



出展者情報

TENUTA CANTAGALLO E LE FARNETE
テヌータ・カンタガッロ・エ・レ・ファルネーテ



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		
商品名	LAUDEMIO CANTAGALLO		
収穫年	2020		
生産地	トスカーナ州		
品種	フ란トイオ 50%、モライオーロ 45%、レッチーノ 5%		
酸度	0.26%	過酸化物価	-
植密度	250 本/ha	ha 当たりの収穫量	900
海拔	200m	賞味期限	24 か月
収穫	熟度別に機械で収穫し、収穫後 4 時間以内に自社搾油所で粗砕。すぐに濾過します。アルゴンガスを充填したステンレスタンクに移し、温度管理を行ないながら貯蔵します。		
粗砕	4 時間というのは、収穫してから自社搾油所で 2 段階連続サイクル式の機械で粗砕するまでの時間です。		
抽出	25°Cの温度下で、ピエラリージ社の遠心分離機、アルファ・ラヴァル社のセパレーターを用いて抽出。		
保管と瓶詰	酸化を防ぐために、食品用ガスを充填したステンレスタンクで貯蔵。エクストラヴァージンオリーブオイルの保存性を高めるため、搾油所での加工直後に濾過を行います。		
ボトル容器	250ml、750ml		
認証	-		
受賞歴	-		
風味	エレガントでフルーティ。刈りたての草、カルドン、アーティチョークを思わせる香り。バランスのとれた苦味と辛み。繊細でエレガントな、持続性のあるアロマ。		
相性のよい料理 お勧めの使い方	トスカーナの典型的なブルスケッタ、スープ、豆やレンズ豆のスープやサラダなどとの相性は抜群。また、赤身や白身の肉のグリル、ジビエ、魚のマリネなどにも最適です。		
工場渡し価格/希望小売価格	€12/500ml		