



出展者情報

LE FERRE レ・フェッレ



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	SELEZIONE		
収穫年	2020		
生産地	プーリア州		
品種	コラティーナ 30%、レッチーノ 40%、ペランツァーナ 30%		
酸度	0.20%	過酸化物価	7mEq O ₂ /kg
植密度	低密度	ha 当たりの収穫量	14
海拔	270m	賞味期限	瓶詰後 18 か月
収穫	オリーブの収穫は、11 月下旬と 12 月初旬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	-		
受賞歴	『Bibenda(ビベンダ)2020 / 2021』5 ゴツチェ 『Gambero Rosso i Migliori Oli d'Italia(ガンベロ・ロッソ・イ・ミリオール・オーリ・ディタリア) 2020 / 2021』3 フォツリエ		
風味	選り抜かれたエクストラヴァージンオリーブオイルを巧みに配合したブレンドです。ユニークな味のバランス。ストロング・フルーティ。ゆたかで、包み込むような、個性的で鮮烈な香り。口に含むとソフトなボディで、力強さとエレガンスの絶妙なバランスが特徴です。		
相性のよい料理 お勧めの使い方	加熱せずにそのまま使うのが理想的。ロースト肉や豆のスープに最適です。オープン焼きの魚など、メインディッシュにもおすすめです。		
工場渡し価格/希望小売価格	€10.63		