



出展者情報

AZIENDA AGRICOLA ANTICO POGGIOLO
アンティコ・ポッジョーロ



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 - トスカーノ IGP		
商品名	ANTICO POGGIOLO		
収穫年	2020		
生産地	トスカーナ州		
品種	モライオーロ 30%、フラントイオ 30%、レッチョ 40%		
酸度	0.20%	過酸化物価	-
植密度	低密度	ha 当たりの収穫量	120
海拔	300m	賞味期限	24 か月
収穫	収穫は、オリーブがまだ完全に熟しきらない 10 月末から手作業で行います。		
粗砕	オリーブはその日のうちに枝葉を取り除いてきれいに洗浄し、翌日に破碎。		
抽出	低温抽出。		
保管と瓶詰	手作業で濾過されたオイルは、ステンレス製の容器に移され、窒素を充填した状態で貯蔵されます。		
ボトル容器	100ml、250ml、500ml、750ml、5L		
認証	オーガニック〈Bioagricert〉		
受賞歴	『アワード 2021・ジャパン』金賞		
風味	ミディアム・フルーティ、苦味と辛み。		
相性のよい料理 お勧めの使い方	肉、パン		
工場渡し価格/希望小売価格	税込 3,000 円/250ml、税込 4,500 円/500ml * 展示会には価格表を持参いたします。 * 全て 2020 年産の価格情報です。2021 年産は生産量・輸入量により価格が変更になる場合がございます。		