

20 years of Italian Food Experience



Extra Vergine d'oliva Tartufo - Congedi

Extra Vergine d'oliva - Tartufo

Congedi smaksatta olja Tartufo framställs genom att tillsätta: tryffel 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: Ljusgrön med guldreflektioner

SMÅK: Tryffel

SERVERING: Utmärkt att ringla över risotto, soppor eller svamprätter innan servering




CONGEDI
OLEARIA DAL 1917



Extra Vergine d'oliva Tartufo

ARTIKELNR: 1843

Storlek/Volym: Glas 250 ml x 6

Typ: Extra Jungfruolja smaksatt med tryffel.

Karaktär: Ljusgrön med guldreflektioner.

Servering: Utmärkt att ringla över risotto, soppor eller svamprätter innan servering.

Antal/kartong: 6

Ingredienser: Extra jungfruolja 97% (olja av oliver), tryffel arom 2,8%, tryffel (Tuber Aestivum Vitt.) 0,2%.
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

 **molino**

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