



**LUIGI TEGA**  
IL MONDO DELL'OLIO

# TASTE+ MEAT

L'olio Taste+Meat è stato appositamente creato per esaltare i sapori e gli aromi delle carni su cui viene versato a crudo. Questa esclusiva miscela di olio extra vergine d'oliva, infusione ed estratti di spezie, dà vita a un condimento biologico di altissima qualità, che è non solo delizioso ma anche benefico per la salute. Quest'olio vi consente di aggiungere sapore ai vostri piatti di carne preferiti in modo biologico e salutare, grazie alla presenza naturale di antiossidanti nell'olio extra vergine d'oliva e nelle spezie.



## COM'È FATTO

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

**Origine Spezie.** Umbria & Abruzzo.

**Tecnica di produzione.** L'olio Taste+Meat è frutto di un meticoloso processo di infusione naturale, durante il quale gli estratti naturali di spezie come rosmarino, salvia e timo vengono delicatamente infuse nell'olio extra vergine d'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.

## 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  
LE **SPEZIE** CHE  
USIAMO PER  
CREARE IL  
NOSTRO OLIO  
AROMATIZZATO