

20 years of Italian Food Experience



Extra Vergine d'oliva - Oilalá!



Extra Vergine d'oliva - Oilalá

Oilalá - Naturalmente differente

Från ögonblicket av olivskörden, som äger rum mellan oktober och november, till pressningen i en enda kontinuerlig kallpressad oljekvarn (25 °) går det bara 6 timmar för att garantera produktens färskhet och bevarandet av dess organoleptiska egenskaper.

Monocultivar - Coratina Maiolice, Apulien

Extra jungfruolivolja Monocultivar Coratina Maiolice. Produceras uteslutande från Coratina-oliver. För dem som letar efter en olja med intensiv smak och arom.

Mycket låg syra och mycket hög halt i polyfenoler. En frisk och kryddig doft med en mild eftersmak av kronärtskocka. Här finns en fin balans mellan beska och sötma.

Ringla den över fisk- och kötttarter, baljväxtsoppor, bruschetta, pizza, färska ostar, grillat kött- och fisk och grillade grönsaker.



Extra Vergine d'oliva Oilalá

ARTIKELNR: 8052

Oliver: Monocultivar: Coratina Maiolice.

Typ av metod: Kallpressad.

Färg: Grönt gyllene.

Karaktär: Intensiv, fruktighet med en rik och komplex arom, med inslag av nyklippt gräs, kronärtskocka och grön tomat.

Servering: Rumstemperatur. Passar utmärkt till fisk- och kötttarter, baljväxtsoppor, bruschetta, pizza, färska ostar, grillat kött- och fisk och grillade grönsaker.

Antal/kartong: 6x500 ml.

NÄRINGS DEKLARATION PER 100 G	
Energi	3374 kJ/821 kcal
Fett	94,0 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 oliver: Coratina Maiolice. 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