



SINCE 1946

# LUIGI TEGA

IL MONDO DELL'OLIO

# LIRYS MORAIOLO

La produzione del Lirys avviene attraverso le migliori e più moderne tecnologie olearie per garantire un prodotto di qualità eccellente. Dalla selezione delle olive Moraiolo fino alla molitura entro le 4 ore dalla raccolta, tutto il processo è eseguito con cura e attenzione per mantenere intatti gli aromi e i sapori della pregiata cultivar. Per questo il Lirys si distingue per la sua stabilità e longevità, che lo rendono un olio extra vergine di oliva di alta qualità e resistente all'ossidazione.



## PERIODO DI MOLITURA

Seconda e terza decade di ottobre.

## SISTEMA DI FRANGITURA

Impianto a ciclo continuo dotato di frangitore a coltelli a velocità variabile con gramolazione verticale sottovuoto.

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

Lirys Moraiolo è un olio extravergine di oliva di altissima qualità, riconoscibile per la sua intensa eleganza. Il profilo aromatico, straordinariamente ricco e profondo, evoca la freschezza dell'erba appena tagliata e il profumo delle foglie d'olivo, arricchito da distinte sfumature di carciofo. In bocca, emergono piacevoli toni amari, derivanti dall'abbondante contenuto di polifenoli, sapientemente bilanciati dalle note vivaci del piccante.

## ABBINAMENTI

L'olio extra vergine Lirys, con il suo gusto intenso e fruttato, è l'ideale per esaltare carni rosse succulente, aggiungere carattere alle bruschette e arricchire il sapore delle zuppe di legumi. È perfetto anche per condire verdure cotte al forno o grigliate, donando loro un tocco aromatico e vibrante. Un compagno culinario essenziale per piatti dal gusto intenso.

## DATI CHIMICI

**Acidità media.** 0,18% - 0,23%

**Numero di Perossidi.** 5

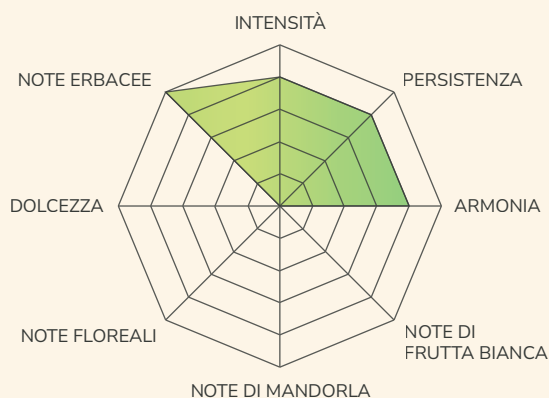
**K 232.** 1,67

**Polifenoli.** +/- 400 mg/Kg

**Delta K.** -0,004

**Nota:** I dati a sinistra rappresentano una media generale derivante da varie analisi condotte nel corso degli anni. Fattori come clima, stagione, tipologia di coltivazione e altri possono influire sulla variazione di tali parametri.

## MAPPA SENSORIALE



## CONSERVAZIONE

Conservare in un luogo fresco e asciutto, lontano da luce e fonti di calore. Una volta aperta, è consigliabile sigillare accuratamente la bottiglia con il tappo dopo ogni utilizzo per garantire una maggiore conservazione delle sue caratteristiche sensoriali nel tempo. Da consumarsi preferibilmente entro 18-24 mesi dalla data di imbottigliamento.

## FORMATI DISPONIBILI

0,25 L - 0,50 L - 3,00 L - 5,00 L