



出展者情報

Visconti – Storie di Terra
 ヴィスコンティ – ストーリエ・ディ・テッラ



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	Monocooltivar Peranzana		
収穫年	2020		
生産地	プーリア州アルタ・ダウニア		
品種	ペランツァーナ		
酸度	0.15%	過酸化価	-
植密度	極めて低密度	ha 当たりの収穫量	150
海拔	169m	賞味期限	瓶詰後 18 か月
収穫	実の色づきが 10%に達する 10 月 31 日までに、ハーベスターを使ってシートの上に収穫。		
粗碎	ハンマー型破砕機。		
抽出	超音波による低温抽出。		
保管と瓶詰	濾過後、真空ステンレスタンクに貯蔵。		
ボトル容器	500ml		
認証	-		
受賞歴	『ジャパン・オリーブオイル・テイスター・アソシエーション・アワード』優秀賞 『ジャパン・オリーブオイル・プライズ』銀賞		
風味	ミディアム/ストロング・フルーティ。青いトマトやトマトの葉、アーティチョーク、ビターアーモンドの香り。		
相性のよい料理 お勧めの使い方	ブッラータ、ブルスケッタ、白身肉、野菜のグリル。		
工場渡し価格/希望小売価格	€9.9/500ml		