

# Cardinale Olio Extra Vergine di Oliva



## DA FLOS OLEI 2016

... "Luigi Tega conferma di essere un punto di riferimento indiscusso dell'alta qualità. L'eccellente Olio del Cardinale, all'olfatto si apre ampio ed avvolgente ricco di note di carciofo, cicoria di campo e lattuga e netti sentori speziati di pepe nero e cannella. In bocca è pieno e complesso con ricordo di menta, rosmarino e nale di mandorla..."

## Cardinale Olio Extra Vergine di Oliva

<b>Tabella Nutrizionale</b>	
Per 100 grammi di Olio Extra Vergine di Oliva:	
Calorie	882 Kcal / 3378 Kj
Proteine	0 g
Carboidrati di cui Zuccheri	0g 0g
Grassi di cui saturi monosaturi polisaturi	91,3 g 14,1 g 68,0 g 9,2 g
Fibre	0 g
Sale	0 g

3 L / 5 L  
750 ml  
500 ml  
250 ml  
100 ml  
50 ml

(CONFEZIONE DA 3/5 L)  
1 SCATOLA DA 2 LATTE  
1 SCATOLA DA 4 LATTE

(BOTTIGLIA DA 750 ml)  
1 SCATOLA DA 6 BOTTIGLIE  
1 SCATOLA DA 12 BOTTIGLIE

(BOTTIGLIA DA 500 ml)  
1 SCATOLA DA 6 BOTTIGLIE  
1 SCATOLA DA 12 BOTTIGLIE

**Zona di produzione località:** Vescia di Foligno (PG)

**Ubicazione uliveti località:** Belfiore di Foligno (PG)

**Altitudine:** 400 metri s.l.m.

**Natura del terreno:** sassosa

**Varietà:** 30% Leccino, 40% Frantoiano, 30% Moraiolo

**Profumo:** fruttato di oliva con freschi sentori di erbe officinali

**Sapore:** armonico con progressione gustativa, sensazione piccante equilibrata e gradevole

**Abbinamenti:** un olio da usare a tutto pasto, sia a crudo che per la preparazione di piatti, su carni, verdure, pesce e legumi

(BOTTIGLIA DA 250 ml)  
1 SCATOLA DA 6 BOTTIGLIE  
1 SCATOLA DA 12 BOTTIGLIE

(BOTTIGLIA DA 100 ml)  
1 SCATOLA DA 6 BOTTIGLIE

(BOTTIGLIA DA 50 ml)  
1 SCATOLA DA 6 BOTTIGLIE  
1 SCATOLA DA 12 BOTTIGLIE

