



## 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 2

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/カルペッレーゼ/ノストラレ 65%以上、 オリアローラ/レッチーノ 35%未満		
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 12 月 31 日までに収穫されなければなりません。オリーブは手摘みまたは機械で収穫されます。		
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。2 回の分離。		
抽出	2 段階式の低温遠心分離機で抽出。		
保管と瓶詰	窒素充填下、温度管理されたステンレスサイロで貯蔵。		
ボトル容器	500ml		
認証	ハラール		
受賞歴	-		
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	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		