



出展者情報

LE FERRE
レ・フェッレ



オイル 2

| | | | |
|--------------------|---|------------|---------------------------|
| 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 - オーリオ・ディ・プーリア IGP | | |
| 商品名 | I.G.P. OLIO DI PUGLIA - LE FERRE | | |
| 収穫年 | 2020 | | |
| 生産地 | プーリア州 | | |
| 品種 | コラティーナ 100% | | |
| 酸度 | 0.20% | 過酸化物価 | 8.2mEq O ₂ /kg |
| 植密度 | 低密度 | ha 当たりの収穫量 | 14 |
| 海拔 | 260m | 賞味期限 | 瓶詰後 18 か月 |
| 収穫 | 単一品種のコラティーナは、12 月に櫛型電動機やハーベスターを使って収穫されます。収穫は、コラティーナ種オリーブの適切な成熟度を見きわめながら行われます。 | | |
| 粗砕 | 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°C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 | 500ml | | |
| 認証 | 地理表示保護(IGP) | | |
| 受賞歴 | - | | |
| 風味 | ミディアム・フルーティ。アーモンドの香り。軽くてバランスのとれた苦味と、心地よい辛み。 | | |
| 相性のよい料理 お勧めの使い方 | 料理の仕上げに最適で、肉や豆の料理におすすめです。 | | |
| 工場渡し価格/希望小売価格 | €6.83 | | |