



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 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(ブレンド)		
商品名	Ancino Verde		
収穫年	2020		
生産地	カンパーニア州サンニオ		
品種	ラチョッペツラ 40%、オルトラーナ 10%、レッチーノ 30%、オルティーチェ 10%、 フラントイオ 10%		
酸度	0.15%	過酸化価	5.14mEq O <sub>2</sub> /kg
植密度	中密度	ha 当たりの収穫量	321
海拔	250m	賞味期限	瓶詰後 18 か月
収穫	電動ハーベスターを用いて、10 月初旬、実が中程度に色づいた時期に収穫。		
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	缶(100ml、3L)、ガラスボトル(250ml、500ml)		
認証	-		
受賞歴	『Great Taste(グレート・テイスト)』 『Flos Olei(フロス・オレイ)』 『Slow Food(スローフード)』		
風味	熟したミディアム・フルーティ。中程度の苦味と辛み。		
相性のよい料理 お勧めの使い方	どのような用途にもぴったり。ソースの材料、グリル、炒め物などに最適です。白身肉 やサラダ、茹で野菜や蒸し野菜にもよく合います。		
工場渡し価格/希望小売価格	€4.40/250ml		