



**LUIGI TEGA**  
IL MONDO DELL'OLIO

# LIMONE DI SICILIA

Nella cucina, è probabilmente il secondo ingrediente più comune dopo il sale. Il limone, non essendo legato a stagionalità rigide, è reperibile durante tutto l'anno grazie alla sua presenza in diverse varietà internazionali. Tuttavia, quando si tratta di stagione, la scelta di puntare su limoni italiani, specialmente quelli provenienti dalla Sicilia, è davvero apprezzabile. Questi si distinguono per la loro dolcezza e per l'aroma avvolgente che li contraddistingue.



## COM'È FATTO

**Ingredienti.** Olio extravergine di oliva biologico, limone biologico.

**Origine Limoni.** Sicilia

**Tecnica di produzione.** Co-frangitura simultanea di olive e limoni

**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

**Pesce.** Versatile su molti piatti di pesce, sia di acqua dolce che salata. Eccellente con orata, branzino e pesce spada.

**Pasta.** Ideale per essere utilizzato a crudo su pasta fresca, come i tagliolini all'uovo con zucchine.

**Carni bianche.** Condimento elegante su carni bianche, in particolar modo su scaloppine di pollo.

## 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



DA DOVE ARRIVANO  
I LIMONI  
BIOLOGICI  
PER CREARE IL  
NOSTRO OLIO  
AROMATIZZATO

SICILIA