



出展者情報

Angimbeoliveoil アンジンベオリーブオイル



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		
商品名	Angimbe Natures Bio		
収穫年	2021		
生産地	シチリア州		
品種	チェラスオーラ、ノチェッラーラ、ピアンコリッラ		
酸度	0.16%	過酸化物価	1.9mEq O ₂ /kg
植密度	低密度	ha 当たりの収穫量	800
海拔	400m	賞味期限	瓶詰後 18 か月
収穫	ハーベスターを補助的に用いた、手摘みによる収穫。実が色づき始める 10 月初旬が収穫時期。		
粗砕	収穫当日に粗砕。		
抽出	25°C以下のコールドプレス。		
保管と瓶詰	酸化を防ぐためにすぐに濾過。		
ボトル容器	ガラスボトル (250ml、500ml)、クラシックボトル (200ml、500ml)、缶 (3L)		
認証	オーガニック		
受賞歴	『Gambero Rosso (ガンベロ・ロッソ)』1 フォーリア 『ベルリン IOOC 2021』銅賞		
風味	ミディアム・フルーティ。カルドンの香り。		
相性のよい料理 お勧めの使い方	そのまま野菜、魚、肉に。パンにかけても美味。		
工場渡し価格/希望小売価格	€ 5.50/250ml、€ 8.50/500ml		