

# Italienska smaker sedan 1999



OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA DOP VENTURINO BARTOLOMEO  
750ML

SKU: 8033



Extra Jungfruolja Venturino DOP  
Glas 750ml

**Priset avser per styck**

## PRODUKT BESKRIVNING

Extra Jungfruolja.

Monocultivar: Taggiasca, Ligurien.

Glas 750ml (x6=1kartong)



# Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: olja av oliver.

## NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	3449 kJ / 824 kcal
Fett	91,6 g
- varav mättade fettsyror	13,3 g
Kolhydrater	0,0 g
- varav sockerarter	0,0 g
Fibrer	0,0 g
Protein	0,0 g
Salt	0,0 g

Den extra jungfruolivoljan DOP Riviera Ligure di Ponente Riviera dei Fiori VENTURINO kommer från "Cultivar Taggiasca" olivlundar som ägs av familjen Venturino och några få bondvänner, belägna 300/800 meter över havet och skyddade i norr av Maritima alper.

Oliverna som skördats med den äldsta metoden, det vill säga för hand, tas till vår kvarn och pressas inom 24 timmar efter skörd för att bevara och bibehålla deras doft, aromer, viktiga naturliga och organoleptiska antioxidantegenskaper.

Flaskan med gyllene papper tjänar inte bara till att försköna densamma utan för att skydda oljan från ljuset vilket underlättar oxidationsprocesser.

Delikat olja, särskilt balanserad, något fruktig med den karakteristiska eftersmaken av mandel och kronärtskocka. Kallbearbetad vid en temperatur under 27 ° C med surhet under 0,3%. Perfekt för rå fisk, kokt fisk, doppa bröd.

30 years of Italian Food Experience

**Extra Vergine d'oliva Venturino DOP - Venturino Barbaresco**

**Extra Vergine d'oliva Venturino DOP**

Riviera Ligure di Ponente-Riviera dei Fiori är en produkt som kommer från olivlundarna "Cultivar Taggiasca", som ägs av familjen Venturino och en liten vägrupp av bönder. Belägen på en höjd av mellan 300 och 800 meter och skyddad av alperna.

Oliverna skördas enligt äldre traditioner och metoder - slår oliverna ut ur träden för hand, tas direkt till vår kvarn och pressas inom 24 timmar från skörd, för att bevara och behålla doften, aromen, samt bevara deras viktiga naturliga antioxidant- och organoleptiska egenskaper.

Flaskan, inpackad med guld-papper, är användbar inte bara som dekoration men är också användbar för att skydda oljan från solljuset som kan orsaka oxidation.

Delikat olivolja, välbalanserad och lätt fruktig med en karakteristisk eftersmak av kronärtskocka och mandel. Kallpressad vid en temperatur under 27 ° C med en surhetsnivå under 0,3%.

Perfekt för rå fisk, kokt fisk och utmärkt till dressingar och att doppa i bröd.

**Extra Vergine d'oliva Venturino DOP**  
ARTIKELNR: 0013  
Storlek/Volym: Glas 750 ml  
Tipp av metod: Kallpressad. Monocultivar: Taggiasca, Ligurien.  
Färg: soligt gyllene.  
Karakter: Välbalanserad och lätt fruktig med en karakteristisk eftersmak av kronärtskocka och mandel.  
Servering: Rumsstemperatur. Passar utmärkt till rå fisk, kokt fisk, dressingar och att doppa bröd.  
Användningsområde:

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	3449 kJ / 824 kcal
Fett	91,6 g
- varav mättade fettsyror	13,3 g
Kolhydrater	0,0 g
- varav sockerarter	0,0 g
Fibrer	0,0 g
Protein	0,0 g
Salt	0,0 g

Ingredienser: olja av oliver; Monocultivar: Taggiasca, Ligurien; Rivares salt och natrium; Barbaresco av Rivapadung

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

