



出展者情報

MANNI Oil
マンニ・オイル



オイル 1

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 - トスカーノ IGP		
商品名	MANNI - THE OIL OF LIFE		
収穫年	2020		
生産地	トスカーナ州		
品種	オリヴァストラ・セツジャネーゼ 80%、モライオーロ/レッチーノ 20%		
酸度	0.17%	過酸化物価	4.6mEq O ₂ /kg
植密度	低密度	ha 当たりの収穫量	100
海拔	400m	賞味期限	瓶詰後 18 か月
収穫	10 月に手摘みで収穫。成熟度は中程度。		
粗砕	収穫から粗砕までの時間は 4 時間。刃型破砕機。		
抽出	温度・気圧を管理した 2 段階連続方式。		
保管と瓶詰	濾過されたオイルは、アルゴンガスを充填し、16°C に温度管理した状態で、ステンレス製の容器に貯蔵されます。ボトリングは、オイルの酸化を防ぐためにアルゴンガスをボトルに注入する自動ラインで行ないます。		
ボトル容器	遮光ガラスボトル (250ml) ※ドイツ特許、UV カット率 99.9%		
認証	オーガニック、コーシャ、コーシャ・パスオーバー、ハラール		
受賞歴	『ニューヨーク・インターナショナル・オリーブオイル・コンペティション』金賞 『カナダ・インターナショナル・オリーブオイル・コンペティション』金賞 『上海・インターナショナル・オリーブオイル・コンペティション』金賞 『ドバイ・インターナショナル・オリーブオイル・コンペティション』金賞 『東京・インターナショナル・オリーブオイル・コンペティション』銀賞 『ロンドン・インターナショナル・オリーブオイル・コンペティション』銀賞		
風味	ミディアム・フルーティ。辛みには、グリーンハーブのニュアンス。まろやかでリッチな感覚。		
相性のよい料理 お勧めの使い方	大さじ 1 杯 (15g) のオリーブオイルを、ステーキ、蒸し魚、焼き魚、サラダ、モッツァレラ、パスタのバター代わり、貝類、蒸し野菜、インゲン豆、または豆や野菜のスープにかけてください。		
工場渡し価格/希望小売価格	€14 (工場渡し価格)		