

Italienska smaker sedan 1999



FICHI CON MANDORLE - FIKON OCH MANDEL MARMELAD
CHIAVERINI 320 G X 6

SKU: 13721



Marmelad på Fikon och Mandel - Chiaverini
320 g x 6

PRODUKT BESKRIVNING

Marmelad av Fikon och Mandel från Sicilien

Typ av marmelad: Fikon och mandel. En originell och oefterhärmlig smak som kombinerar mjukheten hos Fikon med krispigheten hos siciliansk Mandel.

Karaktär: Tjock konsistens med bitar av frukt.

Fruktinnehåll: 60 g/ 100 g.

Servering: Passar mycket bra med vällagrade ostar, såväl som charkuterier med fylliga smaker (som toskansk salami).

Antal/kartong: 6



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: Fikon 60%, socker, hackad **mandel** (min.1%), surhetsreglerande medel: citronsyra.
Kan innehålla spår av: **mandelskal**.
Fruktinnehåll: 60 g per 100 g.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1191 kJ / 281 kcal
Fett	1,4 g
- varav mättade fettsyror	0,1 g
Kolhydrater	64,7 g
- varav sockerarter	61,4 g
Fibrer	3,0 g
Protein	0,9 g
Salt	0,02 g

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 sylt 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, förvandlades det till utmärkta sylter, förpackades sedan i små träbaljor som transporterades på cyklar i flätade korgar till stadens butiker. På den tiden såldes produkten i vikt i vaxat papper. Mastello – en ikon som betyder tradition
På 1930-talet föddes den ikoniska kartong- och aluminiumburken som på grund av sin unika och extravagansa omedelbart blev ett ”måste”-objekt på de bästa borden. Medan närvaron i toskanska butiker utökades tack vare ett utbrett distributionssystem, blev det allt vanligare att se Chiaverini-cyklar med sin flätade korg lutad mot väggarna i florentinska byggnader.

Traditionen fortsätter, men den stora industriella revolutionen på 1960-talet påverkade också Chiaverini, vilket krävde investeringar för att driva tillväxten. Inom produktionssektorn: grytorna där frukt och socker kokas ersätts av vattenkokare designade av bröderna själva, som kan fördubbla produktionen samtidigt som de lyckas behålla produkternas ”hemgjorda” tradition. Logistikmässigt ger cykeln dock plats för Lambrettan som är specialgjord för att kunna klara hemleveranser till stadens butiker.

Innovationer sedan 80-talet

På 1980-talet stärkte Chiaverini FoU-laboratoriet för att kontrollera kvaliteten på produktionen i alla dess faser. Nya recept skapas för nya konsumenter som börjar bli mer och mer utvecklade, till exempel BIO-linjen. 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-sylt den mest älskade produkten i florentinernas skafferi, framför allt för originella och unika smaker som inte har några konkurrenter på marknaden.



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

Urvälet av frukt var rigoröst och kom från lokala bönder. Fördes till familjeföretagets kök, där det förädlades till utmärkta marmelader, förpackades sedan i små träbålar som transporterades på cyklar till de stora butiker på den italienska halvön.

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

Idag som då är Chiaverini-marmeladen den mest sålda produkten i Florentinernas köpskraft, framför allt för originala och unika smaker som inte har några konkurrenter på marknaden.



Confettura Extra di Pesche
ARTIKELNR: 13722
Typ av marmelad: Solmogna Persikor och socker.
(En sommarfrukt-marmelad per excellens)
Karaktär: Tjock och krämig konsistens.
Frektemått: 60 g / 100 g
Servering: +8°C. Passar fantastiskt till toast, bröd och som fylning i dina bakverk.
Avtal/kartong: 328 g x 6

NÄRINGSVÄRDEN PER 100 g	
Energ	22,0 kJ / 5,2 kcal
Fett	0,2 g
- varav mättat och fast	0,0 g
Kolhydrat	40,3 g
- varav sockerarter	40,0 g
Fiber	1,0 g
Protein	0,3 g
Salt	0,0 g

Ingredienser: PerleakSM, socker, färgningsmedel, färgpulver, sötningsmedel, smör, citronsyra, konfektbälgpulver av mandlar, tillbehör i folien, utgångsland för ingredienser, Italien.
Förvara i tätt och välkylt. Öppnad förpackning förvaras kylt +4°C.
Bak före servering.

molino



WWW.ILMOLINO.SE