

Italienska smaker sedan 1999



CONFETTURA EXTRA DI PERE - PÄRONMARMELAD CHIAVERINI 320
G X 6

SKU: 13863



Päronmarmelad från Florens - Confettura Extra di Pere
Vikt: 320 g

PRODUKT BESKRIVNING

Pentawards 2024 - Bronze

Confettura Extra di Pere - Päronmarmelad från Florens

Typ av marmelad: Söta, solmogna Päron i säsong. En vinterfrukt-marmelad per excellence!

Karaktär: Tjock och krämig konsistens.

Fruktinnehåll: 50 g/ 100 g.

Servering: +8°C. Passar mycket bra med vällagrade ostar, såväl som fläsk och charkuterier med fylliga smaker (som toskansk salami).

Antal/kartong: 320 g x 6



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: Päron 50%, socker, förtjockningsmedel: fruktpektin, surhetsreglerande medel: citronsyra. Kan innehålla spår av: **mandel, hasselnöt, valnöt**. Tillverkad i Italien. Ursprungsland för ingredienser: Italien.

Förvaras i kylskåp vid: +4°C efter öppnandet. Bäst före: se förpackning.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1090 kJ / 257 kcal
Fett	0,0 g
- varav mättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	63,1 g
- varav sockerarter	60,4 g
Fibrer	1,5 g
Protein	0,3 g
Salt	0,04 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 -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 utmärkta marmelader, förpackades sedan i små träbaljor som transporterades på cyklar i flätade korgar till stadens butiker. På den tiden såldes produkten i vikt, 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 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 marmelad och konserver i Rifredi-distriktet, då ett industrirråde i utkanten av Florens.

Urvalet av frukt var rigoröst och kom från lokala bönder. Fördes till familjeföretagets kök, där det förvandlades till utmärkta marmelader, förpackades sedan i små tabajlor som transporterades på cyklar i flåtade korgar till stadens butiker. På den tiden såldes produkten i vikt, waxat papper.

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

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



Confeittura Extra di Pere

NETTO VIKT: 200g
TYP av marmelad: Söt, sötningsfri i skivning
L: 4,5 cm (inklusive skivning) och 2,5 cm (inklusive)
Kärnmärken: Topp och botten skivades.
Fruktinnehåll: 10 g / 10 %
Färdiglagning: 40 ° C. Färdig på 100 g och med tillägg av
söt, 100 g och 100 g konserver med tillägg
sötare (som konserver, 100 g).
Användningsområde: 100 g / 4

Näringsvärde per 100 g	
Energi	1000 kJ / 240 kcal
Fett	0,0 g
Utslaggsfett	0,0 g
Protein	0,0 g
Glukos	100,0 g
Stärkelse	0,0 g
Fiber	0,0 g
Salt	0,0 g

Fogelberg Molino, Sveriges största produktions- och distributionsföretag för marmelader och konserver. Vi är medlemmar i IFA (International Fruit Association) och IFA (International Fruit Association).
Molinos produkter innehåller naturliga smaker och innehåller ingen artificiell sötningsmedel eller artificiella smaker.
Molinos produkter innehåller ingen artificiell sötningsmedel eller artificiella smaker.
Molinos produkter innehåller ingen artificiell sötningsmedel eller artificiella smaker.

molino

Manufakturvägen 23 • 417 07 Göteborg • Tel. +46 (0) 31 212777 • info@ilmolino.se • ilmolino.se

