

Italienska smaker sedan 1999



OLIO EXTRA VERGINE D'OLIVA OILALÁ 500ML

SKU: 8052



Extra jungfruolivolja. Monocultivar: Coratina.

Produceras uteslutande från Coratina-oliver.

Glas 500 ml (750ml (x6=1kartong)

Priset avser per styck

PRODUKT BESKRIVNING

Extra jungfruolivolja Monocultivar Coratina Maioliche. Produceras uteslutande från Coratina-oliver.

För dem som letar efter en olja med intensiv smak och arom.

Prisbelönt.

Glas 500 ml





Ingredienser: olja av oliver: Coratina Maioliche.

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g	
Energi	3374 kJ / 821 kcal
Fett	94,0 g
- varav mättade fettsyror	14,0 g
Kolhydrater	0,0 g
- varav sockerarter	0,0 g
Fibrer	0,0 g
Protein	0,0 g
Salt	0,0 g

Oilalá – Naturalmente diferente

Från ögonblicket av olivskörden, som äger rum mellan oktober och november, till pressningen i en enda kontinuerlig kallpressad oljekvarn (25 °) går det bara 6 timmar för att garantera produktens färskhet och bevarandet av dess organoleptiska egenskaper.

Monocultivar – Coratina Maioliche, Apulien

Extra jungfruolivolja Monocultivar Coratina Maioliche. Produceras uteslutande från Coratina-oliver. För dem som letar efter olja med en intensiv smak och arom.

Mycket låg syra och mycket hög halt i polyfenoler

En frisk och kryddig doft med en mild eftersmak av kronärtskocka. Här finns en fin balans mellan beska och sötma.

Ringla den över fisk- och kötttartar, baljväxtsoppor, bruschetta, pizza, färska ostar, grillat kött- och fisk och grillade grönsaker.

En frisk och kryddig doft med en mild eftersmak av kronärtskocka. Här finns en fin balans mellan beska och sötma.

Ringla den över färska, grillade grönsaker i säsong och till Bruschetta.

30 years of Italian Food Experience

Extra Vergine d'oliva - Oilalá!

Extra Vergine d'oliva - Oilalá

Oilalá - Naturalmente diferente

Från ögonblicket av olivskörden, som äger rum mellan oktober och november, till pressningen i en enda kontinuerlig kallpressad oljekvarn (25 °) går det bara 6 timmar för att garantera produktens färskhet och bevarandet av dess organoleptiska egenskaper.

Monocultivar - Coratina Maioliche, Apulien

Extra jungfruolivolja Monocultivar Coratina Maioliche. Produceras uteslutande från Coratina-oliver. För dem som letar efter en olja med intensiv smak och arom.

Mycket låg syra och mycket hög halt i polyfenoler. En frisk och kryddig doft med en mild eftersmak av kronärtskocka. Här finns en fin balans mellan beska och sötma.

Ringla den över fisk- och kötttartar, baljväxtsoppor, bruschetta, pizza, färska ostar, grillat kött- och fisk och grillade grönsaker.

Extra Vergine d'oliva Oilalá

ARTIKELNR. 8052

Oliver: Monocultivar: Coratina Maioliche.

Typ av metod: Kallpressad.

Färg: Gyllene grön.

Karaktär: Intensiv, fruktighet med en rik och komplex arom, med inslag av nyklippt gräs, kronärtskocka och grön tomat.

Servering: Rumsdörrar. Passar utmärkt till fisk- och kötttartar, baljväxtsoppor, bruschetta, pizza, färska ostar, grillat kött- och fisk och grillade grönsaker.

Antal/Varuslag: 6x500 ml.

Ingredienser: olja av oliver: Coratina Maioliche. Förvaras svalt och mörkt. Bäst före se förpackning

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

WWW.ILMOLINO.SE