



## 出展者情報

### LE FERRE レ・フェツレ



## 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	AUTENTICO		
収穫年	2020		
生産地	プーリア州		
品種	コラティーナ 30%、ペランツアーナ 30%、レッチーノ 40%		
酸度	0.20%	過酸化物価	7.9mEq O <sub>2</sub> /kg
植密度	低密度	ha 当たりの収穫量	14
海拔	250m	賞味期限	瓶詰後 18 か月
収穫	オリーブの収穫は、11 月最後の週と 12 月初旬の 2 週に、櫛型電動機やハーベスターを使って、ブレンドを構成する単一品種それぞれの適切な成熟度を見きわめながら行われます。		
粗碎	オリーブを収穫後 24 時間以内に加工。当社の搾油所で、オリーブの葉を取り除き、洗浄した後、破砕機で摺り潰します。		
抽出	2 段階連続サイクル方式の搾油機で低温抽出(27℃以下の温度で処理)。デカンターによる遠心力で抽出されます。		
保管と瓶詰	オリーブオイルは、食品用窒素ブランケット装置のもと、温度制御されたステンレスサイロに貯蔵されます。		
ボトル容器	250ml、500ml		
認証	-		
受賞歴	-		
風味	アウテンティコは、ゆたかなアロマティックブーケと鮮烈なフレグランスが特徴のブレンド。ミディアム・フルーティ。繊細な植物香が上品さを際立たせます。		
相性のよい料理 お勧めの使い方	アウテンティコは万能型のオイル。加熱せずそのまま使うと素晴らしく、あらゆる料理を引き立てます。とりわけ魚との相性は抜群です。		
工場渡し価格/希望小売価格	€ 3.47 / 250ml		