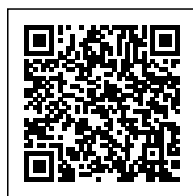




CONFETTURA EXTRA MELE "RENETTE" - ÄPPLEMARMELAD  
"RENETTE" CHIAVERINI 320GX6

**SKU:** 13725



Äpplemarmelad "Rennett" - Chiaverini  
320 g x 6

#### PRODUKT BESKRIVNING

**Pentawards 2024 - Bronze**

**Marmelad av Äpple "Renette" från Italien**

**Typ av marmelad:** Äpple "Renette". Tillagad med söta vinteräpplen från norra Italien.

**Karaktär:** Tjock och krämig.

**Fruktinnehåll:** 50 g/ 100 g.

**Servering:** Passar mycket bra med vällagrade ostar, såväl som till charkuterier och fläsk.

**Antal/kartong:** 6





Ingredienser: Äpplen Renette 50%, socker. Kan innehålla spår av: **mandel**.  
Fruktinnehåll: 50 g per 100 g.

#### NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1119 kJ / 264 kcal
Fett	0,1 g
- varav mättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	64,8 g
- varav sockerarter	62,0 g
Fibrer	1,1 g
Protein	0,3 g
Salt	0,01 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.



