



出展者情報

Arkè Olio di Sicilia
アルケ・オーリオ・ディ・シチリア



オイル 2

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	Arkè BIO		
収穫年	2021	生産地	シチリア州
品種	モレスカ 100%		
酸度	0.18%	過酸化物質	-
植密度	低密度(300本/ha)	ha当たりの収穫量	50
海拔	460m	賞味期限	瓶詰後 18 か月
収穫	10/15 から 11/15 にかけて、アロマ成分と抗酸化成分を高めるために、中熟期の段階に達した実を手作業で収穫します。		
粗碎	収穫後 12 時間以内に自社搾油所で低温抽出。		
抽出	当社のエクストラヴァージンオリーブオイルはすべて、連続サイクル低温抽出システム、すなわち「低温抽出」に関する 2009 年省令第 8077 号に準拠した、加工段階で 27°C を超えない抽出プロセスによって得られています。2 段階で行われ、分離段階では水を加えないため、ポリフェノールの損失が少なく、抗酸化物質を豊富に含むエクストラヴァージンオリーブオイルが生まれます。また、新しい破砕機によって、嗅覚特性も大幅に向上させることができました。		
保管と瓶詰	温度管理(18°C)された環境で、ステンレスサイロに保存。窒素充填下で自然なデカンテーション(濾過せず)。		
ボトル容器	ガラスボトル(250ml、500ml、750ml)、缶(2L、3L、5L)		
認証	オーガニック(ICEA)(会社コード: IT BIO 006 D51T)		
受賞歴	『BIOL 2021 インターナショナル・コンペティション』金賞、『Biofach Olive Oil Award 2018 インターナショナル・オーガニックオリーブオイル・コンペティション(ドイツ・ニュルンベルグ)』ディスティンクション、『BIOL 2016 インターナショナル・コンペティション』金賞、『BIOL 2013 インターナショナル・コンペティション』金賞、『BIOL 2012 インターナショナル・コンペティション』金賞		
風味	熟したトマト、アーティチョーク、アロマティック・ハーブの明確なニュアンスを伴う、エレガントな香り。フィニッシュでは、アーモンドとセージの繊細な香りが漂います。苦味と辛味のバランスを完璧に表現する、調和のとれた、きわめて滑らかな味わい。後味は、フルーツとピスタチオに包み込まれるような感覚。ミディアム〜ライト・フルーティ。		
相性のよい料理 お勧めの使い方	オレンジとフィノッキオ(フェネル)のシンプルなサラダに最適です。魚のクスクスやイワシのペッカフィーコ(詰め物焼き)のような伝統料理の優れた引き立て役。		
工場渡し価格/希望小売価格	直接メーカーへお問い合わせください		