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 LIGURIAN アルト リグリアン

Table Olives テーブルオリーブス

Italian Style イタリアンスタイル

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%オーストラリア産フラントイオ、レッチーノ品種

サイズ／重量： 卵形で細長い均整のとれたオリーブの実のセレクション（1kg あたり平均 275 - 350 粒）。果肉と種の比率は 5 : 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を使用してマリネ。

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： 卵形オリーブの実のセレクションです。色あいは、鮮やかな緑色から濃い緑色です。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。

口に広がる濃厚なオリーブの味わいにナッツを思わせるほのかな風味、バランスの良い酸味と塩味が魅力です。

この味わい深いオリーブは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、オリーブのフォカッチャ、野うさぎの煮込みソースのパッパルデッレ、肉と野菜のパスタなど、お好みの料理にお使いください。ALTO テーブルオリーブは前菜あるいはピザに加える一品としても理想的です。

受賞歴：

品評会最優秀テーブルオリーブ賞
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 シドニー・ロイヤル・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
銀賞 2014 シドニー・ロイヤル・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
銀賞 2012 ロイヤル・メルボルン・ファインフード・ショー
クラス最高賞 2009 ハンターバレー・オリーブ・ショー
銀賞 2009 ハンターバレー・オリーブ・ショー

AUSTRALIAN TABLE OLIVES CERTIFIED™

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