



LUIGI TEGA

IL MONDO DELL'OLIO



TASTE+ SALAD

L'olio Taste+Salad valorizza i sapori delle insalate grazie a una miscela unica di olio extra vergine d'oliva, infusione ed estratti di spezie. Questo condimento biologico di alta qualità è delizioso e salutare, rappresentando un'alternativa preziosa alle salse industriali. Aggiunge sapore in modo biologico e salutare alle insalate preferite grazie agli antiossidanti naturali presenti nell'olio extra vergine d'oliva, negli ortaggi e nelle spezie aromatiche.

COM'È FATTO

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

Origine Spezie & Ortaggi. Umbria, Lazio & Calabria.

Tecnica di produzione. L'olio Taste+Salad nasce dall'infusione naturale di cipolle biologiche e dall'estratto puro di finocchio dolce nell'olio extra vergine di oliva biologico. L'infusione delle cipolle rosse richiede una cura attenta e una sorveglianza costante, al fine di garantire un sapore distintivo che evoca la delicatezza e la piacevolezza della cipolla caramellata.

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
ORTAGGI E SPEZIE
PER CREARE IL
NOSTRO OLIO
AROMATIZZATO