

オルチヨの
姉妹品

ボルゴデイサンニータイ 徹底解剖



Q なぜボルゴという オイルがあるの？

2009年頃より、嬉しいことにオルチヨの需要が伸び続けました。しかし、「このままではオルチヨが足りなくなる！」また、果実は天候に左右されるため万一不足の事態が起った場合に「オルチヨに変わるものを準備しないて大変なことになる！」と弊社代表の朝倉は危惧し、オルチヨのジョバンナさんに相談しました。

ジョバンナさんが信頼のおけるオリーブ生産者で自羽の矢が立ったのがヴィンチェンツォさんのオリーブ果実でした。

オルチヨと同じクオリティのものを、と又穫したオリーブ果実は全てジョバンナさんの手に任せて、搾油から充填、荷造りまでお願いする事を約束できたのが2010年でした。

翌2011年より250mlから販売を開始し、現在は750mlのみを取り扱っています。

Q オルチヨと何が違うの？

ざぱり、オルチヨには入っていないオリーブの品種 カルバが入っています。

そのためオルチヨとは少し味・風味が違います。清々しくマイルドで辛みが控えで上品な味わいです。



Q 使い方は？

たっぷり使いにご利用下さい。加熱したときの素材を引き出すかはオルチヨと同じ大きいです。

マイルドな味わいなのでお菓子作りにも重宝します。

Q Borgo Sanniti の意味は？

Borgo「ボルゴ」はイタリアの古い村の集落のことです。

Sanniti「サンニータイ」は古代からの産地の呼び名と部族の名称「サンニータイにある古い村」という意味です。

内容量 660g(750ml)

生産者 栽培/ヴィンチェンツォ

製造/ジョバンナ

産地 イタリアカンパニア州バオヴェント

(オルチヨ畑から車で10分の近所)

オリーブ品種 オルチヤエ

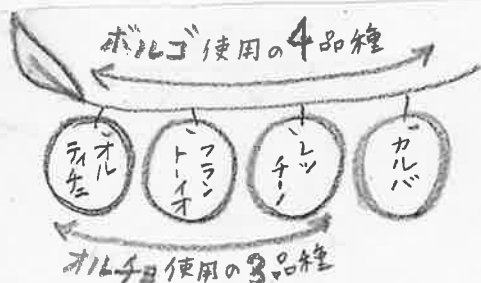
フランチーヤ

レチーノ

カルバ

栽培方法 無農薬

緑肥使用
(そば豆系)



ボルゴデイサンニータイ
750ml
¥4320 (税込)

ボルゴデイサンニータイを上ろしくお願いいたします!! 発送担当 金子