



出展者情報

Olio De Marco
オーリオ・デ・マルコ



オイル 2

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		
商品名	Olio Extra Vergine di Oliva "DE MARCO"		
収穫年	2020		
生産地	カンパーニア州イルピニア		
品種	フラントイオ 30%、レッチーノ 30%、ラヴェーチェ 10%、ペランツァーナ 30%		
酸度	0.35%	過酸化物価	11mEq O ₂ /kg
植密度	500 本/ha	ha 当たりの収穫量	100
海拔	600m	賞味期限	瓶詰後 18 か月
収穫	色づいた段階でハーベスターを使って手作業で収穫。		
粗砕	ダブルグリッド破碎機による粗砕。		
抽出	収穫後 24 時間以内に、二段階遠心分離による低温抽出。		
保管と瓶詰	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。		
ボトル容器	ガラスボトル(250ml、500ml、750ml、1L)、缶(3L、5L、25L)		
認証	-		
受賞歴	-		
風味	ミディアム・フルーティ。淡い苦味と辛み。		
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	€8		