



出展者情報

ACCADEMIA OLEARIA SRL  
アッカデミア・オレアーリア



オイル 2

製品カテゴリー/格付名	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 DOP SARDEGNA		
収穫年	2020		
生産地	サルデーニャ州		
品種	ボザーナ 80%、セミダーナ 20%		
酸度	<3%	過酸化物質	-
植密度	400 本/ha	ha 当たりの収穫量	50
海拔	10m	賞味期限	16 か月
収穫	10 月初旬から 12 月にかけて機械で収穫。		
粗碎	2 段階連続サイクル方式による粗碎。		
抽出	低温抽出。		
保管と瓶詰	粗碎したその月のうちに濾過。窒素充填と温度管理下のステンレスタンクで貯蔵。		
ボトル容器	250ml、500ml、750ml		
認証	原産地呼称保護 (DOP)		
受賞歴	<p>『第 16 回 中国国際ナショナル・オリーブオイル・コンペティション 2021』金賞  『オリーブ・ジャパン 2021 国際ナショナル・オリーブオイル・コンペティション 2021』金賞  『カナダ・国際ナショナル・オリーブオイル・コンペティション 2021』金賞  『アテネ・国際ナショナル・オリーブ・アワーズ 2021』金賞  『AVPA 国際ナショナル・オリーブオイル・コンペティション 2021』金賞  『TerraOlivo 2021 エルサレム・イスラエル・国際ナショナル・オリーブオイル・コンペティション 2021』グランドプレステージゴールド賞</p>		
風味	フルッタート・ヴェルデ・リセルヴァ「エクストラヴァージンオリーブオイル DOP サルデーニャ」は、ストラクチャーのしっかりとした、金色に輝く緑色のオリーブオイル。オリーブの実の力強いアロマと新鮮でシャープな果実味に、アーティチョークやカルドンの香りが加わります。苦味のある辛さが心地よい、バランスのとれたオイル。		
相性のよい料理 お勧めの使い方	苦味と辛みのバランスがとれた優れたオイルで、そのままかける調味料としても、あらゆる地中海料理の調理にも使うことができます。魚料理には理想的。		
工場渡し価格/希望小売価格	お問合せ下さい		