



出展者情報

az. Vallillo
ヴァッリッコ



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 - ペランツァーナ・ダウニア		
商品名	Vallillo - Peranzana		
収穫年	2020	生産地	プーリア州ダウニア - アルトタヴォリエーレ
品種	ペランツァーナ 100%		
酸度	0.13%	過酸化物価	6.8mEq O2/kg
植密度	低密度 (110 本/ha)	ha 当たりの収穫量	50
海拔	100m	賞味期限	18 か月
収穫	楯型電動機を用いて収穫。実が色づく前の、10月の2週目から3週にかけて、6時から9時までの間に収穫し、高温や発酵を避けながら、200kg 入りケースで運びます。		
粗砕	収穫は朝9時に終わり、搾油所に到着すると、枝や石を取り除き、葉や土などを洗い流します。オリーブを冷水で冷やした後は、ハンマー型破砕機に。最高の香りと栄養価をもったオリーブオイルを得るためにオリーブペーストは攪拌機にかけられます(10~15分)。加工は2段階。		
抽出	オリーブペーストはデカンター(水平遠心分離機)に。水を加えず、遠心分離によって冷間抽出します。2段階の工程では、オリーブ自体の植物性水分を用いて、24°Cに温度管理をします。最後に、セパレータ(垂直遠心分離機)によってオイル中に残っている澱を除きますが、これによって、最終製品は18か月のシェルフライフが保証されます。		
保管と瓶詰	抽出されたエクストラヴァージンオリーブオイルは、食品用ステンレスタンクに温度管理の下で貯蔵され、24時間寝かせた後、オリーブとオリーブオイルの最高の感覚的特性を引き出すために濾過が行われます。		
ボトル容器	白い強化ガラスボトル(250ml、500ml)、缶(3L、5L)、試食用(100ml)		
認証	-		
受賞歴	『Gambero Rosso(ガンベロ・ロッソ)』2 フォッリエ、『Le Forme dell' Olio(レ・フォルメ・デッローリオ)』リテール・オイル 2 位、『Bibenda(ビベンダ)』4 ゴツチェ、『Assam Catalogo Oli Monovarietali(アッサム・カタロゴ・オーリ・モノヴァリエターリ)』7.8 点		
風味	グリーン・ゴールドの色合い。香りは主にフルーティでベジタブル。リンゴ、バナナ、フレッシュ・アーモンド、刈りたての草、茹でたピーマン、そして、わずかに加わる、かぐわしい干し草の香り。口に含むと、舌にフルーティな味覚が広がり、強い辛味と心地よい苦味とが調和を保ちます。		
相性のよい料理	鯛のポテトスライス重ねオーヴン焼き、魚のスープ。		
工場渡し価格/希望小売価格	€6.7/250 ml、9.2/500ml (参考価格)		