

# 20 years of Italian Food Experience



## Pomodorini semiseccchi - POMUP

### Pomodorini Siciliani non pastorizzati!

Sicilianska Solkyssta, opastöriserade körsbärstomater! Helt fantastiska!

Djupt röd, knaprig, sötsyrlig och saftig. Siciliens stolthet.

En tomat som odlas och skördas året runt på ett naturligt och hållbart sätt. Bearbetad på mindre än 48 timmar och opastöriserad. Tomaterna odlas med naturlig metod på gården, genom bipollinering och utan några kemiska tillsatser, vilket garanterar en mycket hög kvalitet. Skörden görs för hand och man väljer ut de bästa tomaterna att lägga in. Tomaterna klyvs i klyftor och läggs in i olja, vitlök och oregano.



### Pomodorini semiseccchi

ARTIKELNR: 1888

**Storlek/Volym:** 1 kg

**Karaktär:** Solkyssta körsbärstomater.

Inlagd i olja och kryddor

**Servering:** Ät som de är, på pasta, pizza, bruschetta, till sallad, etc.

Ingredienser: Ingredienser: tomater, solrosolja, salt, vitlök, oregano, naturligt konserveringsmedel: E200 (<0,01%). Förvaras: Torrt, svalt och mörkt. Öppnad förpackning förvaras i kyl. Bäst före: se förpackning

NÄRINGS DEKLARATION PER 100 g	
Energi	1555 kJ / 376 kcal
Fett	31,0 g
- varav mättade fettsyror	10,0 g
Kolhydrater	17,0 g
- varav sockerarter	6,0 g
Fibrer	7,9 g
Protein	3,3 g
Salt	1,6 g

**ilmolino**

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