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 BUSH HERB
アルト ブッシュ ハーブ
Table Olives　テーブルオリーブ
Marinated with Native Herbs　オーストラリア原産ハーブとのマリネ

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%オーストラリア産カラマタ、ヴォロス、ブラックイタリアン、コロネイキ、レッチーノ、ハーディーズ・マンモス

サイズ／重量： 小粒から大粒まで、卵形や非対称の形、若いグリーンの実から黒く熟した種離れのよい実まで色とりどりのセレクション。重さは 1 粒あたり 2 - 12g、1kg あたり平均 180 - 200 粒。果肉と種の比率は 8 -10 : 1。果皮は薄く弾力があり、しわになりにくい。

加工工程： オリーブの実は窯で乾燥したシーソルトと濾過した天然の雨水を使用した自然発酵。ALTO レモン（オイル）と ALTO シャルドネ ビネガーをブレンドしたドレッシングに、厳選したオーストラリア原産のハーブを加えてマリネ。

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：	正味重量 125g（漬け水を除く）x 12 袋 / 発送単位
レストラン用：	正味重量 3.5Kg（漬け水を除く）/ バケツ
	正味重量 7kg（漬け水を除く）/ バケツ
	正味重量 14kg（漬け水を除く）/ バケツ

製品説明： 小粒から大粒まで、円形から卵形のオリーブの実からなるセレクション。果肉の特徴であるクリスピーな食感は、細心の注意を払った加工プロセスにより保たれています。色あいは、薄い小麦色から濃いオリーブ色まで幅があります。

口に広がる濃厚なオリーブの味わいに、ナッツやリンゴを思わせるほのかな風味。厳選したオーストラリア原産ハーブを加えることにより、いっそう風味豊かで爽やかな柑橘系の特徴が生まれ、酸味と塩味もほどよいバランスになっています。

この味わい深いオリーブは食前酒のおつまみとしてパックからそのまま取り出してお楽しみいただけます。また、鳥肉のタジン鍋、ラムの蒸し焼き、ピザの具材など、お好みの料理にお使いください。また、ALTO テーブルオリーブは前菜の盛り合わせに加える一品としても理想的です。

受賞歴：

銀賞 2009 オリーブ生産者品評会（Mudgee, NWS）

AUSTRALIAN TABLE OLIVES CERTIFIED ™

PREMIUM AUSTRALIAN *Naturally Sea Salt Cured*
TABLE OLIVE SELECTION Savour the flavours of Australia