



出展者情報

FRATELLI FRATTA  
フラテッリ・フラッタ



オイル 1

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	Mater Cloelia Extra virgin olive oil		
収穫年	2020		
生産地	プーリア州北部		
品種	アルボサナ 100%		
酸度	オレイン酸 0.12%	過酸化物価	5.5mEq O <sub>2</sub> /kg
植密度	1,677 本/ha	ha 当たりの収穫量	150
海拔	70m	賞味期限	瓶詰後 18 か月
収穫	11 月、色づき始めの時期に、機械による収穫。		
粗砕	収穫後 6 時間以内に、2 段階連続サイクルシステムによる粗砕。		
抽出	遠心分離による低温抽出。		
保管と瓶詰	貯蔵と、濾過後のボトリング。		
ボトル容器	ガラスボトル(100ml、250ml、500ml)、缶(5L)		
認証	-		
受賞歴	『Gambero Rosso Oli d'Italia(ガンベロ・ロッソ・オーリ・ディタリア)』1 フォーリア		
風味	マーテル・クロエリアは、一族を支えてきた女性に捧げるエクストラヴァージンオリーブオイルです。黄金色を帯びた緑色のミディアム・フルーティ。アーモンドの花の香りが快いフローラル香。口に含むと、刈り草、青リンゴ、香草のノート。苦味と辛みが、柔らかな心地よいバランスで調和しています。		
相性のよい料理 お勧めの使い方	サラダ、魚のグリル、茹で野菜、フレッシュチーズなどのシンプルな料理に最適です。		
工場渡し価格/希望小売価格	お問合せ下さい		