



出展者情報

FRANTOIO ROMANO
 フラントイオ・ロマーノ



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	GOLD BIO		
収穫年	2020		
生産地	カンパーニア州コッリーネ・ベネヴェンターネ		
品種	レッチーノ、フラントイオ、ペンドリーノ、オルトラーナ、ラチョッペツラ、その他、歴史のある土着品種		
酸度	最大 0.20%	過酸化物価	< 5mEq O ₂ /kg
植密度	< 3,000 本/ha	ha 当たりの収穫量	25000
海拔	300m	賞味期限	瓶詰後 18 か月
収穫	手作業による収穫作業。		
粗砕	連続システムによるオリーブの抽出。		
抽出	遠心分離による低温抽出。		
保管と瓶詰	ステンレスタンクに不活性ガスを充填した状態で貯蔵。		
ボトル容器	250ml、500ml、750ml		
認証	オーガニック		
受賞歴	『Flos Olei 2014(フロス・オレイ)』 『Ercole Olivario(エルコレ・オリヴァリオ)』 『Sua Eccellenza Italia 2012(スア・エツチェレンツァ・イタリア)』 『Terra Olivo(テツラ・オリーブォ)』 『Oli Vinus 2013』		
風味	透き通った外観。色は緑色の輝きを帯びています。軽やかな香りは、摘みたてのオリーブのような澄んだ果実香。草のような新鮮な香りが調和の中に広がります。アーモンドやリンゴのニュアンス。爽やかなノート。味わいは、清新でエレガント。香りと味が完璧なバランスを保ち、そこにルーコラを思わせるフレッシュで持続性のある辛みの個性が加わります。		
相性のよい料理 お勧めの使い方	海の幸のオードブル、甲殻類のシチュー、マグロのタルタル、鶏肉やラム肉のオーブン焼き、パスタフィラータによるフレッシュチーズ。		
工場渡し価格/希望小売価格	お問い合わせください		