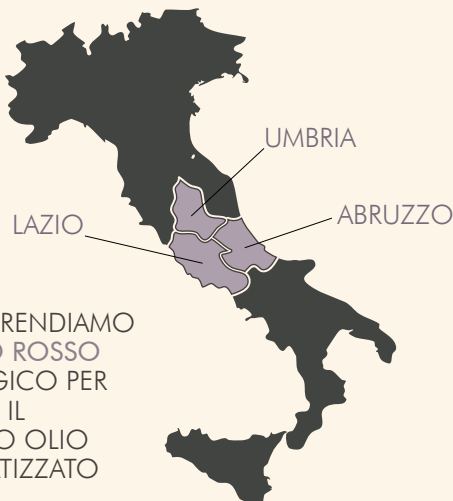




LUIGI TEGA

IL MONDO DELL'OLIO



DOVE PRENDIAMO
L'AGLIO ROSSO
BIOLOGICO PER
CREARE IL
NOSTRO OLIO
AROMATIZZATO

AGLIO ROSSO

L'olio aromatizzato all'aglio di Luigi Tega sconvolge una consuetudine radicata, poiché l'aglio, spesso sottovalutato per via del suo sapore aggressivo e persistente, viene magistralmente reinterpretato in questo BIO condimento. Nel suo profumo, si erge un'armonia di dolcezza che incanta l'olfatto, mentre al palato, si delinea con fermezza il distintivo carattere dell'aglio, un piacere che persino i palati più raffinati sapranno apprezzare.

COM'È FATTO

Ingredienti. Olio extravergine di oliva biologico, aglio biologico.

Origine bulbi d'Aglio. Umbria, Lazio & Abruzzo.

Tecnica di produzione. Infusione naturale di bulbi d'aglio rosso in olio extra vergine d'oliva

Colore. Dorato

CERTIFICAZIONI

Allergeni. Nessuno; mai riportati casi di allergia.

OGM. No.

Certificazione Biologica. CCPB Srl; Viale Masini 36, 40126 Bologna (Italy), IT BIO code 009

TABELLA NUTRIZIONALE 100 ml

Calorie 824 Kcal / 3389 Kj. **Grassi** 91,6 g di cui saturi 14 g, monoinsaturi 70 g, polinsaturi 7,6 g. **Carboidrati** 0 g, di cui zuccheri 0 g. **Proteine** 0 g. **Sale** 0 g. **Fibre** 0 g.

ABBINAMENTI

Carne. Versatile su molti piatti di carne, sia rosse che bianche, alla griglia o arrosto.

Pasta. Perfetto per preparare una squisita e veloce pasta aglio e olio senza bisogno di preparare il soffritto.

Pane. Ideale per arricchire una varietà di bruschette, seguendo la tipica tradizione italiana di "pane, aglio e olio".

CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano da luce e fonti di calore. Da consumarsi preferibilmente entro 18-24 mesi dalla data di imbottigliamento.

FORMATI DISPONIBILI

0,10 L - 0,25 L