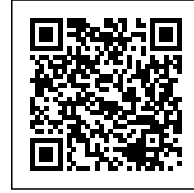


Italienska smaker sedan 1999



CONFETTURA FICO SCYAVURU 250G

SKU: 8358



Marmelad av Fikon från Sicilien

Fruktinnehåll: 65 g / 100 g

250 g x 12

Priset avser per styck

PRODUKT BESKRIVNING

Marmelad av Fikon från Sicilien

Volym: 250 g

Typ av marmelad: Fikon marmelad.

Färg: Mörkt orange.

Karaktär: Fräsch och elegant med en mjuk och exklusiv smak av fikon.

Fruktinnehåll: 65 g/ 100 g.

Servering: 8°C. Passar utmärkt till ostbrickan och på rostat bröd.

Antal/kartong: 12



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: fikon 65%, socker, förtjockningsmedel: pektin, antioxidationsmedel: citronsyra.
Fruktinnehåll: 65 g / 100 g. Sockerhalt: 51 g / 100 g.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	900 kJ / 215 kcal
Fett	0,0 g
- varav mättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	51,0 g
- varav sockerarter	51,0 g
Fibrer	2,5 g
Protein	0,94 g
Salt	0,035 g

Namnet "sciavuru" på siciliansk dialekt betyder: arom, lukt, doft. Gamla och autentiska traditioner, smaken av siciliansk passion, kärlek till kulturen på platsen: på dessa tre pelare ligger grunden av - gårdarna Scyavuru.

I kokboken från den romerska Apicius berättas om traditionen att koka frukt med honung för bra och lång hållbarhet. Samma procedur använder sej Scyavuru av även idag, men vi tar socker istället för honung, för att få fram frukternas smak och få en lång hållbarhet utan konserveringsmedel. Producerad enligt familjetraditionen med över 65% av frukt. Scyavuru marmelad är en söt kombination av godhet och konsten att äta "bene" - gott.

30 years of Italian Food Experience

Marmelad + VinGelé - Scyavuru

Namnet "sciavuru" på siciliansk dialekt betyder: arom, lukt, doft. Gamla och autentiska traditioner, smaken av siciliansk passion, kärlek till kulturen på platsen: på dessa tre pelare ligger grunden av gårdarna Scyavuru.
I kokboken från den romerska Apicius berättas om traditionen att koka frukt med honung för bra och lång hållbarhet. Samma procedur använder sej Scyavuru av även idag, men vi tar socker istället för honung, för att få fram frukternas smak och få en lång hållbarhet utan konserveringsmedel. Producerad enligt familjetraditionen med över 65% av frukt. Scyavuru marmelad är en söt kombination av godhet och konsten att äta "bene" - gott.
VinGelé av Vino Nero d'Avella - fantastisk vin från Sicilien. Vinet kokas varligt, så att dess egenskaper kommer till sin rätt.

CONFETTURA PICO NERO

Ingredienser: fikon 65%, socker, förtjockningsmedel: pektin, antioxidationsmedel: citronsyra.
Fruktinnehåll: 65 g / 100 g. Sockerhalt: 51 g / 100 g.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	900 kJ / 215 kcal
Fett	0,0 g
- varav mättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	51,0 g
- varav sockerarter	51,0 g
Fibrer	2,5 g
Protein	0,94 g
Salt	0,035 g

CONFETTURA DI PESCA BIANCA

Ingredienser: aprikos 65%, socker, förtjockningsmedel: pektin, antioxidationsmedel: citronsyra.
Fruktinnehåll: 65 g / 100 g. Sockerhalt: 51 g / 100 g.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	900 kJ / 215 kcal
Fett	0,0 g
- varav mättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	51,0 g
- varav sockerarter	51,0 g
Fibrer	2,5 g
Protein	0,94 g
Salt	0,035 g

GELATINA DI VINO NERO D'AVELLA

Ingredienser: vin, socker, förtjockningsmedel: pektin, antioxidationsmedel: citronsyra.
Fruktinnehåll: 65 g / 100 g. Sockerhalt: 51 g / 100 g.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	900 kJ / 215 kcal
Fett	0,0 g
- varav mättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	51,0 g
- varav sockerarter	51,0 g
Fibrer	2,5 g
Protein	0,94 g
Salt	0,035 g

molino
Manufakturatan 23 - 417 07 Göteborg - Tel. +46 (0) 31 21 27 77 - info@ilmolino.se - ilmolino.se

