



出展者情報

OLIO SANT'ORO
オーリオ・サントーロ



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		
商品名	OLIVATE CELLINA DI NARDO'		
収穫年	2021		
生産地	プーリア州		
品種	チェッリーナ・ディ・ナルド		
酸度	0.20%	過酸化物質	-
植密度	低密度	ha 当たりの収穫量	30
海拔	150m	賞味期限	24 か月
収穫	収穫時期: 10 月の第 1 週頃。ハーベスターを用いて収穫。熟度は極早生。		
粗砕	収穫から粗砕までの時間: 約 2 時間。連続装置を用いた低温抽出法。		
抽出	遠心分離機による低温抽出。		
保管と瓶詰	低圧のシートフィルター・システムによる濾過。		
ボトル容器	ガラスボトル (250ml、500ml)、缶 (1L)、バッグ・イン・ボックス (3L)		
認証	オーガニック		
受賞歴	『NYOOC』、『BIOL』		
風味	ミディアム・フルーティ。		
相性のよい料理 お勧めの使い方	白身肉やサラダ全般。		
工場渡し価格/希望小売価格	お問合せ下さい		