



出展者情報

OLIVOIL SRL - GERACI  
オリヴオイル - ジェラーチ



オイル 2

製品カテゴリー/格付名	100%イタリア産エクストラヴァージンオリヴオイル - ノヴェッロ (単一品種)		
商品名	OLIO GERACI MONOCULTIVAR NOCELLARA NOVELLO		
収穫年	2021		
生産地	シチリア州		
品種	ノチェッラーラ・デル・ベリーチェ		
酸度	0.14%	過酸化物質価	4mEq O <sub>2</sub> /kg
植密度	中密度	ha 当たりの収穫量	6000
海拔	250m	賞味期限	18 か月
収穫	青々としたオリヴを粗砕するために、早期(9 月末)にノチェッラーラ・デル・ベリーチェ種オリヴを厳選し、手作業で収穫。		
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	透明ガラスボトル(750ml)、ダークガラスボトル(250ml、500ml、750ml)、缶(250ml、5L、3L)		
認証	IFS(International Food Standard)		
受賞歴	『ジャパン・オリヴオイル・プライズ 2021』金賞		
風味	色鮮やかなグリーンオリヴのストロング・フルーティ。アーティチョーク、刈り取ったばかりの草、フレッシュアーモンド、グリーンバナナの香り。きわだった辛み。		
相性のよい料理 お勧めの使い方	切りたて・焼きたてのパン、トマト、ガーリック、オレガノを使ったブルスケッタ、山羊のチーズ、フレッシュチーズ、熟成チーズ、茹で野菜、レンズ豆、豆類、玉ねぎを混ぜた茹でジャガイモ、マッシュポテト、肉のグリル、アンチョビの塩漬け、マグロのグリル、スモークしたマグロなど。		
工場渡し価格/希望小売価格	お問合せ下さい		