



出展者情報

OLIVOIL SRL - GERACI  
オリヴオイル - ジェラーチ



オイル 1

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 - ヴァッレ・ディ・ペリーチェ DOP		
商品名	OLIO GERACI D.O.P. VALLE DEL BELICE		
収穫年	2020		
生産地	シチリア州		
品種	ノチェッラーラ・デル・ペリーチェ 100%		
酸度	0.16%	過酸化物価	4.2mEq O <sub>2</sub> /kg
植密度	中密度	ha 当たりの収穫量	4000
海拔	300m	賞味期限	18 か月
収穫	ノチェッラーラ・デル・ペリーチェ種のオリーブをまだ青いうちに手作業で早期収穫(10月)。		
粗砕	手摘みで収穫後、6 時間以内に 2 段階式遠心分離機に。		
抽出	2 段階連続サイクルによる低温抽出。		
保管と瓶詰	5 回の自然なデカンテーションを行った無濾過のオイルは、18-10 ステンレスサイロに貯蔵され、窒素充填下で 18°Cの一定温度に保たれます。		
ボトル容器	ガラスボトル(100ml、250ml、500ml、750ml)、缶(100ml、250ml、3L、5L)、チューブ型バッグ(3L)		
認証	原産地呼称保護(DOP)		
受賞歴	『ジャパン・オリーブオイル・プライズ 2021』金賞		
風味	グリーンオリーブのミディアム・フルーティ。アーティチョーク、刈りたての草、アーモンド、青りんご、オレガノ、トマトの香り。		
相性のよい料理 お勧めの使い方	そのまま、豆料理、ポテト、サラダ、肉や魚、スープ、チーズに。 ロースト、ソース類、魚のカルトツチョなど、加熱する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		