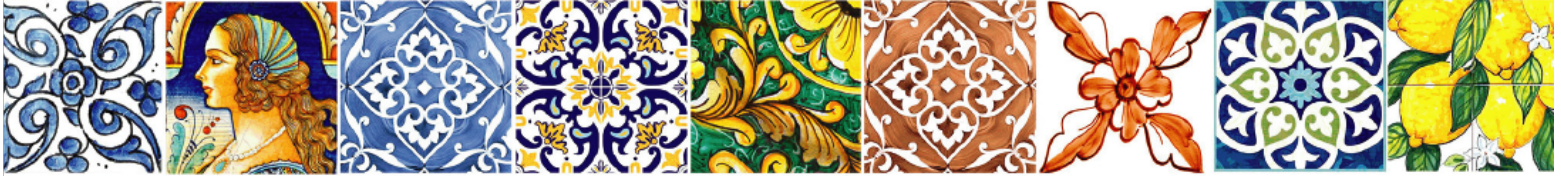
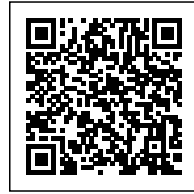


Italienska smaker sedan 1999



CONFETTURA EXTRA MELE "RENETTE" - ÄPPLEMARMELAD
"RENETTE" CHIAVERINI 320 G X 6

SKU: 13725



Äpplemarmelad "Rennett" - Chiaverini
320 g x 6

PRODUKT BESKRIVNING

Pentawards 2024 - Bronze

Marmelad av Äpple "Renette" från Italien

Typ av marmelad: Äpple "Renette". Tillagad med söta vinteräpplen från norra Italien.

Karaktär: Tjock och krämig.

Fruktinnehåll: 50 g/ 100 g.

Servering: Passar mycket bra med vällagrade ostar, såväl som till charkuterier och fläsk.

Antal/kartong: 6



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: Äpplen Renette 50%, socker. Kan innehålla spår av: **mandel**.

Fruktinnehåll: 50 g per 100 g.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1119 kJ / 264 kcal
Fett	0,1 g
- varav mättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	64,8 g
- varav sockerarter	62,0 g
Fibrer	1,1 g
Protein	0,3 g
Salt	0,01 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.

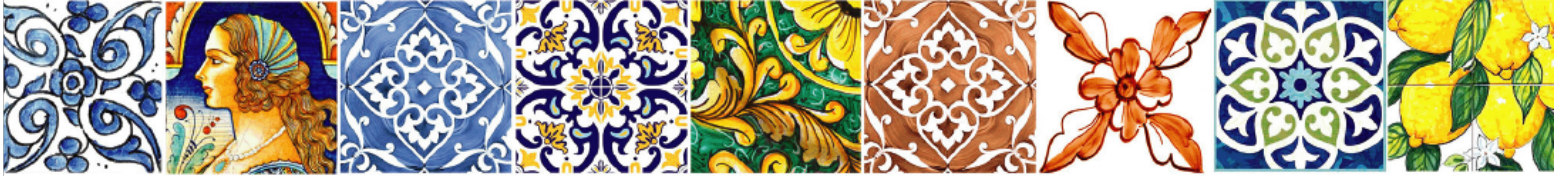
Innovationer sedan 80-talet

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.



Italienska smaker sedan 1999



Italienska smaker sedan 1999



Marmelad från Florens



Underbar smak - Unik stil - Marmelad från Florens sedan 1928

Vår historia börjar 1928 i Florens, när bröderna Chiaverini skapade ett litet företag för tillverkning av marmelad 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, där det förvandlades till utmärkt marmelad, förpackades sedan i små träbaljor som transporterades på cyklar i flåtade korgar till stadens butiker. På den tiden såldes produkten i vikt, vaxat papper.

År 2012 byggdes en ny, större och modernare fabrikk i utkanten av Florens, även om vissa processer fortfarande är manuella. Ämnesna och traditionen i företaget kan fortfarande kännas i varje bit.

Idag som då är Chiaverini-marmeladen den mest älskade produkten i florentinernas skafferi, framför allt för originella och unika smaker som inte har några konkurrenter på marknaden.



Marmelata Arance con Scorza

ARTIKELNR: 12723
 Typ av marmelad: Aprikos med skor på Skorskan.
 Produktens ursprung: Italien.
 Användningsområde: Smörgåsar, smörgåsar, smörgåsar.
 Ingredienser: 45 g 100 g.
 Användningsområde: Smörgåsar, smörgåsar, smörgåsar.
 Användningsområde: Smörgåsar, smörgåsar, smörgåsar.

Marmelata Arance con Scorza	
Ingredienser	Procent
Aprikos	100
Skor	100
Aprikos	100
Skor	100
Aprikos	100
Skor	100
Aprikos	100
Skor	100
Aprikos	100
Skor	100

Aprikoserna är ekologiska och förpackningsfria. Ingredienserna är ekologiska och förpackningsfria. Ingredienserna är ekologiska och förpackningsfria.



Confettura Extra Frutti di Bosco

ARTIKELNR: 12724
 Typ av marmelad: Aprikos med skor på Skorskan.
 Produktens ursprung: Italien.
 Användningsområde: Smörgåsar, smörgåsar, smörgåsar.
 Ingredienser: 45 g 100 g.
 Användningsområde: Smörgåsar, smörgåsar, smörgåsar.
 Användningsområde: Smörgåsar, smörgåsar, smörgåsar.

Confettura Extra Frutti di Bosco	
Ingredienser	Procent
Aprikos	100
Skor	100
Aprikos	100
Skor	100
Aprikos	100
Skor	100
Aprikos	100
Skor	100
Aprikos	100
Skor	100

Aprikoserna är ekologiska och förpackningsfria. Ingredienserna är ekologiska och förpackningsfria. Ingredienserna är ekologiska och förpackningsfria.



Confettura Extra Mele Renette

ARTIKELNR: 12725
 Typ av marmelad: Aprikos med skor på Skorskan.
 Produktens ursprung: Italien.
 Användningsområde: Smörgåsar, smörgåsar, smörgåsar.
 Ingredienser: 45 g 100 g.
 Användningsområde: Smörgåsar, smörgåsar, smörgåsar.
 Användningsområde: Smörgåsar, smörgåsar, smörgåsar.

Confettura Extra Mele Renette	
Ingredienser	Procent
Aprikos	100
Skor	100
Aprikos	100
Skor	100
Aprikos	100
Skor	100
Aprikos	100
Skor	100
Aprikos	100
Skor	100

Aprikoserna är ekologiska och förpackningsfria. Ingredienserna är ekologiska och förpackningsfria. Ingredienserna är ekologiska och förpackningsfria.

molino
 Manufakturgatan 23 · 41707 Göteborg · Tel. +46 (0) 31 21 27 77 · info@ilmolino.se · ilmolino.se

