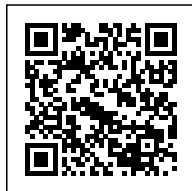




OLIVE NOCELLARA DEL BELICE DOP - CUSÁ 500G

**SKU:** 5290



Sivigliana-processen ger oliverna en fastare konsistens och en mer distinkt, bitter smak.  
Gröna Nocellaraoliver från Sicilien utan kärna i extra jungfruolja.

Kartong: 12x500g

**Priser avser 1 kartong**

#### **PRODUKT BESKRIVNING**

Sivigliana-processen ger oliverna en fastare konsistens och en mer distinkt, bitter smak.  
Gröna Nocellaraoliver från Sicilien utan kärna i extra jungfruolja.

Tråg: 500 g x 8





Ingredienser: Oliver, salt, extra jungfruolja, oregano.

### 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 ursprungsbeteckningen. 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, söta och aromatisk smak, köttiga och fasta, lossnar lätt från kärnan.

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

**30 years of Italian Food Experience**



### 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 ursprungsbeteckningen. 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, söta och aromatisk smak, köttiga och fasta, lossnar lätt från kärnan.

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






OLIV CUSÀ NOCELLARA DEL BELICE D.O.P.

**Nocellara del Belice DOP**

ARTIKELNR. 5250

**Typ:** Gröna Nocellaraoliver från Sicilien utan kärna i extra jungfruolja och oregano.

**Karaktär:** Vackert gröna, söta och aromatisk smak, köttiga och fasta.

**Servering:** Fantastisk till sallad och antipasti.

**VIKT:** Tråg 500 g.

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

Innehåller: Oliver, salt, extra jungfruolja, oregano.  
 Förvaras: tork och sval. Öppnad förpackning förvaras i kyl. Best frys se förpackning.

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

