

20 years of Italian Food Experience



Nuova Annata - Årets första skörd!



OLIO EXTRA VERGINE di OLIVA - FRESCOLIO - NOVELLO

Nuova Annata - Årets första skörd

Produceras i Sydöstra Sicilien. Första skörden av Oliver: Moresca, Biancolilla.

Njut av den första, intensivt gräsfärgade oljan av årets första skörd i sin allra renaste form.

Gör din egen Sicilianska Bruschetta Iblea:

Rosta/grilla surdegsbröd, strö på vildväxt oregano med havssalt från Sicilien - medföljande påse - ringla på Frescolio Novello olja.

Enkelt och underbart gott: den intensiva och friska fräschheten tillsammans med den subtila bitterheten - Fantastico!



OLIO EXTRA VERGINE di OLIVA - FRESCOLIO FRANTOI CUTRERA

ARTIKELNR: 1837

Oliver: Första skörden av: Moresca, Biancolilla.

Typ av metod: Kallpressad.

Färg: Intensivt grön.

Karaktär: Fräsch och intensivt fruktig smak med inslag av bitterhet, färska örter och kryddor.

Serivering: Rumstemperatur. Passar utmärkt till bruschetta, soppor och grytor.

Antal/kartong: 6x500 ml.

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

Frescolio

Extra Virgin
Olive Oil

with a Free

**BRUSCHETTA
KIT**

*Award
Winning
Oil*

from Sicily



Ingredienser: Olja av oliver av superior kvalitet: Moresco, Biancolilla. Ingredienser Havssalt & Oregano: Havssalt 6 g, Oregano 4 g. 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