

Italienska smaker sedan 1999



MARMELLATA PESCA BIANCA MONODOSE (MARMELAD VIT
PERSIKA) SCYAVURU 60X40G

SKU: 11227



Vit Persiko Marmelad från Sicilien

40 g x 60

Priset avser per kartong

PRODUKT BESKRIVNING

Marmelad Vit Persika från Sicilien 40 g

Volym: 40 g

Typ av marmelad: Vit persiko marmelad.

Färg: Ljusröd.

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

Fruktinnehåll: 65 g/ 100 g.

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

Antal/kartong: 60



Fruktinnehåll: 65 g / 100 g. Sockerhalt: 35,3 g / 100 g

Energi	679 kJ / 160 kcal
Fett	0,2 g
- varav mättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	37,3 g
- varav sockerarter	35,3 g
Fibrer	2,1 g
Protein	1,2 g
Salt	0,013 g

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 - från Sicilien - *Scyavuru*

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

I kokboken från den romenska Apicius berättas om traditionen att koka frukt med honung för bra och lättsmält barhet. Samma procedur användes saj Scyavuru av äldst idag, men vi tar senare tillägget för honung, för att få fram fruktens smak och för en lång hållbarhet utan konservermedel. Producerad enligt familjetraditionen med över 65% av frukt. Scyavuru marmelad är en söt kombination av godhet och konsten att låta "bene" - gott.

Mini; MARMELLATA FICO NERO MONODOSE

ARTIKELNR 12228

Nettovikt 40 g
Nettovikt 40 g i 10 stycken monodoser.
Färg: Mörkt röd.

75 gr smör, 100 g aprikos, 100 g aprikosjuice
och 100 g socker i en köttbällare.
Baktemperatur 100 °C i 10 min.
Baktemperatur 100 °C. Pasteriserad 60 min
och kylt i kylskåp.
Anställningstid 10 min.

Användningsförmåga per 100 g	
Smör	75 g
Aprikos	100 g
Aprikosjuice	100 g
Socker	100 g
Smör	75 g
Aprikos	100 g
Aprikosjuice	100 g
Socker	100 g

Aprikoserna tvättas försiktigt, skivas, frysopreparerad pasta, aprikosjuice
och socker tillsätts till 100 g i en köttbällare. 100 g i 10 stycken
monodoser. Anställningstid 10 min. Anställningstid 10 min.

Mini; MARMELLATA PESCA BIANCA MONODOSE

ARTIKELNR 12227

Nettovikt 40 g
Nettovikt 40 g i 10 stycken monodoser.
Färg: Gul.

75 gr smör, 100 g aprikos, 100 g aprikosjuice
och 100 g socker i en köttbällare.
Baktemperatur 100 °C i 10 min.
Baktemperatur 100 °C. Pasteriserad 60 min
och kylt i kylskåp.
Anställningstid 10 min.

Användningsförmåga per 100 g	
Smör	75 g
Aprikos	100 g
Aprikosjuice	100 g
Socker	100 g
Smör	75 g
Aprikos	100 g
Aprikosjuice	100 g
Socker	100 g

Aprikoserna tvättas försiktigt, skivas, frysopreparerad pasta, aprikosjuice
och socker tillsätts till 100 g i en köttbällare. 100 g i 10 stycken
monodoser. Anställningstid 10 min. Anställningstid 10 min.

Mini; MARMELLATA ALBICOCCA MONODOSE

ARTIKELNR 12229

Nettovikt 40 g
Nettovikt 40 g i 10 stycken monodoser.
Färg: Orange.

75 gr smör, 100 g aprikos, 100 g aprikosjuice
och 100 g socker i en köttbällare.
Baktemperatur 100 °C i 10 min.
Baktemperatur 100 °C. Pasteriserad 60 min
och kylt i kylskåp.
Anställningstid 10 min.

Användningsförmåga per 100 g	
Smör	75 g
Aprikos	100 g
Aprikosjuice	100 g
Socker	100 g
Smör	75 g
Aprikos	100 g
Aprikosjuice	100 g
Socker	100 g

Aprikoserna tvättas försiktigt, skivas, frysopreparerad pasta, aprikosjuice
och socker tillsätts till 100 g i en köttbällare. 100 g i 10 stycken
monodoser. Anställningstid 10 min. Anställningstid 10 min.

molino

Manufakturgatan 23 • 41707 Göteborg • Tel. +46 (0) 31 212777 • info@molino.se • molino.se