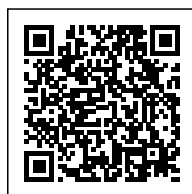




CONFETTURA EXTRA DI LAMPONI - HALLONMARMELAD CHIAVERINI
320GX6

SKU: 13728



Hallonmarmelad - Chiaverini
320 g x 6

PRODUKT BESKRIVNING

Pentawards 2024 - Bronze

Marmelad av Hallon från Italien

Typ av kräm: Hallon. Ett typiskt, sött sommarbär. En klassisk sommarmarmelad. Uppskattas av vuxna såväl som av barn.

Karaktär: Tjock konsistens med bitar av frukt.

Fruktinnehåll: 50 g/ 100 g.

Servering: Passar mycket bra till rostat bröd, yoghurt och gröt. Även som fyllning till dina bakverk.

Antal/kartong: 6





Ingredienser: Hallon 50%, socker, förtjockningsmedel: fruktpektin, surhetsreglerande medel: citronsyra. Kan innehålla spår av: **mandel**.

Fruktinnehåll: 50 g per 100 g.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	987 kJ / 236 kcal
Fett	0,1 g
- varav mättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	57,0 g
- varav sockerarter	57,0 g
Fibrer	2,0 g
Protein	0,7 g
Salt	0,0 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 Riffredi-distriktet, då ett industriområde i utkanten av Florens.

Urvalet av frukt var rigoröst och kom från lokala bönder. Förfärdades till familjeföretagets kök, där det förvandlades till utmärkta marmelader, förpackades sedan i små träbäljor som transporterades på cyklar i flåtade 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. Ärenska 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 originella och unika smaker som inte har några konkurrenter på marknaden.



Confeettura Extra di Fragola

ARTIKELNR. 12724
Till av marmelad: purpurgul, ett typiskt, söt och friskt. Opparat av röda äpplen och socker.
Karaktär: Söt karaktär med lite av frukt.
Praktiska data: 100 g.
Beräkning: 40°C. Färdig användning till smörgåsar, smörgåsar, smörgåsar, smörgåsar, smörgåsar.
Består av: 100 g x 4

Näringsvärden per 100 g	
	100 g
Energi	114
Uppskatta fett	0,1
Uppskatta protein	0,1
Uppskatta kolhydrat	27,9
Fiber	0,1
Salt	0,02

Opaketerad i ett stycke, eller förpackad i ett stycke.
Lagring: Förvara i ett sval, torrt och mörkt ställe.
Hållbarhet: 12 månader från tillagringstidpunkten.
Hållbarhet: 12 månader från tillagringstidpunkten.
Hållbarhet: 12 månader från tillagringstidpunkten.
Hållbarhet: 12 månader från tillagringstidpunkten.

Crema di Marroni

ARTIKELNR. 12723
Till av marmelad: purpurgul, ett typiskt, söt och friskt. Opparat av röda äpplen och socker.
Karaktär: Söt karaktär med lite av frukt.
Praktiska data: 100 g.
Beräkning: 40°C. Färdig användning till smörgåsar, smörgåsar, smörgåsar, smörgåsar, smörgåsar.
Består av: 100 g x 4

Näringsvärden per 100 g	
	100 g
Energi	114
Uppskatta fett	0,1
Uppskatta protein	0,1
Uppskatta kolhydrat	27,9
Fiber	0,1
Salt	0,02

Opaketerad i ett stycke, eller förpackad i ett stycke.
Lagring: Förvara i ett sval, torrt och mörkt ställe.
Hållbarhet: 12 månader från tillagringstidpunkten.
Hållbarhet: 12 månader från tillagringstidpunkten.
Hållbarhet: 12 månader från tillagringstidpunkten.
Hållbarhet: 12 månader från tillagringstidpunkten.

Confeettura Extra di Lamponi

ARTIKELNR. 12726
Till av marmelad: purpurgul, ett typiskt, söt och friskt. Opparat av röda äpplen och socker.
Karaktär: Söt karaktär med lite av frukt.
Praktiska data: 100 g.
Beräkning: 40°C. Färdig användning till smörgåsar, smörgåsar, smörgåsar, smörgåsar, smörgåsar.
Består av: 100 g x 4

Näringsvärden per 100 g	
	100 g
Energi	114
Uppskatta fett	0,1
Uppskatta protein	0,1
Uppskatta kolhydrat	27,9
Fiber	0,1
Salt	0,02

Opaketerad i ett stycke, eller förpackad i ett stycke.
Lagring: Förvara i ett sval, torrt och mörkt ställe.
Hållbarhet: 12 månader från tillagringstidpunkten.
Hållbarhet: 12 månader från tillagringstidpunkten.
Hållbarhet: 12 månader från tillagringstidpunkten.
Hållbarhet: 12 månader från tillagringstidpunkten.

molino

Manufakturvägen 23 · 417 07 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 212777 · info@molino.se · ilmolino.se

