



出展者情報

Joe&Co
ジョー&Co



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	TRACCIOLIO		
収穫年	2020		
生産地	カラブリア州		
品種	トンディーナ 80%、カロレア 20 %		
酸度	≤0.8%(オレイン酸) (EEC 法規 Reg.2568/1991 なら びに補足事項に基づく)	過酸化物価	≤ 20 meq O ₂ /kg (EEC 法 規 Reg.CEE 2568/1991 なら びに補足事項に基づく)
植密度	中密度	ha 当たりの収穫量	17
海拔	平均 238m	賞味期限	18 か月
収穫	収穫には手作業を補助する機械(ハーベスター)を使用。小規模農家では、櫛引きや網に落ちた実の収集なども手作業で行われています。オリーブの収穫は 10 月から 11 月。熟成度はオリーブの実の色づき具合で判断します。		
粗砕	実が重なり合う時間が長くないように、収穫の数時間後には搾油所に運び込まれます。使用システム:粗砕。オリーブの実を洗浄機から直接ベルトリフトで送り出し、上部から破砕機に。できあがったペーストは、下部から攪拌機に流し込まれます。		
抽出	低温下で絞り、抽出されます。変質させないように、機械的またはその他の物理的手法で得られたオイル。洗浄、脱気、遠心分離、濾過以外の処理をしていないことが条件となります。		
保管と瓶詰	瓶詰め前には、濾過を行ない、ステンレスタンクに貯蔵。 ラベルには、イタリア語 30 文字以内で必要な情報を表示。例)濾過(あり/なし)など。		
ボトル容器	ガラスボトル(100ml、250ml、500ml、750ml、1L)		
認証	IFS、CCPB、コーシャ、ヴィーガン		
受賞歴	-		
風味	香り:新鮮なオリーブの香りゆたかな、非の打ち所のないフルーティなオイル。 味わい:新鮮なオリーブの青い果実味。強い苦味と辛み。濃厚な味わい。		
相性のよい料理 お勧めの使い方	サラダや冷菜に、そのまま。生魚、肉、野菜など、繊細でバランスのとれた料理の調味料としても最適です。		
工場渡し価格/希望小売価格	€6/L		