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 MERLOT VINEGAR
アルト メルロー 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』 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% オーストラリア産メルロー品種(ぶどう)

官能的特性： 色あいはガーネットレッド(深紅色)の濃厚でビタースイートなスパニッシュスタイルの赤ワインビネガー。ベリー系のリッチなアロマ、ほのかに洋梨のコンポートのような香り、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： メルロー（赤ワイン）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冷涼な気候下のワイン農園から選りすぐられた最上級のメルロー品種のぶどうから製造されています。

ALTO Merlot 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。ドレッシングやマリネの材料に、赤身肉を調理した鍋をデグラッセするときに、アヒルやカモやジビエ類をローストするときに、様々な種類の煮詰めたソース作りに、是非お使い下さい。いちごのマリネ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 Merlot Vinegar** は様々な料理を引き立てます。

- トマトのロースト – バルサミコ酢の代わりに
- 牛ほほ肉の蒸し煮（ブレゼ）
- デグラッセ – 鳥の胸肉、羊や牛肉のロースト
- ソース作り – アヒルやカモや鹿肉にチェリーを添えて、又は赤身肉のソース作りに
- 野菜の保存に – オニオンのピクルス
- チャツネ
- 赤系の果物のコンポート

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