

# 20 years of Italian Food Experience



## Extra Vergine d'oliva Cento Grand Cru - Congedi

### Extra Vergine d'oliva Cento Grand Cru

Olivolja av superior kvalitet - kallpressad med mekanisk kross direkt efter plockning.

Lagring: i rostfria tankar vid rumstemperatur.

Förvara produkten på en sval, torr plats, undvik värme och direkt solljus.

Utseende: Klar. Färg: Mörkgrön med guldreflektioner. Smak: Fruktig, balanserad, bitter och kryddig.

Toner av grönt äpple och nyklippt gräs.

Servering: Utmärkt till grönsakssoppor, grillat kött, gröna sallader och att doppa ditt bröd.



### Extra Vergine d'oliva - Cento Grand Cru

ARTIKELNR: 1841

**Storlek/Volym:** Glas 500 ml x 6

**Typ:** Prisbelönt. Kallpressad olivolja. Cultivar: Coratina, Frantoio och Leccino. Apulien.

**Karaktär:** Mörkgrön med guldreflektioner. Fruktig, balanserad, bitter och kryddig. Toner av grönt äpple och nyklippt gräs.

**Servering:** Utmärkt till grönsakssoppor, grillat kött, gröna sallader och att doppa ditt bröd.

NÄRINGS DEKLARATION PER 100 g	
Energi	3404 kJ/828 kcal
Fett	92,0 g
- varav mättade fettsyror	12,0 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 oliver av superior kvalitet. Cultivar: Coratina, Frantoio, Leccino. 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