Alto Olives Pty Ltd
ABN 56 821 948 219
Private Locked Bag 1009
Crookwell NSW 2583 Australia
T +61 02 4834 6022
E info@alto-olives.com.au
www.alto-olives.com.au

ALTO OLIVES

ALTO CHARDONNAY VINEGAR
アルト シャルドネ ビネガー

Agridulce 'Bitter Sweet' Style アグリドゥルセ〝ビタースイート〟スタイル

Alto: 『アルト』 ― ラテン語で「至高の」を意味する Altus に由来

原産地： オーストラリア、NSW 州、グレートディヴァイディング、クルックウェル

品種： 100% オーストラリア産シャルドネ品種(ぶどう)

官能的特性： 色あいはゴールドに輝く麦わら色の濃厚でビタースイートなスパニッシュスタイルのビネガー。芳醇でスパイシーな果実のアロマ、焼き色をつけてキャラメル化させた洋梨のような香り、立体的で複雑な余韻に、スパイシー感が絡みあいます。

原材料： シャルドネ（白ワイン）ビネガー
酸化防止剤(200)を含有(100 ppm 以下)
酸度 6%

標準包装： 小売用： 20 x 100ml、6 x 250ml（ガラスボトル）
レストラン用： 6 x 500ml （ガラスボトル）、5 L（プラスチック容器）

製品説明： この伝統的なスパニッシュスタイルのフィニッシングビネガーは、オーストリア南東部のワイン農園から選りすぐられた最上級のシャルドネ品種のぶどうから製造されています。

ALTO Chardonnay Vinegar は食品棚に是非とも揃えておきたい万能のアイテムです。ALTO エキストラバージンオリーブオイルと相性が良いことは言うまでもありません。ALTO シャルドネ ビネガーと ALTO レモン（オイル）を 1 : 3 で混ぜると美味しいヴィネグレットドレッシングが出来上がります。ドレッシングやマリネの材料に、白身の肉類や鶏肉を調理した鍋をデグラッセするときに、様々な種類のディップ用ソースやマヨネーズの材料に、是非お使い下さい。桃のマリネやオーブン焼きに少量加えると風味のアクセントになります。

使用例： **ALTO Agridulce Chardonnay Vinegar** は様々な料理を引き立てます。

- マリネ（エスカベシュ等） – 魚貝、タコ、イカ
- ドレッシング – ヴィネグレットソース；グリルまたはローストした野菜に
- ディップ用ソース – みりんの代わりに（アジア系料理）
- 乳化に – マヨネーズ、オランデーズソース、サフラン風味のアイヨリソース
- 蒸し煮（ブレゼ） – スペイン料理（甘酢煮）用も含む
- デグラッセや煮詰めたソース作りに
- 野菜の保存に – パプリカ、アーティチョーク

受賞歴：

銀賞 2012 シドニー・ロイヤル・ファインフード・ショー
銀賞 2009 シドニー・ロイヤル・ファインフード・ショー