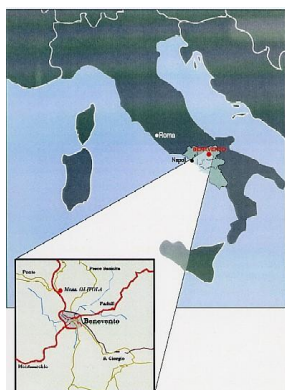


Borgo dei Sanniti

ボルゴデイサンニータィ



生産者ヴィンチェンツォさん

代々オリーブ農園を中心に周辺の土地を所有する元貴族。

現在は100ヘクタールのオリーブ農園を含めた土地を所有。昨年からは農家民宿も始める



背景はヴィンチェンツォさんの畑。左はオルチョのジョバンナさん、中央がわたし朝倉

- 品名/有機オリーブ油
- 商品名/ボルゴデイサンニータィ
- 原産国/イタリア
カンパーニャ州 ベネヴェント
- 生産者/ヴィンチェンツォ コロンボラ (単一農家のみの果実)
但し瓶詰め作業以降輸入業務は全てオルチョサンニータの生産者ジョバンナマツアが担当
- 製造年月日/2011年秋
収穫後3ヶ月の自然分離後を経て日本に到着
- 賞味期限/2013年12月31日
- 内容量/220g (250ml) 卓上サイズ
- 価格/¥1650 (税込)
- 保存方法/直射日光を避け冷暗所で保存
- 輸入者/アサクラ 朝倉玲子
- 倉庫/兵庫県西宮市鳴尾浜1-3-11
プレマ(株)甲子園商品センター
※東京港から直接甲子園に輸送し保管しています

■ 特徴

【オリーブの品種】4種類のミックス

- ①ベネヴェント在来種カルバ
- ②同じく在来種オルティチェ
- ③フラントーイオ
- ④レッチーノ

【栽培】イタリアオーガニック Bioagricert 認定製品 有機栽培
コードNo. IT BIO 007-152478

【製造】コールドスプレミトゥーラ法による熱をかけない物理的抽出法
フィルターにかけない自然分離法を採用、おいしさ・有効成分がそのまま生きています

【酸化度】0.56% (エキストラバージンの上限値は0.8%)

【過酸化値】6.8 (" " 20)

【味と風味】

南イタリアの典型的味と風味を持つ、
在来種カルバの特徴リンゴの風味がほのかにしフルーティで青々しい。
収穫して即日の内に搾油しており、また輸入は定温コンテナで輸送しているため風味や味、有効成分の劣化はなくイタリアのクオリティーをそのまま楽しめます。

スパイシー&甘いタイプのオイル。どの食材にでも合わせやすい

【朝倉から】

品質のいいオリーブオイルは星の数ほどイタリアにあります。それを日本に輸入するのは簡単ではありません。輸入を始めて12年が経ちますがオルチョサンニータと言う栽培から輸入まで一貫してジョバンナさんとの取引を継続しそれは今こそ強く思うところです。クオリティーの維持は常に注意深くしなければなりません。そこで信頼のおけるジョバンナさんに畑の環境、栽培方法、オリーブの質などを考慮し元々彼女と信頼関係のあるヴィンチェンツォさんのオイルをジョバンナに管理して瓶詰めから輸入まで任せて出来たのがアサクラ&ジョバンナ共同ブランド・ボルゴサンニータィです。ジョバンナの畑から3kmと極近くオリーブオイルの特徴はオルチョサンニータととても似ておりオルチョの姉妹品・卓上サイズとして販売アピールしていく予定です。