



出展者情報

FRATELLI FRATTA  
フラテッリ・フラッタ



オイル 2

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	MATER CLOELIA BIO 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%	過酸化物質価	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 段階の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	Suolo e Salute		
受賞歴	『BIOL 2021』金賞 『ジャパン・オリーブオイル・プライズ JOOP 2021』金賞		
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。深みのある緑色。アーモンドと果実、特にリンゴの特徴的な香りを持つミディアム・フルーティ。バランスのとれた非常に柔らかな口当たりで、繊細な苦味と辛みを感じます。刈り草や野菜の深い香り。		
相性のよい料理 お勧めの使い方	スパゲッティ、サラダ、グリルチキン、ジビエ、ブルスケッタ、モッツアレッタなどに最適です。		
工場渡し価格/希望小売価格	お問合せ下さい		