



出展者情報

Olio De Marco
オーリオ・デ・マルコ



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	Olio Extra Vergine di Oliva "DE MARCO" BIO		
収穫年	2020		
生産地	カンパーニア州イルピニア		
品種	フランチオ 30%、レッチーノ 30%、ラヴェーチェ 15%、オリアローラ 10%、ペランツァーナ 15%		
酸度	0.35%	過酸化物価	10mEq O ₂ /kg
植密度	400 本/ha	ha 当たりの収穫量	80
海拔	600m	賞味期限	瓶詰後 18 か月
収穫	10 月末から 11 月初旬に、色づいた段階でハーベスターを使って手作業で収穫。		
粗碎	ダブルグリッド破碎機による粗碎。		
抽出	水を加えない二段階遠心分離による低温抽出。		
保管と瓶詰	オイルはステンレスタンクに貯蔵され、シートフィルタープレスやバッグフィルターで濾過され、毎時 3000 本の連続ラインで瓶詰めされます。		
ボトル容器	ガラスボトル(250ml、750ml)		
認証	オーガニック〈Suolo e Salute〉		
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	生の料理にも加熱した料理にも合わせられます。		
工場渡し価格/希望小売価格	€10		