

9292608



## 仕様

地域：スペイン

容量：250ml

## 説明

### 容量 250ml

**オリーブの品種** 樹齢100年の木から収穫される100%アルベキナー種

オリーブの実は最高に熟した状態ではあるがまだ緑色をしている段階で、100年の樹齢の木から摘まれる。

その後、手で選別され、洗われると、収穫から数時間以内にコールドプレスにかけられる。重力を利用し4ヶ月の間に数回澱引きがなされ、その後瓶詰めされる。フィルターがけはされない。

酸度が0.2度を超えることはない。色は緑がかった黄色。エレガントなアロマでグリーントマトやデリケートなアーモンド、刈ったばかりの草などを含むフルーティーな香りがある。風味は優しくきれいにまろやかになっており、バランスがとれフレッシュさを与えるピリッとする後味がある。

**合う料理** 繊細なオリーブオイルなので、野菜やグリルした肉や魚等、料理の仕上げにおすすめ。また、カタルーニャ地方のトマトを刷り込んだパン（パ・アム・トゥマカット）にも最適です。チョコレートに、このオイルを数滴垂らして塩を加えるのも良い。

**希望小売価格** ¥3,190（税込）