

CREMA ALLE NOCCIOLE E CACAO - HASSELNÖT- OCH KAKAOKRÄM CHIAVERINI 320GX6

SKU: 14090

Bredbar Hasselnöt- och kakaokräm från Chiaverini
320 g x 6

PRODUKT BESKRIVNING

Pentawards 2024 – Bronze
Bredbar Hasselnöt- och kakaokräm från Italien
Typ av kräm: Hasselnöt och kakao. Ljuvlig delikatess.
Karaktär: Silkeslen och krämig konsistens.
Nötinnehåll: 30 g / 100 g.
Servering: Passar mycket bra till rostat bröd, men framförallt som topping till efterrätter och desserter.
Antal/kartong: 6
Sprid kärleken! Höj din frukostrutin, lägg till en touch av magi till desserter, eller njut helt enkelt av en sked med ren hasselnöts lycka. Chiaverini’s Hasselnöts- och kakao kräm är det perfekta sättet att berika ditt skafferi och omfamna smaken av ren njutning!

Ingredienser: Socker, **hasselnötter** 30%, kakaopulver med låg fetthalt 11,5%, **skummjölkspulver**, solrosolja, emulgeringsmedel: solroslecitin. Kan innehålla spår av: **nötter**, **soja, jordnötter**.
Sockerhalt: 49,0 g / 100 g. Blanda före användning.
OBS! Vid eventuella klumpar eller om oljan är separerad (kan hända vid temperaturväxlingar), blanda produkten och förvara i några timmar vid 25°C.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	2179 kJ / 522 kcal
Fett	29,0 g
- varav mättade fettsyror	4,0 g
Kolhydrater	54,0 g
- varav sockerarter	49,0 g
Fibrer	5,0 g
Protein	8,7 g
Salt	0,1 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.