



SINCE 1946

LUIGI TEGA

IL MONDO DELL'OLIO



MENTA VERDE

L'olio extra vergine di oliva biologico aromatizzato alla menta rappresenta un connubio perfetto tra la freschezza della menta e la purezza dell'olio extra vergine d'oliva. Questo olio offre un'esperienza sensoriale unica, aggiungendo un tocco di vivacità e aroma alle preparazioni culinarie. Con la sua provenienza biologica, l'olio alla menta di alta qualità di Luigi Tega garantisce non solo un gusto eccezionale, ma anche un'impronta sostenibile per coloro che apprezzano prodotti alimentari rispettosi dell'ambiente.

COM'È FATTO

Ingredienti. Olio extravergine di oliva biologico, menta biologica.

Origine Menta. Umbria & Lazio.

Tecnica di produzione. Infusione naturale di menta in olio extra vergine d'oliva

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

Carni rosse. Ideale per aggiungere un tocco di sapore in più su costine di agnello al forno.

Verdura. Condimento ideale su verdure grigliate o al forno. Particolarmente consigliato su zucchine e melanzane.

Formaggi. Eccellente in abbinamento con formaggi freschi come primo sale o caciotte.

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
LA MENTA VERDE
BIOLOGICA PER
CREARE IL
NOSTRO OLIO
AROMATIZZATO