



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