



出展者情報

Alberta Iannicelli
アルベルタ・イアニチェッリ



オイル 3

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		
商品名	Extra Fine di Ceraso		
収穫年	2021		
生産地	カンパーニア州チレント		
品種	ピシヨッターナ 40%、オリアストラ／ロトンデッラ 60%		
酸度	0.45%	過酸化物質	-
植密度	中密度	ha 当たりの収穫量	16
海拔	340m	賞味期限	18 か月
収穫	電動ハーベスター/手作業による収穫。		
粗砕	低温下で 2 段階連続サイクル方式。		
抽出	低温下で 2 段階連続サイクル方式。		
保管と瓶詰	濾過。		
ボトル容器	250ml、500ml、3L、5L		
認証	オーガニック		
受賞歴	-		
風味	ライト・フルーティ		
相性のよい料理 お勧めの使い方	魚、弱火で調理する料理、スープ、サラダなど、日常的な使用に。		
工場渡し価格/希望小売価格	€9/250ml、€15/500ml、€48/3L、€78/5L(イタリア国内希望小売価格)		