



## 出展者情報

### OLIO SANT'ORO オーリオ・サントーロ



## オイル 2

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	MONOCULTIVAR PICHOLINE		
収穫年	2021		
生産地	プーリア州		
品種	ピッチョリーネ		
酸度	0.20%	過酸化物価	-
植密度	低密度	ha 当たりの収穫量	50
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	-		
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、魚料理にもよく合います。		
工場渡し価格/希望小売価格	お問合せ下さい		