

Italienska smaker sedan 1999



COMPOSTA CIPOLLA ROSSA CON TARTUFO - RÖDLÖKSMARMELAD
MED TRYFFEL SENGÅ 220 G

SKU: 13733



Composta Cipolla Rossa con Tartufo - Rödlöksmarmelad med tryffel - Azienda Agricola Sengå
220 g

PRODUKT BESKRIVNING

Cipolla Rossa con Tartufo från Italien

Typ av marmelad: Rödlök med tryffel. Tillverkad med långsamt kokande rödlökar för att behålla frukten intakt och mjuk.

Karaktär: Tjock konsistens med bitar av frukt.

Grönsaksinnehåll: 70 g/ 100 g.

Servering: Passar perfekt till skivat kött.

Antal/kartong: 6



Italienska smaker sedan 1999



Ingredienser: Rödlök*, socker, tryffel 4% (Tartufo Nero Estivo 72% Or. Italia (Tuber aestivum Vitt.), vatten, aromer, salt), citron, salt. *Ursprungsland: Italien
Grönsaksinnehåll: 65 g per 100 g

NÄRINGSDEKLARATION PER 100 g

Energi	1019 kJ / 240 kcal
Fett	0,0 g
- varav mättade fettsyror	0,0 g
Kolhydrater	59,0 g
- varav sockerarter	59,0 g
Protein	1,2 g
Salt	1,0 g

Azienda Agricola SENGA äger 20 hektar mark där vi odlar frukt och grönsaker som utgör 80 % av de råvaror som behövs för att tillverka våra produkter.

Vi utgår från traditionella recept med hjälp av typiskt lokala råvaror. Med tiden har vi letat efter nya smakkombinationer, experimenterat och utökat utbudet av artiklar. Alla marmelad görs med respekt för råvarorna i säsong, med traditionella metoden för långsam kokning i flera timmar. Enbart naturliga ingredienser, utan färgämnen och konserveringsmedel.

Produktionsfaser: Odling :

Vår - På våren är alla ansträngningar koncentrerade på att ta hand om trädgårdarna och fruktträdgårdar, sådd av grönsaker och övervakning av blomningarna.

Sommar - Frukt och grönt är redo för skörd, de mogna frukterna plockas ner och tas till köket, där de omedelbart tas om hand.

Höst - Frukten som skördas under hösten - såsom pumpor och radicchio - tas om hand av köket och fortsätter att säkerställa högsta kvalitet.

Vinter - Mot slutet av vintern, från slutet av februari och framåt fortsätter vi med beskärningen av fruktträd och med arrangemang av jord för förestående sådd.

Italienska smaker sedan 1999

Confettura - Composta

Azienda Agricola Senga äger 20 hektar mark där vi odlar frukt och grönsaker som utgör 80 % av de råvaror som behövs för att tillverka våra produkter. Vi utgår från traditionella recept med hjälp av typiskt lokala råvaror. Med tiden har vi letat efter nya smakkombinationer, experimenterat och utökat utbudet av artiklar. Alla marmelad görs med respekt för råvarorna i säsong, med traditionella metoden för långsam kokning. Enbart naturliga ingredienser, utan färgämnen och konserveringsmedel.

Produktionsfaser: Odling : Vår - På våren är alla ansträngningar koncentrerade på att ta hand om trädgårdarna och fruktträdgårdar, sådd av grönsaker och övervakning av blomningarna. : Sommar - Frukt och grönt är redo för skörd, de mogna frukterna plockas ner och tas till köket, där de omedelbart tas om hand. : Höst - Frukten som skördas under hösten - såsom pumpor och radicchio - tas om hand av köket och fortsätter att säkerställa högsta kvalitet. : Vinter - Mot slutet av vintern, från slutet av februari och framåt fortsätter vi med beskärningen av fruktträd och med arrangemang av jord för förestående sådd.

Composta Cipolla Rossa con Tartufo

ARTIKELNR 13713
För mer information, skicka oss ett brev. Tillstånd
för de egna säsongsodlingarna till 2015
från 1000 till 1000.
KARIBÄR: Den innehåller med ett av frukt.
Fruktinnehåll: 75 g / 100 g
Färgämnen: Färgämnen till 0,0001 g / 100 g
Användningsområde: 13713 g / 1

Ingredienser	Procent
Socker	59,0
Rödlök	1,0
Tryffel	4,0
Vatten	10,0
Salt	1,0
Citron	1,0
Aromer	1,0

Ingredienser: Rödlök*, socker, tryffel 4% (Tartufo Nero Estivo 72% Or. Italia (Tuber aestivum Vitt.), vatten, aromer, salt), citron, salt. *Ursprungsland: Italien

molino
Manufakturgratan 23 - 417 07 Göteborg - Tel. +46 (0) 31 212777 - info@ilmolino.se - ilmolino.se

