

Nuova Annata - Årets första skörd!

FRANTOI CUTRERA
— 1906 —

OLIO EXTRA VERGINE di OLIVA - FRESCOLIO - NOVELLO

Novello Frescolio - höstfavorit!

Producers i Sydöstra Sicilien. Första skörden av Oliver: Moresca, Biancolilla. Nypressad och ofiltrerad med en frisk och pepprig smak. Färsk doft av hö, gräs och färska örter. Oljan är ofiltrerad vilket gör den grumlig och smakrik.

Njut av den första, intensivt gräsfärgade oljan av årets första skörd i sin allra renaste form!

Gör din egen Sicilianska Bruschetta Iblea:

Rosta/grilla surdegsbröd, strö på vildväxt oregano med havssalt från Sicilien - medföljande påse - ringla på Frescolio Novello olja. Enkelt och underbart gott: den intensiva och friska, fräscha smaken tillsammans med den subtila bitterheten - Fantastico!

Olio Extra Vergine di Oliva - Frescolio Novello FRANTOI CUTRERA

ARTIKELNR: 1837

Oliver: Första skörden av: Moresca, Biancolilla.

Typ av metod: Handplockad från 20/9-20/10. Kallpressad.

Färg: Beslöjad, intensivt grön.

Karaktär: Ofiltrerad - grumlig och smakrik. Fräsch och intensivt fruktig med karakteristiska toner av hö, nyklippt gräs och färska örter. Smaken är fylligt balanserad med toner av färska örter, pepprighet och bitterhet.

Servering: Rumstemperatur. Passar perfekt till bruschetta, soppor och grytor.

Antal/kartong: 6x500 ml.



NÄRINGSVÄRDE 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



Frescolio
Extra Virgin
Olive Oil
with a Free
**BRUSCHETTA
KIT**

**Award
Winning
Oil
from Sicily**

Ingredienser: Oliver av superior kvalitet: Moresca, Biancolilla. Ingredienser Bruschetta Kit: Havssalt 6 g, Oregano 4 g.
Förvaras svalt och mörkt. Bäst före: se förpackning

molino Italienska smaker sedan 1999

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