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 ROBUST アルト ロバスト

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』 ― 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、クロックウェル

品種： 100%オーストラリア産トスカーナ品種（フラントイオ、レッチーノ等）
コールドプレスー番搾り

特徴： 濃厚 – フルーティーな果実味と辛味のある重厚な味わい

官能的特性： フレッシュな青りんごやハーブを感じさせる香り。濃厚でフルーティーな香りと口に広がるバランスの良い苦味と辛味。心地よいスパイシー感と爽やかな余韻。

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： フラントイオ、レッチーノ等、伝統的なトスカーナ品種。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る類稀な品質のエキストラバージンオリーブオイル。

ALTO Robust（アルト ロバスト）エキストラバージンオリーブオイルは、芳醇でフルーティー、ハーブを感じさせる風味で料理に際立った彩りを添えます。ラム、ビーフ、ジビエなどの肉類の魅力を引き立て、葉菜類、野菜、豆類などの料理とも素晴らしい相性。サラダのドレッシングやマリネ、パスタ料理の仕上げにまわしかけて風味を添えるのもおすすめ。

受賞歴：

金賞	2016 OLIVE JAPAN 国際オリーブオイル・コンテスト
金賞	2016 ニューヨーク国際オリーブオイル・コンペティション
クラス最高+金賞	2015 ニューヨーク国際オリーブオイル・コンペティション
銀賞	2015 ロサンジェルス国際 EVOO コンペティション
金賞	2014 ロサンジェルス国際 EVOO コンペティション
金賞	2014 ハンターバレー・オリーブ・ショー
銀賞	2014 ニューヨーク国際オリーブオイル・コンペティション
銀賞	2014 ロイヤル・メルボルン・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
クラス最高+金賞	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
金賞	2013 ロイヤル・メルボルン・ファインフード・ショー
銀賞	2013 オーストラリア・ナショナル EVOO コンペティション
銀賞	2013 シドニー・ロイヤル・ファインフード・ショー

AUSTRALIAN EXTRA VIRGIN CERTIFIED ™

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

* IOC = International Olive Council