



SINCE 1946

LUIGI TEGA

IL MONDO DELL'OLIO



BERGAMOTTO DI CALABRIA

Il bergamotto è un agrume quasi esclusivo della regione Calabria, caratterizzato da un colore verde intenso che, verso la maturazione, sfuma verso il giallo. Il profumo del succo ed ancor più delle bucce è inebriante e avvolgente, con note legnose quasi di resina. L'unicità del bergamotto risiede nella sensazione evocata dall'aroma che si incastra perfettamente con cucine che amano un tocco fuori dagli schemi, dal sapore a tratti esotico.

COM'È FATTO

Ingredienti. Olio extravergine di oliva biologico, bergamotto biologico.

Origine Bergamotti. Calabria.

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

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

Curry. Armoniosamente integrato nella cucina asiatica, dona una nota rinfrescante a preparazioni piccanti con il curry.

Carni bianche. Perfetto per attenuare e conferire freschezza a piatti semplici, come bocconcini di pollo o tacchino impanati.

Gelato. Perfetto per creare o condire gelati, conferendo un gusto dolce e intensamente profumato.

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



CALABRIA

DA DOVE ARRIVANO
I BERGAMOTTI
BIOLOGICI
PER CREARE
IL NOSTRO OLIO
AROMATIZZATO