Italienska smaker sedan 1999

Origano di Pantelleria - *Oregano från Pantelleria, Sicilien*

Var vi kommer ifrån: Vår historia har rötter djupt förankrade i tiden och på denna speciella plats. Rötter som gror i jorden på en ö mitt i havet, långt borta från allt annat...
Det var 1949 som Antonio Bonomo och Girolamo Giglio startade sin verksamhet med ett kaprisföretag på Pantelleria. Företaget producerade kapris från Pantelleria, med fokus på tradition och kvalitet snarare än marknadens krav. De lade stor vikt vid förstklassiga råvaror och genuina arbetsmetoder.
Vilka vi är: Efter grundarnas bortgång tog deras barn över det värdefulla och hårda arbete som deras fäder byggt upp. De lämnade över arvet till Gabriele Lasagni, som med stor passion och omsorg fördjupade studierna av Pantellerias unika råvaror.
I dag leder Gabriele företaget La Nicchia, som producerar kapris av högsta kvalitet från Pantelleria och andra specialiteter. Målet är att sprida Pantellerias traditioner över hela världen.
Mer än sextio år senare är vi nu den enda verksamheten på Pantelleria som är både ett jordbruksföretag, ett kaprisföretag och ett hantverkslaboratorium.
Vårt arbete: Att göra vårt yttersta för att bevara en odlingskultur som är djupt förankrad i marken och samtidigt utgör ett exempel på en livsstil som ser mot himlen med hopp och ambition.
Att investera i vårt område för att hålla liv i historien och framtiden för en ö som riskerar att glömma sina verkliga rikedomar.
Att odla, välja ut, respektera och presentera de råvaror som denna karga, men givande jord skänker, på ett så enkelt och elegant sätt som möjligt.
Vårt varumärke: La Nicchia representerar värdet av ett område genom en bild och ett namn som påminner om något att vårda med omsorg och hängivenhet.
Vi erbjuder inte bara typiska produkter från ön, utan vi presenterar noggrant utvalda råvaror från våra egna fält, bearbetade på det enklaste sättet och med respekt för deras unika egenskaper.
Både för våra specialiteter och våra kapris från Pantelleria är vi stolta och passionerade producenter. Vi vill sprida Pantellerias poesi genom smakerna från denna enastående ö.

LA NICCHIA
PANTELLERIA

Origano di Pantelleria

ARTIKELNR: 14200
Typ: Torkad och smulad oregano
Karaktär: Torkad och smulad oregano. Mycket doftande och rik på smak, den här oreganon är odlad, skördad och torkad av Pantelleria. Innehåller hela jordens väsen, av solen, luften och havet som gör denna ö så speciell och unik.
Servering: Torkad oregano är en riktig stjärna i italiensk matlagning – enkel men med en arom som kan lyfta nästan vilken rätt som helst.
Antal/kartong: 10 g x 6

NÄRINGSVÄRDE PER 100 g	
Energi	1109 kJ / 265 kcal
Fett	4,2 g
- varav mättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	65,0 g
- varav sockerarter	0,0 g
Protein	8,0 g
Salt	0,1 g

8 004605 011203

Ingredienser: 100% torkad Pantelleria oregano. Tillverkad i Italien. Ursprungsland för ingredienser: Italien.
Förvaras: Torrt och svalt. Öppnad förpackning bör konsumeras inom 6 månader.
Bäst före: se förpackning.

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