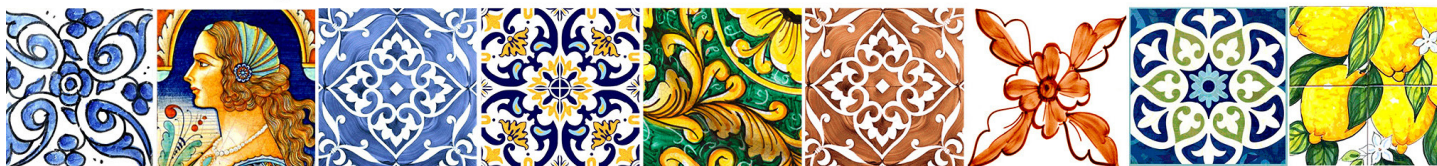


20 years of Italian Food Experience



Extra Vergine d'oliva Peperoncino - Congedi

Extra Vergine d'oliva - Peperoncino

Congedi smaksatt olja Peperoncino framställs genom att tillsätta kryddor och arom, i extra jungfruolja av hög kvalitet.

FÖRVARING: Förvara produkten på en sval, torr plats, undvik värme och direkt solljus.

KARAKTÄR: Utseende: Klar Färg: Ljusröd med guldreflektioner. **SMÅK:** Chili

SERVERING: Utmärkt att ringla direkt över bruschetta, pasta, pizza, kött, fågel, fisk, varma skaldjursrätter och grillade grönsaker. Den är också perfekt för att lyfta smaken i tomatsåser, dressingar och grytor.



Extra Vergine d'oliva Peperoncino

ARTIKELNR: 1842

Storlek/Volym: Glas 250 ml x 6

Typ: Extra Jungfruolja smaksatt med chili.

Karaktär: Ljusröd med guldreflektioner.

Servering: Utmärkt att ringla direkt över bruschetta, pasta, pizza, kött, fågel, fisk, varma skaldjursrätter och grillade grönsaker. Den är också perfekt för att lyfta smaken i tomatsåser, dressingar och grytor.

Antal/kartong: 6


CONGEDI
OLEARIA DAL 1917

Ingredienser: Extra jungfruolja 96,8%, naturlig arom från chili 2%, chili 1,2%. Förvaras svalt och mörkt. Bäst före: se förpackning.

NÄRINGS DEKLARATION PER 100 g	
Energi	3404 kJ/828 kcal
Fett	92,0 g
- varav mättade fettsyror	12,0 g
Kolhydrater	0,0 g
- varav sockerarter	0,0 g
Fibrer	0,0 g
Protein	0,0 g
Salt	0,0 g



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