

# 20 years of Italian Food Experience



## EKO Extra Vergine d'oliva Venturino - *Venturino Bartolomeo*

### Ekologisk Extra Vergine d'oliva Venturino

Frantoio Venturino ekologiska extra jungfruolja utvinns från pressning av 100% italienska oliver som kommer från ekologiskt jordbruk.

Oliverna skördas enligt äldre traditioner och metoder - slår oliverna ut ur träden för hand, tas direkt till vår kvarn och pressas inom 24 timmar från skörd, för att bevara och behålla doften och aromen samt bevara deras viktiga naturliga antioxidanter och organoleptiska egenskaper.

Flaskan, insvept med silverpapper, är användbar inte bara som dekoration utan det är också till för att skydda oljan från solljus som kan orsaka oxidation.

Frantoio Venturino, ekologisk extra jungfruolivolja, kännetecknas av en delikat och söt smak.

Kallpressad vid en temperatur under 27 ° C med en surhetsnivå under 0,3%.

Passar utmärkt till fisk, kött, sallader och att doppa i bröd.



FRANTOIO  
*Venturino*  
Bartolomeo



### EKO Extra Vergine d'oliva Venturino

ARTIKELNR: 8034

**Storlek/Volym:** Glas 750 ml

**Typ av metod:** Kallpressad. 100% italienska ekologiska oliver.

**Färg:** Grönt gyllene.

**Karaktär:** Välbalanserad och delikat med en lite söt smak.

**Servering:** Rumstemperatur. Passar utmärkt till fisk, kött, sallader och att doppa i bröd.

**Antal/kartong:** 6



Ingredienser: olja av 100% italienska ekologiska oliver. Förvaras svalt och mörkt. Bäst före: se förpackning

NÄRINGS DEKLARATION PER 100 g	
Energi	3449 kJ/824 kcal
Fett	91,6 g
- varav mättade fettsyror	13,3 g
Kolhydrater	0,0 g
- varav sockerarter	0,0 g
Fibrer	0,0 g
Protein	0,0 g
Salt	0,0 g

**ilmolino**

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