



出展者情報

Uliveti Castel San Martino ウリヴェーティ・カステル・サン・マルティーノ



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（単一品種）		
商品名	Ancino Femminella. Monovarietale.		
収穫年	2020		
生産地	カンパーニア州サンニオ		
品種	フェツミネッラ 100%		
酸度	0.15%	過酸化物価	6.08mEq O ₂ /kg
植密度	中密度	ha 当たりの収穫量	322
海拔	300m	賞味期限	瓶詰後 18 か月
収穫	電動ハーベスターを使って、10 月初旬、実が色づき始めた時期に収穫。		
粗砕	粗砕は収穫後 24 時間以内、2 段階式搾油機で実施。		
抽出	遠心分離による低温抽出。		
保管と瓶詰	無濾過。窒素を充填し、温度管理された状態で保存。		
ボトル容器	ガラスボトル(250ml)		
認証	-		
受賞歴	『Presidio Slow Food(プレシディオ・スローフード)』		
風味	グリーン・ミディアム・フルーティ。軽い苦味、中程度の辛み。		
相性のよい料理 お勧めの使い方	魚料理や夏のサラダ、デザートに最適。		
工場渡し価格/希望小売価格	€4.8		