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 MANZANILLA
アルト マンザニラ
Table Olives　テーブルオリーブ
Spanish Style　スパニッシュスタイル

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%オーストラリア産マンザニラ品種

サイズ／重量： オリーブの実はミディアムサイズ。1 粒あたり 6 - 8g、1kg あたり約 200 - 220 粒。実は左右対称形で、品種の名前のマンザニラ（スペイン語で「小さいリンゴ」）が示唆しているようにリンゴの形をしている。果肉と種の比率は 6.5 : 8.1。果皮は薄く柔らかく、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： まさに「テーブルオリーブの女王」と呼ぶにふさわしい、このスペイン原産のオリーブ品種はオーストラリアの高地の涼しい気候で大変良く育ちオリーブの実を結びます。実は種離れが良く、濃厚なオリーブの味わいに南国の熟した果物の香りを思わせます。

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、オリーブ・ブレッド、タプナード、チキンのエンパナーダ、ピッツァなど、お好みの料理にお使いいただけます。ALTO テーブルオリーブはタパスあるい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：

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