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 MARTINI アルト マティーニ

Table Olives　テーブルオリーブ

Cocktail Style　カクテルスタイル

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%オーストラリア産ブラックイタリアンオリーブ

サイズ／重量： 大粒の円形から楕円形のオリーブまで、1kg あたり平均 100 - 120 粒のセレクション。果肉と種の比率は 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。

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： 大粒の円形から楕円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しっかりとした食感は、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とナッツを思わせる風味に、ほどよい酸味と塩分のバランス。

これらの美味なオリーブは、食前酒のおつまみに、クラシックなマティーニやお好みのカクテルのお供に、パックからそのままお楽しみいただけます。ALTO テーブルオリーブはアンティパストの一品としても理想的です。ぜひお召し上がり下さい。

受賞歴：

銀賞	2016 AOA ナショナル・テーブルオリーブ・ショー
金賞	2015 ハンターバレー・オリーブ・ショー
クラス最高賞	2015 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
クラス最高賞	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 オーストラリア・ナショナル EVOO コンペティション

ク

AUSTRALIAN TABLE OLIVES CERTIFIED ™

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