



出展者情報

FRANTOIO AGOSTINI
 フラントイオ・アゴスティーニ



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	Terra di Marca BIO		
収穫年	2020		
生産地	マルケ州		
品種	フラントイオ 50%、レッチーノ 50%		
酸度	0.25%	過酸化物価	7.4mEq O ₂ /kg
植密度	低密度	ha 当たりの収穫量	400
海拔	120m	賞味期限	瓶詰後 18~24 か月
収穫	手作業に補助的な機械を組み合わせた収穫。		
粗碎	オリーブは収穫してから 6 時間以内に加工。		
抽出	再生可能エネルギーのみを使用した、2 段階の遠心分離による低温抽出。		
保管と瓶詰	濾過されたオイルは、無酸素状態(窒素充填)で温度管理下のステンレスタンクに貯蔵されます。		
ボトル容器	ガラスボトル(500ml)、缶(3L)		
認証	オーガニック - サプライチェーンのトレーサビリティ		
受賞歴	『L' Oro del Mediterraneo(ローロ・デル・メディテッラーネオ)』1 位 『L' Oro d' Italia(ローロ・ディタリア)』1 位		
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	鶏のグリル(白身肉全般)やフレッシュチーズ。		
工場渡し価格/希望小売価格	上代、税込価格: 5,100 円/500ml		