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 WILD アルト ワイルド

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、手摘みによる遅摘みコロネイキ品種

サイズ／重量：　標準的で均衡のとれた卵形の熟した小粒のブラックオリーブのセレクション。1kg あたり平均 800 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：　アペタイザーとしてあるいはカクテルや食前酒のおつまみとして、魅力的なミニ・オリーブです。

濃厚でナチュラルなオリーブの味わい、若いトマトを思わせる風味、ほのかな甘みのある後味があります。酸味と塩分はほどよくバランスしていて、苦みが残りません。これらの美味しい小粒のオリーブはパックから取り出しそのままお楽しみいただけます。

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
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	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	2013 ロイヤル・メルボルン・ファインフード・ショー
銀賞	2012 オーストラリア・ナショナル EVOO コンペティション

AUSTRALIAN TABLE OLIVES CERTIFIED™

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