



# LUIGI TEGA

IL MONDO DELL'OLIO

# TASTE+ FISH

L'olio Taste+Fish esalta i sapori e gli aromi dei piatti di pesce con una miscela unica di olio extra vergine d'oliva, co-frangitura ed infusione di estratti di spezie. Questo condimento biologico di alta qualità è delizioso e salutare, offrendo un'alternativa preziosa alle salse industriali. Valorizza i vostri piatti di pesce preferiti con sapore biologico e salutare grazie agli antiossidanti nell'olio extra vergine d'oliva e nelle spezie aromatiche, oltre alla vitamina C presente nell'olio essenziale di limone contenuto nelle bucce.



## COM'È FATTO

**Ingredienti.** Olio extravergine di oliva biologico, limone biologico, estratto naturale di timo, estratto naturale di pepe rosa.

**Origine Spezie & Agrumi.** Umbria, Abruzzo & Sicilia.

**Tecnica di produzione.** L'olio Taste+Fish nasce da un attento processo di co-frangitura simultanea di olive e limoni, al quale si arricchisce l'olio essenziale di limone biologico. Questa creazione si unisce successivamente ad un altro olio, precedentemente infuso con estratto naturale di timo e pepe rosa, per ottenere così il BIO condimento finale.

**Colore.** Dorato

## CERTIFICAZIONI

**Allergeni.** Nessuno; mai riportati casi di allergia.

**OGM.** No.

**Certificazione Biologica.** Name and address of the inspection agency: 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.

## 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  
SPEZIE E AGRUMI  
CHE USIAMO PER  
CREARE IL  
NOSTRO OLIO  
AROMATIZZATO