

20 years of Italian Food Experience



Extra Vergine d'oliva IGP Toscano - Azienda Olearia del Chianti

Extra Vergine d'oliva IGP Toscano

Azienda Olearia del Chianti grundades 1985 i Panzano i Chianti, på kullarna mellan Florens och Siena i ett område där olivlundar och vingårdar är en integrerad del av landskapet och den forntida kulturella traditionen.

Filtrerad extra jungfruolja gjord av utvalda oliver från kullarna i Toscana. Toscano IGP (Skyddad Geografisk Beteckning). Efter en varsam tvättning, pressas oliverna inom 24 timmar från plockning. Kallpressningen överstiger aldrig 27°. Oljan lagras i rostfria ståltankar vid kontrollerad temperatur (18°-22°). För att bevara dess kemiska och organoptiska egenskaper och undvika oxidation, lagras det under kväve.

En frisk och kryddig doft med en mild eftersmak av kronärtskocka. Här finns en fin balans mellan beska och sötma.

Ringla den över färska, grillade grönsaker i säsong och till Bruschetta.



AZIENDA
OLEARIA
DEL **CHIANTI**



Extra Vergine d'oliva IGP Toscano

ARTIKELNR: 8001

Storlek/Volym: Glas 500 ml

Typ av metod: Kallpressade oliver från Toscana.

Färg: Grönt gyllene.

Karaktär: En frisk och kryddig doft med en mild eftersmak av kronärtskocka.

Servering: Rumstemperatur. Passar utmärkt till grillade färska grönsaker i säsong och till Bruschetta.

Antal/kartong: 6



8 004025 006728

NÄRINGS DEKLARATION PER 100 g	
Energi	3404 kJ/828 kcal
Fett	92,0 g
- varav mättade fettsyror	14,0 g
Kolhydrater	0,0 g
- varav sockerarter	0,0 g
Fibrer	0,0 g
Protein	0,0 g
Salt	0,0 g

Ingredienser: olja av oliver. Förvaras svalt och mörkt. Bäst före: se förpackning

ilmolino

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