



## 出展者情報

### BEST ITALIAN SELECTION SRL ベスト・イタリアン・セレクション



#### オイル 1

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 - コッリーネ・サレルニターネ DOP		
商品名	OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA D.O.P. COLLINE SALERNITANE DENOMINAZIONE DI ORIGINE PROTETTA		
収穫年	2020		
生産地	カンパーニア州サレルノ県		
品種	ロトンデッラ/フラントイオ/カルテッレーゼ/ノスローレ 65%、 オリアローラ/レッチーノ 35%		
酸度	0.21%	過酸化物価	9mEq O <sub>2</sub> /kg
植密度	低密度	ha 当たりの収穫量	12000
海拔	205m	賞味期限	18~24 か月
収穫	オリーブは毎年 12 月 31 日までに手摘み、または機械で収穫。		
粗砕	収穫後 2 日以内に粗砕。オリーブの葉を取り除き、洗浄し、破砕機ですり潰した後、攪拌します (27°C 以下)。		
抽出	2 段階式の低温遠心分離機で抽出。		
保管と瓶詰	ステンレスサイロで貯蔵、濾過。		
ボトル容器	ガラスボトル (500ml、750ml)、缶 (5L)		
認証	ハラール		
受賞歴	『Sirena d'Oro』ベストパッケージ賞		
風味	ミディアム・フルーティ。		
相性のよい料理 お勧めの使い方	サラダや冷製料理にそのままかけるのがお奨めですが、加熱する調理にも最適です。		
工場渡し価格/希望小売価格	€4		