

Italienska smaker sedan 1999



OLIVE NOCELLARA DEL BELICE CASTELVETRANO - CUSÁ HINK
3X1,5KG

SKU: 13910



Castelvetrano-oliver läggs i en mildare saltlag och fermenteras under en kortare tid än Sivigliana-oliver. Detta bevarar deras söta och milda smak, utan den starka bitterhet som ofta finns i andra gröna oliver.

Stora Gröna Noccellaraoliver från Sicilien med kärna i lag.

Hink: 4,5 kg (3 x 1,5 kg)

PRODUKT BESKRIVNING

Olive Noccellara del Belice

Typ: Stora Gröna Noccellaraoliver från Sicilien med kärna i lag.

Karaktär: Vackert grön, söt och aromatisk smak, köttiga och fasta, lossnar lätt från kärnan.

Servering: Fantastisk till sallad och antipasti.

Vikt: Hink 4,5 kg (1,5 kg x 3 påsar)



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: Gröna Oliver (Nocellara del Belice)*, vatten, havssalt, antioxidationsmedel: askorbinsyra (E300), surhetsreglerande medel: vinsyra (E334), mjölksyra (E270). *Ursprungsland: Italien.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

| | |
|---------------------------|-------------------|
| Energi | 540 kJ / 131 kcal |
| Fett | 14,0 g |
| - varav mättade fettsyror | 2,4 g |
| Kolhydrater | 0,0 g |
| - varav sockerarter | 0,0 g |
| Protein | 1,3 g |
| Salt | 3,0 g |

Gröna Nocellara oliver - **Nocellara del Belice DOP**

Vackert gröna - sfärisk form - behagligt söta - krispigt kött

Nocellara del Belice är uppkallat efter Belicedalen på sydvästra Sicilien och är DOP-skyddat enligt EU-lagstiftningen. Pisciotta Pietro grundades 1982 i Campobello di Mazara, en liten stad som ligger i hjärtat av den Nocellara-skyddade ursprungsområdet. Den röda jorden, doften av havet och Medelhavsklimatet är förutsättningen för Nocellara del Belice-oliverna.

En av Nocellara del Belice-olivernas fina egenskaper, förutom sin unika smak, är att det är en multifunktionell oliv som både kan pressas till utsökt olja och njutas i sin rena, fasta form. Oliverna odlas enligt traditionella metoder och handplockas, för att behålla sin kvalitet. Vackert gröna, sfärisk form, söt och aromatisk smak, köttiga och fasta, lossnar lätt från kärnan. Njut av underbara oliver - passar lika bra en tisdagskväll som till fredagsbubblen!

Italienska smaker sedan 1999

Nocellara del Belice DOP - Pisciotta Pietro

Gröna Nocellara oliver - **Nocellara del Belice DOP**

Vackert gröna - sfärisk form - behagligt söta - krispigt kött

Nocellara del Belice är uppkallat efter Belicedalen på sydvästra Sicilien och är DOP-skyddat enligt EU-lagstiftningen. Pisciotta Pietro grundades 1982 i Campobello di Mazara, en liten stad som ligger i hjärtat av den Nocellara-skyddade ursprungsområdet. Den röda jorden, doften av havet och Medelhavsklimatet är förutsättningen för Nocellara del Belice-oliverna.

En av Nocellara del Belice-olivernas fina egenskaper, förutom sin unika smak, är att det är en multifunktionell oliv som både kan pressas till utsökt olja och njutas i sin rena, fasta form.

Oliverna odlas enligt traditionella metoder och handplockas, för att behålla sin kvalitet. Vackert gröna, sfärisk form, söt och aromatisk smak, köttiga och fasta, lossnar lätt från kärnan.

Njut av underbara oliver - passar lika bra en tisdagskväll som till fredagsbubblen!

Olive Nocellara del Belice DOP

ARTIKELNR: 13910

Typ: Stora Gröna Nocellaraoliver från Sicilien med kärnan lag.

Karaktär: Vackert gröna, söt och aromatisk smak, köttiga och fasta, lossnar lätt från kärnan.

Serivering: Fantastisk till sallad och antipasti.

Vikt: Helt 4,5 kg (1,5 kg x 3 packar)

| NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g | |
|------------------------------|--------|
| Medelvärdet | |
| energi | 540 kJ |
| fett | 14,0 g |
| kolhydrater | 0,0 g |
| protein | 1,3 g |
| salt | 3,0 g |

Ingredienser: Gröna Oliver (Nocellara del Belice DOP)*, vatten, havssalt, antioxidationsmedel: askorbinsyra (E300), surhetsreglerande medel: vinsyra (E334), mjölksyra (E270). *Ursprungsland: Italien.
Förvara: torkt och svart. Öppnad förpackning förvara i kyl. Bäst före se förpackning.

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

