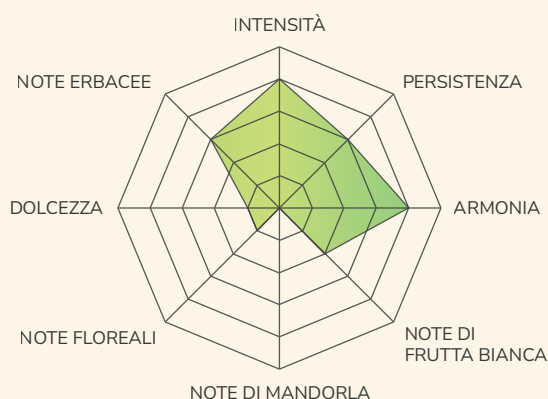




LUIGI TEGA
IL MONDO DELL'OLIO



MAPPA SENSORIALE



BIO SELECTION

Il BIO selection è un olio extra vergine ottenuto da olive raccolte in anticipo, quando sono ancora verdi e hanno appena iniziato a maturare. Questa raccolta precoce produce un olio extra vergine con bassa acidità e alto contenuto di polifenoli, sostanze antiossidanti benefiche. Le olive usate per il Bio selection crescono secondo principi agricoli biologici, con metodi naturali e sostenibili, evitando pesticidi e fertilizzanti sintetici.

PERIODO DI MOLITURA

Seconda e terza decade di ottobre.

SISTEMA DI FRANGITURA

Impianto a ciclo continuo dotato di frangitore a coltelli a velocità variabile con gramolazione verticale sottovuoto.

NOTE DI DEGUSTAZIONE

L'olio Bio Selection è un vero e proprio concerto di profumi e sapori, dove il fresco aroma fruttato si accompagna alla dolcezza delle note di mandorla e alla freschezza del pomodoro. Al palato, si avverte l'aroma inebriante di erbe aromatiche che si sposano perfettamente con la sfumatura intensa e decisa del carciofo, il tutto esaltato da una leggera nota piccante e amara che conferisce al gusto un carattere unico e inimitabile.

ABBINAMENTI

Il Bio Selection è l'ingrediente chiave per piatti sofisticati e meticolosamente preparati. Grazie alle sue tonalità fruttate e alla consistenza setosa, arricchisce zuppe di legumi, carpacci di tonno, insalate ai funghi, tagliate di carne rossa, verdure grigliate e creme di broccoli. Una sinfonia di sapori che lascerà un'impressione indelebile.

DATI CHIMICI

Acidità media. 0,22% - 0,28%

Numero di Perossidi. 5

K 232. 1,666

Polifenoli. +/- 405 mg/Kg

Delta K. -0,003

Nota: I dati a sinistra rappresentano una media generale derivante da varie analisi condotte nel corso degli anni. Fattori come clima, stagione, tipologia di coltivazione e altri possono influire sulla variazione di tali parametri.

CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano da luce e fonti di calore. Una volta aperta, è consigliabile sigillare accuratamente la bottiglia con il tappo dopo ogni utilizzo per garantire una maggiore conservazione delle sue caratteristiche sensoriali nel tempo. Da consumarsi preferibilmente entro 18-24 mesi dalla data di imbottigliamento.

FORMATI DISPONIBILI

0,25 L - 0,50 L - 3,00 L