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 LEMON　アルト レモン

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』 ― 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： 爽やかなレモンの香りが広がる風味豊かなオリーブオイル

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イル。これらのオリーブが栽培される農園は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山麓に位置し、標高の高い冷涼な気候条件にあります。この独特な環境ゆえに生み出される上質なエキストラバージンオリーブオイルに、低温圧搾による最高品質のレモンオイルをブレンドすることで、この爽やかでナチュラルな風味豊かなオイルが生まれます。柑橘系の香りと複雑な風味は、様々な料理に彩りを添えてくれます。

ALTO Lemon（アルト レモン）オイル を、ALTO シャルドネ ビネガー と 3 : 1 の割合で混ぜると、素晴らしいヴィネグレットソースを作ることが出来ます。フレッシュなハーブをあわせれば、魚介類、鳥肉、ラム肉のマリネにも理想的です。アスパラガス、ズッキーニ、豆など、蒸した野菜やバーベキューにした野菜にまわしかけるのもおすすめです。

受賞歴：

クラス最高賞	2014 オーストラリア・ナショナル EVOO コンペティション
金賞	2014 オーストラリア・ナショナル EVOO コンペティション
銀賞	2014 ハンターバレー・オリーブ・ショー
銀賞	2013 シドニー・ロイヤル・ファインフード・ショー
銀賞	2013 ロイヤル・キャンベラ・エキストラバージンオリーブオイル・ショー
クラス最高賞	2013 ロイヤル・メルボルン・ファインフード・ショー
銀賞	2011 ハンターバレー・オリーブ・ショー
銀賞	2009 シドニー・ロイヤル・ファインフード・ショー

* IOC = International Olive Council

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