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 DELICATE　アルト デリケート

Extra Virgin Olive Oil　エキストラバージンオリーブオイル (EVOO)

Alto: 『アルト』 ー 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%オーストラリア産品種（フラントイオ、レッチーノ、コロネイキ、マンザニラ、バルネア等）、コールドプレス一番搾り

特徴： デリケート。マイルドなフルーティー感。かすかな辛み。

官能的特性： 繊細なフローラル感。熟した果実のアロマ。熟した果実やほのかに草のような風味に、ほどよい苦味と辛味。爽やかでクリーンな後口。

分析結果： 酸度　0.2%以下（参考： IOC*の規格は 0.8%以下）
過酸化物価 12　以下（参考： IOC*の規格は 20 以下）

認証： オーストラリアオリーブ協会 製造規範、 Olive Care、 HACCP、 Kosher

標準包装： 小売用：　20 x 100ml、6 x 250ml、6 x 500ml （ガラスボトル）
レストラン用：　4 x 4 L（缶）、10 L（バッグインボックス）

製品説明： 伝統的なオリーブ品種のブレンド。オーストラリアのグレートディヴァイディング山脈の西側の麓に位置する標高の高い冷涼な気候条件に見出される独特な環境で育まれ、これらの独特な諸条件ゆえに生み出される類稀な品質のエキストラバージンオリーブオイル。

ALTO Delicate (アルト デリケート)エキストラバージンオリーブオイルは、ほのかなフルーティー感とほどよいオリーブの風味を料理や食材に添えます。魚介類のグリルや海鮮・鳥肉料理との、またドレッシングやディップやソースなどとの相性は完璧です。クリーミーなマヨネーズやアイヨリソース作りに、フムスなどの地中海風のディップの材料に、あるいは、ソフトタイプのチーズにそのまま存分にまわしかけてお召し上がり下さい。

受賞歴：

銀賞	2016 AOA ナショナル EVOO ショー
銀賞	2016 シドニー・ロイヤル・ファインフード・ショー
銀賞	2014 シドニー・ロイヤル・ファインフード・ショー
銀賞	2014 オーストラリア・ナショナル EVOO コンペティション
銀賞	2013 ロイヤル・メルボルン・ファインフード・ショー
銀賞	2012 オーストラリア・ナショナル EVOO コンペティション

AUSTRALIAN EXTRA VIRGIN CERTIFIED™

PREMIUM AUSTRALIAN *First Cold Decanter Pressed*
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL Savour the flavours of Australia

* IOC = International Olive Council