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 MANDARIN アルト マンダリン

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： 爽やかなマンダリンの香りが広がる風味豊かなオリーブオイル

官能的特性： フレッシュなマンダリンの香りとオリーブのフルーティーな風味が絡み合いほどよい苦味と辛味に、爽やかなシトラスの心地よい後味

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マンダリンオイルがブレンドされたこのオイルは、柑橘系の香りと複雑な風味を様々な料理に添えてくれます。

ALTO Mandarin（アルト マンダリン）オイル は、アヒルやカモの料理（たとえば胸肉のロースト、テリーヌ、モロッコ風のタジン料理など）との相性は抜群です。中近東風のサラダや様々なバリエーションのマリネやソースにもおすすめです。野菜にひとふりすれば、特に、ニンジン、アスパラガス、ビターリーフサラダ（苦味のある野菜のサラダ）などとは非常に相性が良いです。オレンジスポンジケーキなど、お菓子作りの材料にもぜひお使いください。

受賞歴：

金賞	2015 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・メルボルン・ファインフード・ショー
銀賞	2011 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
銀賞	2010 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

* IOC = International Olive Council

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