



LUIGI TEGA

IL MONDO DELL'OLIO



POMPELMO ROSA

Il pompelmo è un incrocio tra pomelo e arancia dolce che a un primo assaggio è sì dolce ma cede subito il posto all'amaro, lasciando una sensazione persistente di intorpidimento e formicolio al palato. Nell'olio aromatizzato al Pomelmo Rosa di Luigi Tega la sensazione amara è lieve ed equilibrata, senza però perdere gli antiossidanti naturali presenti nella buccia.

COM'È FATTO

Ingredienti. Olio extravergine di oliva, pompelmo rosa.

Origine Pompelmi. Sicilia.

Tecnica di produzione. Co-frangitura simultanea di olive e pompelmi

Colore. Rosa

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

Pesce. Da usare nell'uso a crudo per arricchire il sapore dello sgombrò al forno, completato da grani di pepe rosa.

Frutti di Mare. Eccellente su frutti di mare crudi come gamberi, crostacei e ostriche, accompagnati con champagne.

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



DA DOVE ARRIVANO
I POMPELMI ROSA
PER CREARE IL
NOSTRO OLIO
AROMATIZZATO

SICILIA