylskåp vid +8°C. Hållbar efter öppnad förpackning.



Confettura Extra Frutti di Bosco

ARTIKELNR: 13724
Typ av marmelad: Marmeladen med skogens smaker, en stor klassiker som alltid har älskats - även av de små.
Karaktär: Tjock konsistens med bitar av frukt.
Fruktinnehåll: 60 g/ 100 g.
Servering: +8°C. Passar till rostat bröd, till yoghurt och gott. Fyll gärna dina bakverk med denna sommarmarmelad!
Antal/karton: 320 g x 6

näringsvärden per 100 g	
Energi	1082 kJ / 259 kcal
Fett	0,1 g
– varav mättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	65,0 g
– varav sockerarter	57,7 g
Fibrer	1,8 g
Protein	0,4 g
Salt	0,01 g

Ingredienser: Ekologiskt röra tyrkjablåar, vildskjutmisk blåbär, hallonsocker, förtjockningsmedel: hydrerad, raps, konserveringsmedel: citronsyra. Kan innehålla spår av **mandel.** Tillverkad i Italien. Ursprungsland för ingredienser: Italien. Förvaras: Svalt och skuldt. Öppnad förpackning förvaras kylskåp vid +8°C. Hållbar efter öppnad förpackning.



Confettura Extra Mele Renette

ARTIKELNR: 13725
Typ av marmelad: Äpplet "Renette".
Söta-intensiv äpplen från norra Italien.
Karaktär: Tjock och klibrig konsistens.
Fruktinnehåll: 50 g / 100 g.
Servering: +8°C. Passar mycket bra med välstekade ostar, såsår som till charkuterier och fläsk.
Antal/karton: 320 g x 6

näringsvärden per 100 g	
Energi	1028 kJ / 244 kcal
Fett	0,1 g
– varav mättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	60,2 g
– varav sockerarter	52,5 g
Fibrer	1,1 g
Protein	0,4 g
Salt	0,01 g

Ingredienser: Äpplen Renette 60%, socker. Kan innehålla spår av **mandel.** Tillverkad i Italien. Ursprungsland för ingredienser: Italien. Förvaras: Svalt och skuldt. Öppnad förpackning förvaras kylskåp vid +8°C. Hållbar efter öppnad förpackning.

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