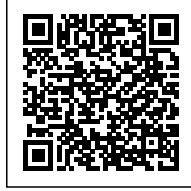


Italienska smaker sedan 1999



OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA OILALÁ 250ML

SKU: 8054



Extra Jungfruolja. Från Apulien. Monocultivar: Coratina.

Glas 250 ml

Priset avser per styck

PRODUKT BESKRIVNING

Extra Jungfruolja. Prisbelönt.

Monocultivar: Coratina, Apulien.

Produceras uteslutande från Coratina-oliver. För dem som letar efter olja med en intensiv smak och arom.

Glas 250 ml (x6=1kartong)



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: olja av oliver. Monocultivar: Coratina.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	3374 kJ / 821 kcal
Fett	94,0 g
- varav mättade fettsyror	14,0 g
Kolhydrater	0,0 g
- varav sockerarter	0,0 g
Fibrer	0,0 g
Protein	0,0 g
Salt	0,0 g

Oilalá – Naturalmente diferente

Från ögonblicket av olivskörden, som äger rum mellan oktober och november, till pressningen i en enda kontinuerlig kallpressad oljekvarn (25 °) går det bara 6 timmar för att garantera produktens fräschhet och bevarandet av dess organoleptiska egenskaper.

Monocultivar – Coratina, Apulien

Mycket låg syra och mycket hög halt i polyfenoler

En frisk och kryddig doft med en mild eftersmak av kronärtskocka. Här finns en fin balans mellan beska och sötna.

Ringla den över fisk- och kötttatar, baljväxetsoppor, bruschetta, pizza, färska ostar, grillat kött- och fisk och grillade grönsaker.

En frisk och kryddig doft med en mild eftersmak av kronärtskocka. Här finns en fin balans mellan beska och sötna.

Ringla den över färska, grillade grönsaker i säsong och till Bruschetta.

30 years of Italian Food Experience

Extra Vergine d'oliva - Oilalá

Extra Vergine d'oliva - Oilalá

Oilalá - Naturalmente diferente
Från ögonblicket av olivskörden, som äger rum mellan oktober och november, till pressningen i en enda kontinuerlig kallpressad oljekvarn (25 °) går det bara 6 timmar för att garantera produktens fräschhet och bevarandet av dess organoleptiska egenskaper.

Monocultivar - Coratina Maioliche, Apulien
Extra jungfruolivolja Monocultivar Coratina Maioliche. Produceras uteslutande från Coratina-oliver. För dem som letar efter en olja med intensiv smak och arom.
Mycket låg syra och mycket hög halt i polyfenoler. En frisk och kryddig doft med en mild eftersmak av kronärtskocka. Här finns en fin balans mellan beska och sötna.
Ringla den över fisk- och kötttatar, baljväxetsoppor, bruschetta, pizza, färska ostar, grillat kött- och fisk och grillade grönsaker.

Extra Vergine d'oliva Oilalá
ARTIKELNR: 9054
Oliv: Monocultivar: Coratina Maioliche.
Typ av metod: Kallpressad.
Färg: Grönt gyllene.
Karaktär: Intensiv, fruktighet med en rik och komplex arom, med inslag av näppigt gräs, kronärtskocka och grön tomat.
Servering: Rumltemperatur. Passar utmärkt till fisk- och kötttatar, baljväxetsoppor, bruschetta, pizza, färska ostar, grillat kött- och fisk och grillade grönsaker.
Antal/kartong: 6x250 ml.

Ingredienser: olja av oliver: Coratina Maioliche. Färsas salt och mjölk. Se förpackning

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

