



SINCE 1946

LUIGI TEGA

IL MONDO DELL'OLIO



CIPOLLA ROSSA

La cipolla rossa, oltre a rendere speciali molti piatti, ha un importante impatto sulla salute: con la sua caratteristica composizione a "strati", questo ortaggio è un concentrato di proprietà nutritive e terapeutiche. I flavonoidi, sono antiossidanti naturali presenti in grandi quantità nelle cipolle. Se si è amanti dell'olio extra vergine d'oliva, della cipolla rossa e dei prodotti biologici di alta qualità, l'olio aromatizzato alla Cipolla Rossa di Luigi Tega è la scelta giusta per voi.

COM'È FATTO

Ingredienti. Olio extravergine di oliva biologico, cipolla rossa biologica.

Origine Cipolle. Umbria, Calabria & Lazio.

Tecnica di produzione. Infusione naturale di cipolle rosse 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. Ottima scelta per condire a crudo su pizze bianche e rosse, da gustare insieme a un rinfrescante boccale di birra.

Pasta. Perfetto per elevare il sapore di diverse paste, aggiungendo un tocco extra ai sughi di pomodoro.

Pane. Ideale da usare per preparare squisite bruschette contornate da pomodorini.

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
LE CIPOLLE ROSSE
BIOLOGICHE PER
CREARE IL
NOSTRO OLIO
AROMATIZZATO