

CREMA DI MARRONI - KASTANJEKRÄM CHIAVERINI 320GX6

SKU: 13727

Kastanjekräm - Chiaverini
320 g x 6

PRODUKT BESKRIVNING

Pentawards 2024 – Bronze
Kastanjekräm från Italien
Typ av kräm: Kastanjer. En typisk höstdelikatess.
Karaktär: Silkeslen och krämig konsistens.
Fruktinnehåll: 66 g/ 100 g.
Servering: Passar mycket bra till rostat bröd, men framförallt som topping till efterrätter och desserter.
Antal/kartong: 6

Ingredienser: Kastanj 66%, socker, förtjockningsmedel: fruktpektin, smakämne: vanilj. Kan innehålla spår av: **mandel**.
Fruktinnehåll: 66 g per 100 g.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1513 kJ / 261 kcal
Fett	1,3 g
- varav mättade fettsyror	0,2 g
Kolhydrater	82,7 g
- varav sockerarter	64,0 g
Fibrer	5,8 g
Protein	1,9 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 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 känna 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.



Confettura Extra di Fragola

ARTIKELNR: 13726
Typ av marmelad: Jordgubbar. Ett typiskt, sött sommarsött. Uppskattas av vuxna såväl som av barn.
Karaktär: Tjock konsistens med bitar av frukt.
Fruktinnehåll: 60 g / 100 g
Servering: +4°C. Passar mycket bra till rostat bröd, yoghurt och glass. Även som fyllning till olika bakverk.
Antal/kartong: 320 g x 6

NÄRINGSINNEHÅLL PER 100 g	
Energi	1102kJ/263 kcal
Fett	0,1 g
varav mättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	64,1 g
varav sockerarter	61,5 g
Fiber	1,2 g
Protein	0,3 g
Salt	0,02 g

Ingredienser: Jordgubbar 60%, socker, fettsyreningsmedel: frukpektin, surhetsregulerande medel: citronsyra. Kan innehålla spår av **mandel**.
Tillverkad i Italien. Ursprungsland för ingredienser: Italien.
Förvaras: Svalt och torrt. Öppnad förpackning förvaras kylt +8°C.
Återförs av Återvinning.



Crema di Marroni

ARTIKELNR: 13727
Typ av kräm: Kastanjer. En typisk höstdelikatess.
Karaktär: Silkeslen och krämig konsistens.
Fruktinnehåll: 66 g / 100 g
Servering: +4°C. Passar mycket bra till rostat bröd, framförallt som topping till efterrätter och desserter.
Antal/kartong: 320 g x 6

NÄRINGSINNEHÅLL PER 100 g	
Energi	1563kJ/ 363 kcal
Fett	0,1 g
varav mättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	85,0 g
varav sockerarter	44,0 g
Fiber	5,6 g
Protein	1,6 g
Salt	0,0 g

Ingredienser: Kastanj 60%, socker, fettsyreningsmedel: frukpektin, smakämne vanilj. Kan innehålla spår av **mandel**. Tillverkad i Italien. Ursprungsland för ingredienser: Italien. Förvaras: Svalt och torrt. Öppnad förpackning förvaras kylt +8°C. Återförs av Återvinning.



Confettura Extra di Lamponi

ARTIKELNR: 13728
Typ av marmelad: 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: +8°C. Passar mycket bra med välsmagade ostar, såväl som till charkuterier och fisk.
Antal/kartong: 320 g x 6

NÄRINGSINNEHÅLL PER 100 g	
Energi	1097 kJ/ 260 kcal
Fett	0,1 g
varav mättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	63,0 g
varav sockerarter	57,0 g
Fiber	10 g
Protein	0,4 g
Salt	0,1 g

Ingredienser: Hallon 60%, socker, fettsyreningsmedel: frukpektin, surhetsregulerande medel: citronsyra. Kan innehålla spår av **mandel**.
Tillverkad i Italien. Ursprungsland för ingredienser: Italien.
Förvaras: Svalt och torrt. Öppnad förpackning förvaras kylt +8°C.
Återförs av Återvinning.

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