



SINCE 1946

LUIGI TEGA

IL MONDO DELL'OLIO



CIPOLLA DI CANNARA

La cipolla di Cannara spicca per proprietà e qualità straordinarie, in particolare la sua dolcezza irresistibile e la polpa tenera che ha affascinato rinomati chef nazionali. La cura nella coltivazione, radicata nella tradizione tramandata attraverso le generazioni, si riflette nelle cipolle destinate all'infusione. Le varietà coltivate a Cannara presentano caratteristiche uniche, unite dalla dolcezza intrinseca, morbidezza naturale e facilità di digestione. Da queste proprietà, Luigi Tega ha abbracciato l'idea di creare un olio extra vergine aromatizzato di altissima qualità, unendo due eccellenze dell'Umbria: l'olio EVO e la cipolla di Cannara.

COM'È FATTO

Ingredienti. Olio extravergine di oliva, cipolla di Cannara.

Origine Cipolle. Umbria, Cannara.

Tecnica di produzione. Infusione naturale di cipolla dorata di Cannara in olio extra vergine d'oliva

Colore. Dorato

CERTIFICAZIONI

Allergeni. Nessuno; mai riportati casi di allergia.

OGM. No.

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.

Insalate. Eccellente su qualsiasi varietà di insalata, sia fresca che estiva. Molto consigliato per preparare la panzanella.

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



UMBRIA

DOVE PRENDIAMO
LE CIPOLLE DORATE
PER CREARE IL
NOSTRO OLIO
AROMATIZZATO