



出展者情報

FRATELLI FRATTA  
フラテッリ・フラッタ



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	01 luxury EVOO 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 70%、コラティーナ 30%		
酸度	オレイン酸 0.14%	過酸化物価	5.2mEq 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 月末、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	-		
受賞歴	『NYIOOC 2021』銀賞 『ジャパン・オリーブオイル・プライズ JOOP 2021』銀賞 『Flos Olei 2021 (フロス・オレイ)』ファーム賞 『EVO IOOC』銀賞		
風味	01 は、私たちの最初のラグジュアリー・エクストラヴァージンオリーブオイルの名前です。黄金色を帯びた緑色。白いアーモンドの花と黄色い果実の香りが爆発するように広がり、カルドンやフローラルノートも感じられます。口に含むと、アーモンドの香りに続く、バジリコやタイムなどの香草のニュアンス。苦味と辛味が、調和のとれた上品な後味を締めくくります。		
相性のよい料理 お勧めの使い方	サラダ、野菜のピュレ、リゾット、白身や赤身の肉、魚、ソフトタイプのチーズ、マヨネーズに最適です。		
工場渡し価格/希望小売価格	お問合せ下さい		