



SINCE 1946

# LUIGI TEGA

IL MONDO DELL'OLIO



# BASILICO FRESCO

Il basilico è incredibilmente versatile in cucina, un must sia nella gastronomia mediterranea che in quella internazionale. In Italia, la sua importanza è tale che molte famiglie ne coltivano una piantina sul balcone, davanti alla finestra o persino nell'orto. Se vi manca il basilico, Luigi Tega offre un aiuto immediato con la perfetta fusione tra eccellente olio extra vergine d'oliva biologico e l'aroma pregiato delle migliori piante di basilico biologico dell'Italia centrale.

## COM'È FATTO

**Ingredienti.** Olio extravergine di oliva biologico, basilico fresco biologico.

**Origine Basilico.** Umbria, Lazio & Abruzzo.

**Tecnica di produzione.** Infusione naturale di foglie di basilico fresco 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

**Pizza.** Perfetto per accompagnare pizze rosse, in particolare sulla tradizionale pizza margherita.

**Pasta.** Condimento ideale su piatti di pasta semplici come la pasta al pomodoro.

**Mozzarella.** Eccellente in abbinamento a capresi, particolarmente su mozzarella di bufala campana.

## 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



DOVE PRENDIAMO  
IL BASILICO FRESCO  
BIOLOGICO  
PER CREARE IL  
NOSTRO OLIO  
AROMATIZZATO