

Import by Citta d'Italia Ltd
Limited Production

exclusively sold at Antica Roma

OLIO NOVELLO

“Prima Dritta”

Olio Extra Vergine di Oliva - Non Filtrato

ノヴェッロ プリマディリッタ

エキストラ・ヴァージン・オリーブ・オイル - ノンフィルター

Produzione Limitata

CARATTERISTICHE OLIO EXTRAVERGINE PRIMA DRITTA

エキストラ ヴァージン オリーブ オイル プリマディリッタの特徴

- ・イタリア産100%エキストラ ヴァージン オリーブ オイル
- ・ディリッタ栽培地の特徴は、海拔200メートルの海と山の間にあることです。
- ・土壌はアブルッツォ地方特有の粘土質石灰岩土壌
- ・海に非常に近く、山々に囲まれた穏やかな丘陵気候で、夏は暑く、冬はそれほど寒くありません。
- ・オートメーション化された収穫
- ・ハンマークラッシャーの使用で、高いフェノール指数の症状で、苦くてスパイシーな香りを全て抽出できる。
- ・粉碎、圧搾、抽出の温度は 24度を超えない
- ・ディリッタ品種の香りの特徴は、アーティチョークとグリーンアーモンド、そして強烈な草の香りを伴う強い苦味とスパイシーさです。
- ・酸度は0.35%以下
- ・過酸化物は 10 未満
- ・ポリフェノール200以上
- ・オレイン酸 68-80
- ・ *Il prodotto non contiene allergeni!*
- ・ *Il motivo piu importante per scegliere l'extravergine di qualità: ricco di sostanze antiossidanti per ridurre l'ossidazione delle cellule del nostro corpo*
- ・ *E oltre alle vitamine ecc. e ricco di omega 3 e omega 6*
- ・酸化を抑えるために窒素下でステンレスタンクに保管
- ・製品にはアレルギー物質は含まれておりません。
- ・高品質のエキストラヴァージン オリーブオイルを選ぶ最も重要な理由として体の細胞の酸化を抑える抗酸化物質が豊富に含まれていると言われています。また ビタミンなどに加えて、オメガ3とオメガ6が豊富です。



Limited Production 数量限定販売

¥ 4,000 (税込 ¥ 4,320)

ボトルの画像はイメージです



Importatore

CITTÀ d'ITALIA ltd.

Tel. 052-930-2774 / 930-2770 Fax. 052-930-2771 名古屋市東区代官町 39-18

輸入元

有限会社チッタ・ディ・イタリア

info@cittaitalia.com <https://www.cittaitalia.com>