

20 years of Italian Food Experience



EKO Extra Vergine d'oliva - Donna Vona / Frantoi Cutrera

Ekologisk Extra Vergine d'oliva

Vår utvalda Ekologiska Extra Jungfruolja kommer från Sicilien.

Doften är frisk och fruktig av grön tomat, nyklippt gräs och färska örter. I smaken finner man bla grön tomat och färska örter - här finns en fin balans mellan beska och sötma.

Donna Vona produceras på sydöstra Sicilien. Den görs enbart på årets första gröna oliver, av sorten Tonda Iblea. Oliverna plockas för hand och pressas samma dag. Pressningen sker fortfarande med hjälp av en gammal stenkvarn (frantoio).

Oljan filtreras inte, utan renas från slaggprodukter genom att decanteras ett flertal gånger. Därefter förvaras den i ståltankar. Processen ger en grön och lite guldkimrande olja.

Passar utmärkt till: grillad fisk, grillat kött, soppor, sallader, bruschetta och att ringla över färska / grillade grönsaker.



EKO Extra Vergine d'oliva



ARTIKELNR: 8055

Storlek/Volym: Glas 250 ml

Typ av metod: Kallpressad. Monocultivar: Tonda Iblea. Sicilien.

Färg: Grönt gyllene.

Karaktär: Frisk och fruktig av grön tomat och örter, med en karakteristisk söt-besk eftersmak av kronärtskocka och mandel.

Servering: Rumstemperatur. Passar utmärkt till: grillad fisk/kött, soppor, sallader, bruschetta och att ringla över färska /grillade grönsaker.

NÄRINGS DEKLARATION 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
Fibrer	0,0 g
Protein	0,0 g
Salt	0,0 g

Ingredienser: olja av ekologiska oliver. Monocultivar: Tonda Iblea. Sicilien. 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