



**LUIGI TEGA**  
IL MONDO DELL'OLIO



# ROSMARINO DI CAMPO

Il rosmarino può essere considerato il re delle piante aromatiche, un vero peso massimo quando si parla di antiossidanti. Le sue notevoli proprietà digestive e tonificanti si uniscono armoniosamente all'olio extra vergine d'oliva, creando un concentrato unico di sapore e benessere. L'olio aromatizzato al rosmarino di Luigi Tega cattura perfettamente la fragranza e il gusto genuino del rosmarino coltivato naturalmente nei campi del centro Italia.

## COM'È FATTO

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

**Origine Rosmarino.** Umbria & Abruzzo.

**Tecnica di produzione.** Infusione di estratto naturale di rosmarino in olio extra vergine di oliva biologico

**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

**Carne.** Perfetto per arricchire il sapore di bracioline, salsicce e bistecche di collo di maiale.

**Pesce.** Versatile e immancabile su un'ampia gamma di piatti a base di pesce, sia di acqua dolce che salata.

## 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

