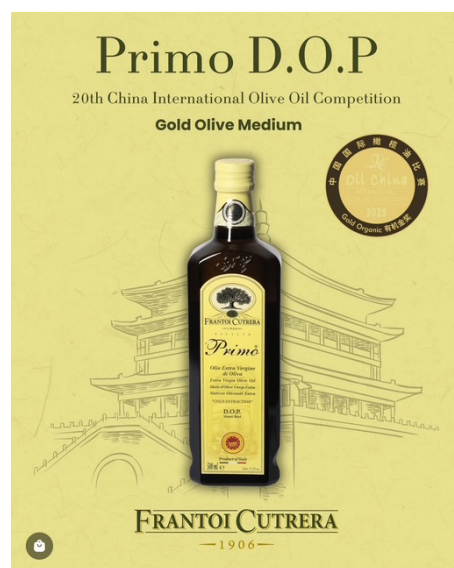


Extra Vergine d'oliva DOP Primo Monti Iblei

Oljan filtreras inte, utan renas från slaggprodukter genom att decanteras ett flertal gånger. Därefter förvaras den i ståltankar. Processen ger en grön och lite guldskimrande olja.



Serving: Rumstemperatur. Passar utmärkt till: grillad fisk/kött, soppor, sallader, bruschetta och att ringla över färska /grillade grönsaker.



NÄRINGS DEKLARATION PER 100 g	
Energi	3389 kJ/824 kcal
Fett	91,6 g
- varav mättade fettsyror	14,0 g
Kolhydrater	0,0 g
- varav sockerarter	0,0 g
Protein	0,0 g
Salt	0,0 g

Ingredienser: olja av oliver. Monocultivar: Tonda Iblea. Sicilien. Förvaras svalt och mörkt. Bäst före: se förpackning

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