

CONFETTURA EXTRA PESCHE - PERSIKOMARMELAD CHIAVERINI 320GX6

SKU: 13722

Persikomarmelad - Chiaverini
320 g x 6

PRODUKT BESKRIVNING

Pentawards 2024 – Bronze
Marmelad av Persikor från Italien
Typ av marmelad: Solmogna Persikor och socker. En sommarfrukt-marmelad per excellence!
Karaktär: Tjock och krämig konsistens.
Fruktinnehåll: 60 g/ 100 g.
Servering: Passar fantastiskt till rostat bröd och som fyllning i dina bakverk.
Antal/kartong: 6

Ingredienser: Persika 60%, socker, förtjockningsmedel: fruktpektin, surhetsreglerande medel: citronsyra. Kan innehålla spår av: **mandel**.
Fruktinnehåll: 60 g per 100 g.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	1130 kJ / 266 kcal
Fett	0,1 g
- varav mättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	65,3 g
- varav sockerarter	61,9 g
Fibrer	1,0 g
Protein	0,5 g
Salt	0,03 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 kännas 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 More di Rovo Selvatico

ARTIKELNR: 13720
Typ av marmelad: Vilda Björnbär.
Karaktär: Unik konsistens, kärnig, len och lät. Marmeladen passerias, så att alla kärnor tas bort.
Fruktinnehåll: 60 g/ 100 g.
Servering: +8°C. Passar utmärkt till ostbrickan och på rostat bröd, lämplig för fyllningar till tårtor.
Antal/kartong: 328 g x 6

NÄRINGSINNEHÅLL PER 100 g	
Energi	1295kJ/307kcal
Fett	0,1g
varav mättade fettsyror	0,0g
Kolhydrater	69,2g
varav sockerarter	63,1g
Fibrer	1,1g
Protein	0,4g
Salt	0,01g

Ingredienser: Vildbjörnbär 60%, socker, surhetsreglerande medel citronsyra. Kan innehålla spår av **mandel.**
Tillverkat i Italien. Ursprungsland för ingredienser: Italien.
Förvaras: Torrt och svalt. Öppnad förpackning förvaras kylt +8°C.
Bäst före se förpackning.



Confettura Extra Fichi con Mandorle

ARTIKELNR: 13721
Typ av marmelad: Fikon och Mandel. En originell och oefterhärmlig smak som kombinerar injuktenten hos Fikon med knapriginten hos sicilianska Mandel.
Karaktär: Tjock konsistens med bitar av frukt.
Fruktinnehåll: 60 g/ 100 g.
Servering: +8°C. Passar mycket bra med rånbiograde ostar, såsom charkuterier med fyldiga smaker (som toskansk salame).
Antal/kartong: 328 g x 6

NÄRINGSINNEHÅLL PER 100 g	
Energi	1381kJ/ 331kcal
Fett	0,4 g
varav mättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	64,7 g
varav sockerarter	61,6 g
Fibrer	10 g
Protein	0,8 g
Salt	0,01 g

Ingredienser: Fikon 60%, socker, hackad **mandel** (min.2%), surhetsreglerande medel citronsyra. Kan innehålla spår av **mandelskal.**
Tillverkat i Italien. Ursprungsland för ingredienser: Italien.
Förvaras: Torrt och svalt. Öppnad förpackning förvaras kylt +8°C.
Bäst före se förpackning.



Confettura Extra di Pesche

ARTIKELNR: 13722
Typ av marmelad: Solmogna Persikor och socker. En sommarfrukt-marmelad par excellence!
Karaktär: Tjock och kärnig konsistens.
Fruktinnehåll: 60 g/ 100 g.
Servering: +8°C. Passar fantastiskt till rostat bröd och som fyllning i olika bakverk.
Antal/kartong: 328 g x 6

NÄRINGSINNEHÅLL PER 100 g	
Energi	1030kJ/ 246kcal
Fett	0,1 g
varav mättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	60,3 g
varav sockerarter	59,0 g
Fibrer	3,0 g
Protein	0,6 g
Salt	0,01 g

Ingredienser: Persika 60%, socker, förtjockningsmedel: Hydratiserad surhetsreglerande medel citronsyra. Kan innehålla spår av **mandel.**
Tillverkat i Italien. Ursprungsland för ingredienser: Italien.
Förvaras: Torrt och svalt. Öppnad förpackning förvaras kylt +8°C.
Bäst före se förpackning.

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