

## OLIO NOVELLO 2025

## "Prima Dritta"

Olio Extra Vergine di Oliva - Non Filtrato

ノヴェッロ プリマ・ディリッタ

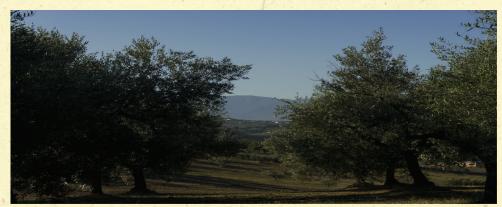
エクストラ・ヴァージン・オリーブ・オイル - ノンフィルター

その年の9月~10月に収穫されたオリーブを、その日の内にすぐに搾る、 フレッシュなオリーブオイル。ノンフィルター(無濾過)のため、オリーブ本来の香りと 美味しさがストレートに伝わる。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が特徴。フルーティーでなめらかさの中に、軽い苦みと スパイシーな味を感じる。

## CARATTERISTICHE OLIO EXTRAVERGINE PRIMA DRITTA

エクストラ 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・アブルッツォ州産オリーブ ディリッタ種100%使用
- ・畑は海抜200メートルの海と山の間にあり、穏やかな冬と暑い夏が特徴的な気候はオリーブの栽培に最適で、水はけの良い土壌とアドリア海の恵みが相まって、独特の香りと風味に富んだ高品質のオリーブが生産される。
- ・ハンマークラッシャーの使用で、高いフェノール値の症状で、 苦くてスパイシーな香りを全て抽出できる。
- ・粉砕、圧搾、抽出工程の温度は25度以下
- ・遊離脂肪酸(オレイン酸換算) 0.4%以下・過酸化物 10 未満
- •総ポリフェノール (mg/kg) 200超
- ・酸化を抑えるために窒素充填したステンレスタンクで保管
- 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
- 一般的に高品質のエクストラバ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。
- 製品にはアレルギー物質は含まれておりません。



※無濾過のためオリーブ由来の沈殿物が生じる場合がありますが、品質は問題ありません。

