



LUIGI TEGA

IL MONDO DELL'OLIO



ARANCIA ROSSA

Le arance sono frutti dolci con aromi floreali quasi inebrianti, ampiamente utilizzati per una vasta gamma di prodotti, che spaziano dagli alcolici e liquori ai succhi di frutta e alle marmellate. Limitare l'uso delle arance solo a questi prodotti sarebbe un peccato. È proprio per questo motivo che è stato creato l'olio aromatizzato all'arancia di Luigi Tega, per valorizzare appieno le caratteristiche uniche di questo frutto straordinario.

COM'È FATTO

Ingredienti. Olio extravergine di oliva, arancia rossa.

Origine Arance. Sicilia.

Tecnica di produzione. Co-frangitura simultanea di olive e arance

Colore. Arancione

CERTIFICAZIONI

Allergeni. Nessuno; mai riportati casi di allergia.

OGM. No.

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

Pesce. Ideale da usare a crudo su piatti di pesce d'acqua dolce come trota o salmone di fiume.

Insalate. Il tocco finale perfetto per arricchire insalate invernali a base di arance, noci e finocchio.

Dolci. Perfetto sostituto di grassi saturi convenzionali per preparare squisiti dolci con cioccolato fondente.

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



DA DOVE
ARRIVANO LE
ARANCE ROSSE
PER CREARE IL
NOSTRO OLIO
AROMATIZZATO

SICILIA