



出展者情報

FRANTOIO AGOSTINI
 フラントイオ・アゴスティーニ



オイル 3

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		
商品名	Selezione Sublimis		
収穫年	2020		
生産地	マルケ州		
品種	フラントイオ 90%		
酸度	0.23%	過酸化物価	8mEq O ₂ /kg
植密度	330 本/ha	ha 当たりの収穫量	400
海拔	120m	賞味期限	瓶詰後 18 か月
収穫	手作業に補助的な機械を組み合わせた収穫。		
粗砕	オリーブは収穫してから 6 時間以内に加工。		
抽出	グリーン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(250ml、500ml、750ml)、缶(3L)		
認証	ISO - サプライチェーンのトレーサビリティ		
受賞歴	『EVO IOOC』金賞 『マスターズ・オブ・オイル』 『NYIOOC』金賞 『Oil China』金賞		
風味	ミディアム〜ストロング・フルーティ。		
相性のよい料理 お勧めの使い方	ブルスケッタ、赤身肉またはジビエ、中熟タイプのチーズ。		
工場渡し価格/希望小売価格	上代、税込価格: 3,200 円/250ml、5,300 円/500ml、7,600 円/750ml		