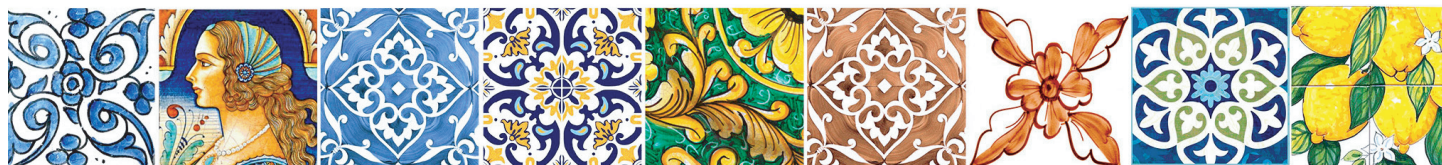


Italienska smaker sedan 1999



Marmelad från Florens



Underbar i smak - Unik i stil ; Marmelad från Florens sedan 1928

Vår historia börjar 1928 i Florens, när bröderna Chiaverini skapade ett litet företag för tillverkning av marmelad och konserver i Rifredi-distriktet, då ett industriområde i utkanten av Florens.

Urvalet av frukt var rigoröst och kom från lokala bönder. Fördes till familjeföretagets kök, där det förvandlades till utmärkta marmelader, förpackades sedan i små träbaljor som transporterades på cyklar i flätade korgar till stadens butiker. På den tiden såldes produkten i vikt, vaxat papper.

År 2012 byggdes en ny, större och modernare fabrik i utkanten av Florens, även om vissa processer fortfarande är manuella. Aromerna och traditionen i företaget kan fortfarande kännas i varje hörn.

Idag som då är Chiaverini-marmeladen den mest älskade produkten i florentinernas skafferi, framför allt för originella och unika smaker som inte har några konkurrenter på marknaden.



Confettura Extra di Pere

ARTIKELNR: 13863

Typ av marmelad: Söta, solmogna Päron i säsong.

En vinterfrukt-marmelad per excellence!

Karaktär: Tjock och krämig konsistens.

Fruktinnehåll: 50 g/ 100 g.

Servering: +8°C. Passar mycket bra med välagrade ostar, såväl som fläsk och charkuterier med fylliga smaker (som toskansk salami).

Antal/kartong: 320 g x 6

NÄRINGSVÄRDE PER 100 g	
Energi	1090 kJ / 257 kcal
Fett	0,1 g
- varav mättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	63,1 g
- varav sockerarter	60,4 g
Fibrer	1,5 g
Protein	0,3 g
Salt	0,04 g

Ingredienser: Päron 50%, socker, förtjockningsmedel: fruktpektin, surhetsreglerande medel: citronsyra. Kan innehålla spår av: **mandel, hasselnöt, valnöt.** Förvaras i kylskåp vid: +4°C efter öppnandet. Bäst före: se förpackning.



Il Frutto del Mese PERA

La PERA è un'autentica delizia della natura che ci riporta sempre un pò bambini

La nostra CONFETTURA di PERA è un vera delizia artigianale che esprime tutto il gusto ed il sapore dei frutti raccolti al momento migliore della loro maturazione

Immagina una PERA appena raccolta, un'esplosione di freschezza, una combinazione perfetta di dolcezza e acidità

molino

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