

オルチョサンニータ



温野菜のサラダ

1%の塩分濃度のお湯で野菜を茹で
生野菜とともにオルチョをからめる



産地/イタリア・カンパーニャ州 ベネヴェント
生産者/ジョバンナ・マツァ
製造年月日/昨年秋収穫後3ヶ月の自然分離後瓶詰め5月始めにヌーボー
が日本に到着
賞味期限/2013年8月31日
サイズ/500ml レギュラーサイズ
750ml 大瓶お徳用サイズ
オリーブの品種/ベネヴェント在来種 オルティチェを中心に他2種の
オリーブ果実をミックスしている
特徴/

【生産者】ジョバンナ家一軒の果実のみを使用したシングルエステート
他農家の果実はもちろん他、一切混ぜ物なしのエキストラバージン

【栽培】イタリアオーガニック Bioagricert 認定製品

【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

【酸化度】0.14% (エキストラバージンの上限値は0.8%) きわめて低い酸化度

【過酸化値】7

【味と風味】南イタリアの典型的味と風味を持つ、カロチンをたっぷり含ん
で黄金色のオイルは青草を刈り取った時のような香り、味はまろやか、
マイルド。甘いタイプのオイル。どの食材にでも合わせやすい

野生のオレガノ



Bruschetta con Pomodoro

トマトのブルスケッタ

刻んだミニトマトにたっぷりのオル
チョ、野生のオレガノを入れ塩で調
味。冷蔵庫で冷やしてからトースト
したパンにニンニクをこすりトマト
を上のにせる



産地/イタリア・カンパーニャ州・ベネヴェント

生産者/アントニオ・ルッソリッロ

製造年月日/2011年9月

賞味期限/2013年3月31日

価格/5g ¥525 10g ¥840 (税込) ※写真は5gのもの

特徴/

【栽培】野生のオレガノの花の部分のみを使用

通常販売されている物は葉の部分とミックスした物がほとんど。

葉は枯れると(ドライになると)オレガノが香りがとんでしまう、反面、
花の部分はドライになると香りが引き立つ

【製造】自然乾燥

【使用法】南イタリアはコショウを余り使わない代わりにオレガノを使う

特にトマトとの相性は抜群、生・加熱の両方に用いる

オレガノを入れることによりイタリア料理らしさが増す

新じゃがとグリーンピースとオルチョたっぷり 最後にオレガノで風味付け



新じゃが2個玉ねぎ1個、豚のバラ
150gは食べやすい大きさに切る。豚
に塩少々で下味をつける。鍋にオル
チョ、ニンニクをつぶした物入れ肉、ジ
ャガイモ・玉ねぎ、グリーンピース、
カップ1の白ワインと水をひたひた
加えあくを取り野生のオレガノ・塩小
匙1弱を加え蓋をして柔らかく煮る