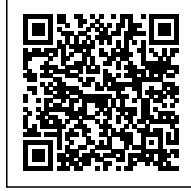


Italienska smaker sedan 1999



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



Italienska smaker sedan 1999



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.

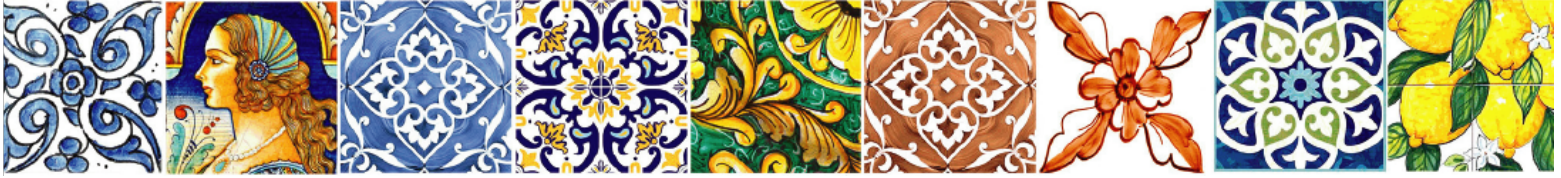
Innovationer sedan 80-talet

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



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 träbäljor som transporterades på cyklar i flåttade 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. Ävenså 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.



Confettura Extra di Fragola

ARTIKELNR. 12724
 Typ av marmelad: konserver. Ett typiskt, vitt och naturligt. Opparitet av vatten läsk och socker.
Karaktär: Fruktskivorna med bitar av frukt.
Praktisktillsats: 50 g / 100 g.
Beräkning: 40°C. Fruktskivorna ska inte rökas, inget av fett, även om frysing är önskad.
Nettovikt: 220 g ± 4

Näringsvärden per 100 g	
	g/ml
Energi	114
Uppskatta fett	0,1
Uppskatta protein	0,1
Uppskatta kolhydrat	27,9
Uppskatta fiber	0,2
Uppskatta socker	60,2
Uppskatta salt	0,1

Opaketer: inget tillsatser, även förpackningsförpackning, utsläppningsmedel utsläppnings för smältning och smältning.
 Hållbarhet: 18 månader från tillagningen. Hållbarhet: 18 månader från tillagningen.
 Hållbarhet: 18 månader från tillagningen. Hållbarhet: 18 månader från tillagningen.
 Hållbarhet: 18 månader från tillagningen. Hållbarhet: 18 månader från tillagningen.

Crema di Marroni

ARTIKELNR. 12727
 Typ av marmelad: konserver. En typisk marmelad.
Karaktär: smaken och mjölk konsistens.
Praktisktillsats: 50 g / 100 g.
Beräkning: 40°C. Fruktskivorna ska inte rökas, inget av fett, även om frysing är önskad.
Nettovikt: 220 g ± 4

Näringsvärden per 100 g	
	g/ml
Energi	114
Uppskatta fett	0,1
Uppskatta protein	0,1
Uppskatta kolhydrat	27,9
Uppskatta fiber	0,2
Uppskatta socker	60,2
Uppskatta salt	0,1

Opaketer: inget tillsatser, även förpackningsförpackning, utsläppningsmedel utsläppnings för smältning och smältning.
 Hållbarhet: 18 månader från tillagningen. Hållbarhet: 18 månader från tillagningen.
 Hållbarhet: 18 månader från tillagningen. Hållbarhet: 18 månader från tillagningen.
 Hållbarhet: 18 månader från tillagningen. Hållbarhet: 18 månader från tillagningen.

Confettura Extra di Lamponi

ARTIKELNR. 12728
 Typ av marmelad: konserver. Ett typiskt, vitt och naturligt. Opparitet av vatten läsk och socker.
Karaktär: Fruktskivorna med bitar av frukt.
Praktisktillsats: 50 g / 100 g.
Beräkning: 40°C. Fruktskivorna ska inte rökas, inget av fett, även om frysing är önskad.
Nettovikt: 220 g ± 4

Näringsvärden per 100 g	
	g/ml
Energi	114
Uppskatta fett	0,1
Uppskatta protein	0,1
Uppskatta kolhydrat	27,9
Uppskatta fiber	0,2
Uppskatta socker	60,2
Uppskatta salt	0,1

Opaketer: inget tillsatser, även förpackningsförpackning, utsläppningsmedel utsläppnings för smältning och smältning.
 Hållbarhet: 18 månader från tillagningen. Hållbarhet: 18 månader från tillagningen.
 Hållbarhet: 18 månader från tillagningen. Hållbarhet: 18 månader från tillagningen.
 Hållbarhet: 18 månader från tillagningen. Hållbarhet: 18 månader från tillagningen.

molino

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

