

Italienska smaker sedan 1999



Confettura - Composta



Aienda Agricola Senga äger 20 hektar mark där vi odlar frukt och grönsaker som utgör 80 % av de råvaror som behövs för att tillverka våra produkter. Vi utgår från traditionella recept med hjälp av typiskt lokala råvaror. Med tiden har vi letat efter nya smakkombinationer, experimenterat och utökat utbudet av artiklar.

All marmelad görs med respekt för råvarorna i säsong, med traditionella metoden för långsam kokning. Enbart naturliga ingredienser, utan färgämnen och konserveringsmedel.

Produktionsfaser: Odling : **Vår** - På våren är alla ansträngningar koncentrerade på att ta hand om trädgårdarna och fruktträdgårdar, sådd av grönsaker och övervakning av blomningarna. : **Sommar** - Frukt och grönt är redo för skörd, de mogna frukterna plockas ner och tas till köket, där de omedelbart tas om hand. : **Höst** - Frukten som skördas under hösten - såsom pumpor och radicchio - tas om hand av köket och fortsätter att säkerställa högsta kvalitet. : **Vinter** - Mot slutet av vintern, från slutet av februari och framåt fortsätter vi med beskärningen av fruktträd och med arrangemang av jord för förestående sådd.



8 033003 240953

Composta Cipolla Rossa con Tartufo

ARTIKELNR: 13733

Typ av marmelad: Rödlök med tryffel. Tillverkad med långsamt kokande rödlökar för att behålla frukten intakt och mjuk.

Karaktär: Tjock konsistens med bitar av frukt.

Fruktinnehåll: 70 g / 100 g.

Servering: Passar perfekt till skivat kött.

Antal/kartong: 220 g x 6

NÄRINGSVÄRDE PER 100 g	
Energi	1019 kJ / 240 kcal
Fett	0,1 g
- varav mättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	59,0 g
- varav sockerarter	59,0 g
Fibrer	0,0 g
Protein	1,2 g
Salt	1,0 g

Ingredienser: Rödlök*, socker, tryffel 4% (Tartufo Nero Estivo 72% Or. Italia (Tuber aestivum Vitt.)), vatten, aromer, salt, citron, salt. *Ursprungsland: Italien Förvaras: Torr och svalt.

Öppnad förpackning förvaras kylt: +4°C. Bäst före: se förpackning.

molino

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