



# 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



DOVE PRENDIAMO  
LE CIPOLLE DORATE  
PER CREARE IL  
NOSTRO OLIO  
AROMATIZZATO