

# 20 years of Italian Food Experience



## EKO Extra Vergine d'oliva DOP Tuscia Denocciolato - *il Molino*

### Ekologisk Extra Vergine d'oliva DOP Tuscia Denocciolato

Vår utvalda Ekologiska Extra Jungfruolja kommer från Montefiascone i Viterbo.

Detta område kallas för Alta Tuscia och ligger på gränsen mellan Lazio, Umbrien och Toscana.

Där producerar Annalisa Torzilli sin ekologiska Jungfruolja. Hennes familj äger äger 8000 olivträd utspridda över 40 hektar, varav ca 250 olivträd av sorten Canino, utspridda över 2,5 hektar på en höjd av 350 meter över havet. Där plockas oliverna för hand vid höjden av mognadsprocessen (Oktober-November) och placeras i luftiga behållare och flyttas omedelbart till familjens egen stenkvarn för pressning. Den pressade oljan lagras i stålbehållare för att bevara produktens organoleptiska egenskaper och för att undvika oxidation. Syrahalt: mindre än 0,2%.

Servering: 11-12°C. Fantastisk till sallader, bruschetta och att ringla över din favoritmat.

### Slow Food Presidium®: Ledorden för Slow Food: **Gott – Rent – Rättvist.**

**Gott:** för att mat och dryck ska njutas, inte bara vara ett sätt att snabbt få i sig näring.

**Rent:** för att mat och dryck inte ska innehålla gifter och för att produktionen inte får skada miljön.

**Rättvist:** för att bra mat är en rättighet även för den som inte har så mycket pengar och för att de som producerar mat ska ha drägliga arbets- och livsvillkor.



### EKO Extra Vergine d'oliva DOP Tuscia Denocciolato

ARTIKELNR: 8064

**Storlek/Volym:** Glas 500 ml

**Typ av metod:** Kallpressad. Monocultivar: Caninese - urkärnad.

**Färg:** Gul/Grön.

**Karaktär:** Intensivt fruktig, med inslag av kronärtskocka.

Harmonisk syra med en kryddig eftersmak.

**Servering:** 11-12°C. Fantastisk till sallader, bruschetta och att ringla över din favoritmat..

NÄRINGS DEKLARATION PER 100 g	
Energi	3762 kJ/899 kcal
Fett	99,90 g
- varav mättade fettsyror	14,46 g
Kolhydrater	0,00 g
- varav sockerarter	0,00 g
Fibrer	0,00 g
Protein	0,00 g
Salt	0,0 g

Ingredienser: olja av 100% italienska ekologiska 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