

最高級オリーブオイル

ヨーロッパでは、古くからオレイン酸を豊富に含む
オリーブオイルは健康的な食品として親しまれてきました。
アセイトス・オリバ・デル・バレ社では、自社畑で徹底管理された上質なオリーブのみを使用し、
オリーブの収穫の素早さと、温度管理には特に細心の注意を払っています。
この素早い製造過程だからこそ、酸度の極めて低い高品質なオリーブオイルが生まれます。
この味わいは、オイルというよりも、まさにジュースのように純粹です。
「アクロポス」「マグノリオ・クリュ」ともに、EXPOLIVA、MORA DE TOLEDOなどの品評会にて
数々の賞を受賞した、スペインが誇る最高級のエクストラ・バージン・オリーブオイルです。

肉料理や
ベジタブルに
ピッタリ!

エクストラ・バージン・オリーブオイル

サラダや
魚料理に
ピッタリ!

エクストラ・バージン・オリーブオイル

S-54

AKROPOS

アクロポス

新鮮なアロマ、ハーブの香りや
グリーンアーモンドの感触。
フルーティーで僅かにビターテイスト。
肉料理や野菜に適している。

酸度: 0.13

品種:

コルニカブラ 60%

アルベキーナ 20%

ピクアル 20%

容量: 250ml

参考上代: 2,100円(税込)

■品種の特徴

アルベキーナ... 調和のとれたアロマ、心地よいアフターテイスト。
コルニカブラ... 鮮やかな色調、優しく、フルーティ。
ピクアル... 力強く軽やかなスパイスと苦味。



MAGNOLIO CRU

S-55

マグノリオ・クリュ

ハーブを思わせる青っぽい風味。
柔らかで、りんごや新鮮なアーモンド
の感触。心地よい後味。
サラダや魚料理に適している。

酸度: 0.05

品種:

アルベキーナ 85%

コルニカブラ 10%

ピクアル 5%

容量: 250ml

参考上代: 2,100円(税込)

品質の良いオリーブオイルは食材にそのままかけても美味しくお召し上がり頂けます。

低温では白濁したり澱が出る場合がありますが品質には全く問題ありません。