



**LUIGI TEGA**  
IL MONDO DELL'OLIO

# OLIO DEL CARDINALE

L'olio del Cardinale è l'olio extra vergine più emblematico dell'azienda, frutto della sapiente esperienza di Luigi Tega sin dal 1946. Quest'olio è ottenuto da un'accurata selezione delle migliori cultivar locali, raccolte al giusto grado di maturazione e molite il più velocemente possibile al fine di ottenere un olio perfetto e senza confronti.



## PERIODO DI MOLITURA

Dalla seconda decade di ottobre fino alla seconda decade di novembre.

## SISTEMA DI FRANGITURA

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

## NOTE DI DEGUSTAZIONE

L'Olio del Cardinale si caratterizza per un gusto fruttato medio caratterizzato da una progressiva sensazione piccante, equilibrata e piacevole, con un retrogusto piacevolmente amarognolo. Il profilo olfattivo, mediamente intenso, è caratterizzato da note vegetali che ricordano la freschezza dell'erba appena tagliata.

## ABBINAMENTI

Il suo sapore equilibrato arricchisce ed esalta il gusto di ogni piatto, in particolare di insalate e verdure cotte, ma anche di legumi e minestre. Questo olio si sposa in modo armonioso con carni bianche, paste bianche o al sugo, e piatti di pesce, regalando un'esperienza gustativa indimenticabile.

## DATI CHIMICI

**Acidità media.** 0,25% - 0,30%

**Numero di Perossidi.** 6

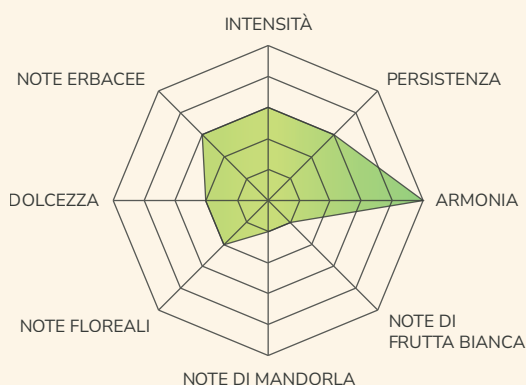
**K 232.** 1,67

**Polifenoli.** +/- 330 mg/Kg

**Delta K.** -0,005

**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 - 0,75 L - 3,00 L - 5,00 L