

# MATRIC ITALGROSS



## Äntligen åter dags för novembers "busunge"- Il Monello!

Moninis novello-olja åter i butikerna från och med mitten av november. Monello är en klassisk novello-olja från Spoleto i Umbrien. Den karaktäriseras av sin grönskimrande färg, dofter av grön tomat och örter, färska och livliga smak, därav namnet-Monello.

Denna extrajungfruolivolja är ofiltrerad, nyskördad i slutet av oktober och säljs endast under november- och decembermånaderna. Så här gäller det att vara först till kvarn med sin beställning och sina inköp på plats i butikerna.

Monini SpA grundades av Zefferino Monini 1920 och idag drivs företaget av hans barnbarn Zefferino den yngre. Moninis företagsfilosofi är att göra det som de kan bäst- extra jungfruolivolja! Kvaliteten på var produkt kontrolleras av Zefferino själv och under skörden i oktober är han givetvis på plats för att smaka av de allra första dropparna av Monello 2009.



Spana efter Moninis Monello i butikerna och köp med dig en "busunge" hem! "Busungen" gör dig sällskap i köket och äts med fördel till råa grönsaker, bruschetta, ringlad över soppa, ringlad över ungsbakad fisk, sallader och ringlad över grillat kött.