



出展者情報

FRANTOIO ROMANO  
 フラントイオ・ロマーノ



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	RACIOPPELLA N. 03		
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	ラチョッペツラ 100%		
酸度	最大 0.20%	過酸化物価	< 5mEq O <sub>2</sub> /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。		
粗碎	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	-
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。色はエメラルドグリーン。香りはミディアム～ストロング・フルーティ、まだ青いうちに摘んだオリーブを思わせませす。主役となるのは青いトマトの香り、さらに、アーティチョーク、セロリ、まだ熟していない果実など、あざやかな緑の植物が香りのプロファイルを完成させませす。フレッシュでクリーン。味わいはとてもデリケートで、滑らかで流れるような心地よさ。甘みと苦みに始まり、熟していない青いバナナのような味が強く感じられます。爽やかなフィニッシュは、ペペロンチーノのような辛みが効いています。		
相性のよい料理 お勧めの使い方	野菜のグラタン、メカジキのサラダ、野菜スープ、サルシッチャを用いたプリモピアット、赤身肉、肉の炭焼き、硬質タイプの熟成チーズなどによく合います。		
工場渡し価格/希望小売価格	お問い合わせください		