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 KALAMATA アルト カラマタ

Table Olives　テーブルオリーブ

Greek Style　ギリシャスタイル

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%オーストラリア産カラマタ品種
グリーンオリーブ及びブラックオリーブ

サイズ／重量： オリーブの実は 1 個あたり 3 – 6g の中粒。先端に向かって尖った実は、片側が湾曲した形状で cyndro-conical と呼ばれている。実のサイズは、1kg あたり 180 – 360 粒 の大小があり平均すると 220 – 240 粒の大きさ。果肉と種の比率は 8 : 1。果皮は薄く柔らかい。

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自然発酵。ALTO レモン（オイル）と ALTO シャルドネ ビネガーのブレンドのドレッシングを使用してマリネ。ご要望により種抜き加工も可。

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： カラマタ品種の名前はギリシャの地名に由来し、ギリシャでは二番目に重要なオリーブの品種。オーストラリアの標高の高い土地によく適応しています。

果肉は、質感、味、香りのいずれも際立って素晴らしく、細心の注意を払った加工プロセスによりオリーブの味わいが強く保たれています。

これらの美味なオリーブは、食前酒のおつまみにパックからそのままお楽しみいただけます。あるいは、ギリシャ風サラダ、ミートパイ（キッシュ）、パスタ、ピッツァなど、お好みのレシピの材料にお使い下さい。ALTO テーブルオリーブは東地中海（ギリシャ・トルコ・中近東）のメッツェスタイルの前菜の一品にも理想的でお薦めです。

受賞歴：

クラス最高賞	2016 AOA ナショナル・テーブルオリーブ・ショー
金賞	2016 AOA ナショナル・テーブルオリーブ・ショー
銀賞	2016 シドニー・ロイヤル・ファインフード・ショー
銀賞	2015 オーストラリア・ナショナル EVOO コンペティション
銀賞	2015 ロイヤル・シドニー・ファインフード・ショー
銀賞	2014 ハンターバレー・オリーブ・ショー
最優秀テーブルオリーブ賞 + 金賞	
	2013 オーストラリア・ナショナル EVOO コンペティション
金賞	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 ロイヤル・メルボルン・ファインフード・ショー

AUSTRALIAN TABLE OLIVES CERTIFIED ™

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