



出展者情報

ACCADEMIA OLEARIA SRL
アッカデミア・オレアーリア



オイル 1

製品カテゴリー/格付名	オーガニック・エクストラヴァージンオリーブオイル - サルデーニャ DOP		
商品名	FRUTTATO VERDE BIO DOP SARDEGNA		
収穫年	2020		
生産地	サルデーニャ州		
品種	ボザーナ 100%		
酸度	<3%	過酸化物質	-
植密度	135 本/ha	ha 当たりの収穫量	40
海拔	5m	賞味期限	16 か月
収穫	オリーブの実は、中程度に色づいた段階で、必ず樹から直接収穫します。補助的に機械を使い、地面に落ちた実は拾いません。各区画の収穫データは、AGRIS と ICEA に報告し、検証・記録されます。		
粗砕	粗砕工程は収穫後 8 時間以内に生産地で行われます。最高温度は 27℃。破碎装置は最新のものです。2.5 段階の連続サイクル式です。平均収率は 15%。抽出の各段階は、AGRIS と ICEA によって定期的にモニタリングされています。		
抽出	低温抽出。		
保管と瓶詰	エクストラヴァージンオリーブオイルは 15 日以内に濾過。窒素を充填され、18℃以下に温度管理されたステンレスタンクで貯蔵されます。		
ボトル容器	500ml、750ml		
認証	オーガニック(ICEA)、オーガニック(JAS)、原産地呼称保護(DOP)		
受賞歴	『第 26 回 BIOL 2021』ベスト・オーガニック・エクストラヴァージンオリーブオイル・インザワールド賞		
風味	グリーン・フルーティ。		
相性のよい料理 お勧めの使い方	緑の果実を思わせる香りと、カルドンやアーティチョークを強く感じさせる鮮烈な風味。しっかりと整ったストラクチャー。最もイタリア的な料理と完璧にマッチする力強いオリーブオイル。スープやブルスケッタの仕上げにも最適です。		
工場渡し価格/希望小売価格	お問合せ下さい		