



# LUIGI TEGA

IL MONDO DELL'OLIO



# PEPERONCINO ROSSO

Secoli fa, l'uso e il consumo del peperoncino si diffusero principalmente attraverso la cucina povera, poiché riusciva a conferire ai piatti un sapore che altrimenti non possedevano, talvolta addirittura migliorandolo. Oggi, le spezie e il cibo di ogni tipo sono abbondanti in ogni angolo, ma il peperoncino continua ad essere ampiamente apprezzato: quando infuso nell'olio, i due ingredienti possono essere considerati un potente concentrato di polifenoli.

## COM'È FATTO

**Ingredienti.** Olio extravergine di oliva biologico, estratto naturale di peperoncino biologico.

**Origine Peperoncini.** Umbria, Lazio, Lombardia & Calabria.

**Tecnica di produzione.** Co-frangitura simultanea di olive e peperoncini o tramite un'infusione con estratti naturali biologici di questi ultimi in olio extra vergine d'oliva biologico.

**Colore.** Rosso

## 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

**Pizza.** Ideale per insaporire pizze rosse, apportando un tocco brioso e distintivo.

**Pasta.** Perfetto per condire paste con sugo di pomodoro, e molto consigliato per esaltare il gusto dell'amatriciana.

## 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

