



SINCE 1946

# LUIGI TEGA

IL MONDO DELL'OLIO



DA DOVE ARRIVANO  
I MANDARINI VERDI  
PER CREARE  
IL NOSTRO OLIO  
AROMATIZZATO

CALABRIA

# MANDARINO VERDE

Originariamente il vero nome del mandarino verde è miyagawa e si tratta di un agrume di origine cinese che ultimamente viene coltivato anche in Italia, in particolare in Sicilia. I miyagawa vengono raccolti quando la loro buccia è ancora verde e man mano tende ad ingiallirsi e a virare verso l'arancione, così come il mandarino classico, si rivela l'olio ideale per gli amanti dei sapori agrumati in periodo invernale e ciò che fa la differenza nell'olio Luigi Tega è l'accurata selezione dei migliori mandarini verdi verso la fine della stagione olearia.

## COM'È FATTO

**Ingredienti.** Olio extravergine di oliva, mandarino verde.

**Origine Mandarini.** Calabria

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

**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

**Gelato.** Perfetto per creare o condire gelati, conferendo un gusto dolce e intensamente profumato.

**Dolci.** Ideale per la preparazione di dolci al posto del burro per preparare squisiti brownies al cioccolato.

## 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