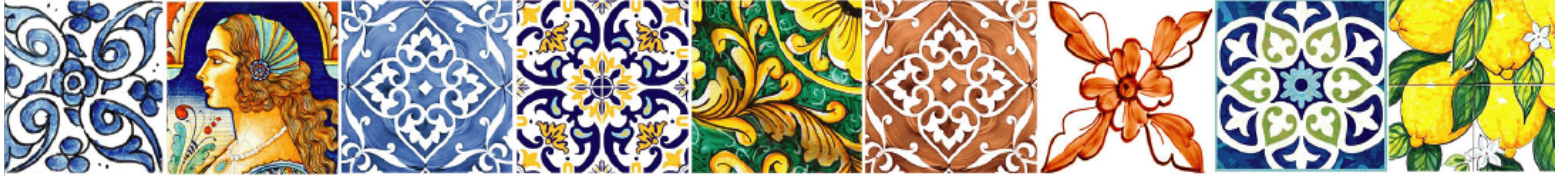


Italienska smaker sedan 1999



OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA EKO DOP TUSCIA DENOCCIOLATO IL MOLINO 500ML SÅ LÄNGE LAGER RÄCKER

SKU: 8064



OBS tillgänglig tills lagret räcker, produkten är slut hos producenten inväntar nästa skörd (okt 2024).

Ekologisk Extra Jungfruolja DOP Tuscia Denocciolato

Glas 500 ml

PRODUKT BESKRIVNING

Ekologisk Extra Jungfruolja.

Monocultivar: Caninese, urkärnad.

Glas 500 ml



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: olja av ekologiska, urkärnade oliver.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	3762 kJ / 899 kcal
Fett	99,90 g
- varav mättade fettsyror	14,46 g
Kolhydrater	0,00 g
- varav sockerarter	0,00 g
Fibrer	0,00 g
Protein	0,00 g
Salt	0,00 g

Vår utvalda Ekologiska Extra Jungfruolja kommer från Montefiascone i Viterbo.

Detta område kallas för Alta Tuscia och ligger på gränsen mellan Lazio, Umbrien och Toscana. Där producerar Annalisa Torzilli sin ekologiska Jungfruolja. Hennes familj äger äger 8000 olivträd - utspridda över 40 hektar, varav ca 250 olivträd av sorten Canino, utspridda över 2,5 hektar på en höjd av 350 meter över havet. Där plockas oliverna för hand vid höjden av mognadsprocessen (Oktober-November) och placeras i luftiga behållare och flyttas omedelbart till familjens egen stenkvarn för pressning. Den pressade oljan lagras i stålbehållare för att bevara produktens organoleptiska egenskaper och för att undvika oxidation.

Monocultivar: Caninese - urkärnad.

Färg: Gul/Grön

Karaktär: Intensivt fruktig, med inslag av kronärtskocka. Harmonisk syra med en kryddig eftersmak.

Servering: 11-12°C. Fantastisk till sallader, bruschetta och att ringla över din favoritmat.

Förvaring: Svalt och torrt.

Slow Food Presidium®:

Ledorden för Slow Food: Gott - Rent - Rättvist.

Gott: för att mat och dryck ska njutas, inte bara vara ett sätt att snabbt få i sig näring.

Rent: för att mat och dryck inte ska innehålla gifter och för att produktionen inte får skada miljön.

Rättvist: för att bra mat är en rättighet även för den som inte har så mycket pengar och för att de som producerar mat ska ha drägliga arbets- och livsvillkor.



Italienska smaker sedan 1999



30 years of Italian Food Experience



EKO Extra Vergine d'oliva DOP Tuscia Denocciolato - *il Molino*

Ekologisk Extra Vergine d'oliva DOP Tuscia Denocciolato

Vår utvalda Ekologiska Extra Jungfruolja kommer från Montefiascone i Viterbo. Detta område kallas för Alta Tuscia och ligger på gränsen mellan Lazio, Umbrien och Toscana. Där producerar Annalisa Torzilli sin ekologiska Jungfruolja. Hennes familj äger 8000 olivträd utspridda över 40 hektar, varav ca 250 olivträd av sorten Canino, utspridda över 2,5 hektar på en höjd av 350 meter över havet. Där plockas oliverna för hand vid höjden av mognadsprocessen (Oktober-November) och placeras i luftiga behållare och flyttas omedelbart till familjens egen stenkvam för pressning. Den pressade oljan lagras i stålbehållare för att bevara produktens organoleptiska egenskaper och för att undvika oxidation. Syrahalt: mindre än 0,2%. Servering: 11-12°C. Fantastisk till sallader, bruschetta och att ringla över din favoritmat.

Slow Food Presidium®: Ledorden för Slow Food: Gott - Rent - Rättvist.

Gott: För att mat och dryck ska njutas, inte bara vara ett sätt att snabbt få i sig näring.
Rent: För att mat och dryck inte ska innehålla gifter och för att produktionen inte får skada miljön.
Rättvist: För att bra mat är en rättighet även för den som inte har så mycket pengar och för att de som producerar mat ska ha drägliga arbets- och livsvillkor.



EKO Extra Vergine d'oliva DOP Tuscia Denocciolato

ARTIKELNR: 8054
 Standardvolym: Glas 500 ml
 Typ av metod: Kallpressad. Monocultivar: Caninese - urkämad.
 Färg: Gulbrun.
 Karakter: Intensiv fruktig, med inslag av kronärtskocka.
 Harmonisk lysa med en kryddig eftersmak.
 Servering: 11-12°C. Fantastisk till sallader, bruschetta och att ringla över din favoritmat.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energivärde	3762 kJ/897 kcal
Fett	99,8 g
Varav mättat	1,8 g
Varav oättat	98,0 g
Kolhydrat	0 g
Varav sockerarter	0 g
Fiber	0 g
Protein	0 g
Salt	0 g

Innehåller 0,2% naturrika antioxidanter som förhindrar oxid och milt. 100% fria för tryckning.

il Molino

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

