

20 years of Italian Food Experience



Extra Vergine d'oliva DOP Primo Monti Iblei - *Frantoi Cutrera*

Extra Vergine d'oliva DOP Primo Monti Iblei

Vår utvalda Extra Jungfruolja DOP Primo produceras på sydöstra Sicilien.

Doften är frisk och fruktig av grön tomat, nyklippt gräs och fräscha aromatiska örter. Smaken är fyllig och intensiv, bitter och kryddigt balanserad. Primo Extra Vergine di Oliva är en produkt av absolut högsta kvalitet och en av de produkter i Italien som fått flest utmärkelser under de senaste åren.

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.

Primo DOP vann guldmedalj 2018 - World Olive Oil Competition. Gold Award NYIOOC2018.



2018
GOLD
AWARD



Extra Vergine d'oliva DOP Primo Monti Iblei

ARTIKELNR: 8059

Storlek/Volym: Glas 500 ml

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

Färg: Grönt gyllene.

Karaktär: Fyllig och intensiv, bitter och kryddigt balanserad, doft av gröna tomater, nyklippt gräs och fräscha aromatiska örter.

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

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