



**LUIGI TEGA**  
IL MONDO DELL'OLIO



# CIPOLLA E PEPERONE

La cipolla è un ortaggio globale con radici antiche, mentre il peperone, originario del Sud America, è noto per le sue bacche carnose di vari colori e forme. Il frantoio Luigi Tega impiega il dolce peperone rosso, conferendo all'olio il suo distintivo tono rosso e un alto contenuto di vitamina C, vitamina A, carotenoidi e sali minerali. Questi nutrienti promuovono la salute dei tessuti, stimolano la circolazione e contrastano l'invecchiamento cellulare, contribuendo alla prevenzione di malattie vascolari.

## COM'È FATTO

**Ingredienti.** Olio extravergine di oliva biologico, cipolla biologica e peperone biologico.

**Origine Cipolle e Peperoni.** Umbria, Calabria & Lazio.

**Tecnica di produzione.** Co-frangitura di peperoni e olive ed infusione di cipolle in olio extra vergine d'oliva

**Colore.** Rosso

## 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

**Carni rosse.** Perfetto per dare un tocco di sapore alle carni rosse, in particolare su spiedini di carne e al maiale.

**Carni bianche.** Condimento ideale per insaporire carni bianche come pollo e tacchino.

## 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

