

AVERGINE DI OLIA
ARIETALE DI 100%
ANA TENERA
DI OLIVA
BORIA SUPERIORE
UTO DIFETTAMENE
LE OLIVE
MENTE MEDIANE
DIMENTI MECCANO
DOTTO ITALIANO
D

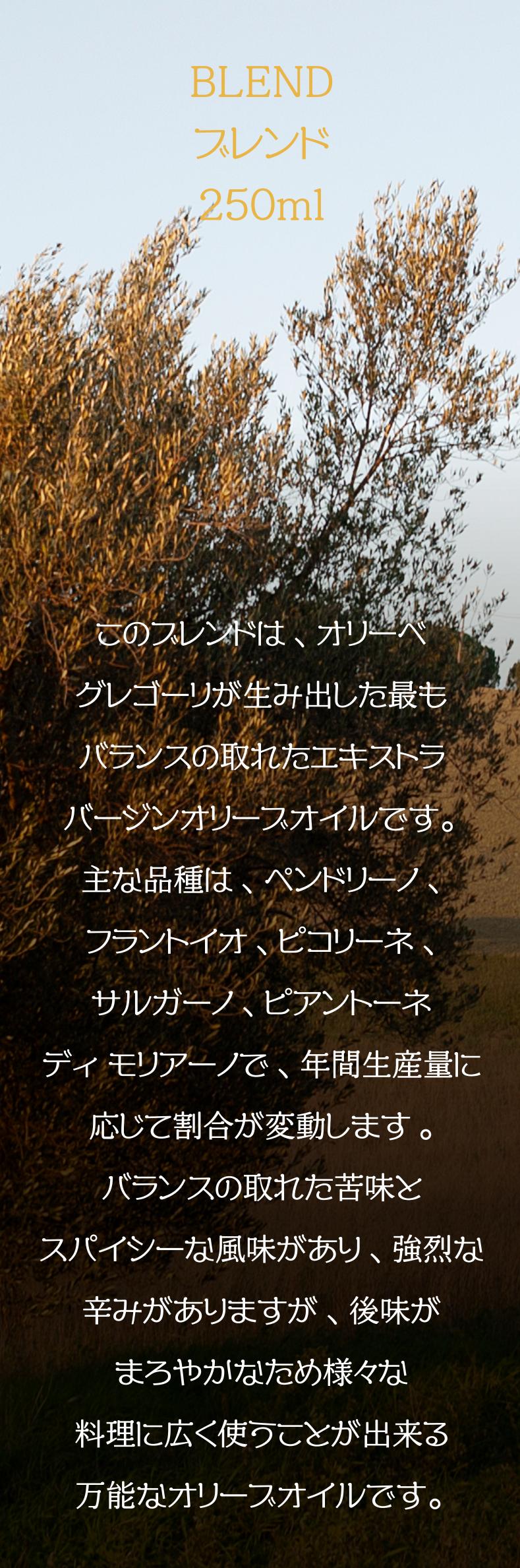




単一品種「アスコラーナ・テネラ」 のみを使った、世界最高品質の E. V. オリースオイル。 生産量に限りがある為 「幻のオリースオイル」と 言われています。滑らかな飲み 心地と、適度な苦み・渋みは アスコラーナ特有の味わいです。

Online shop 7





Online shop 7





単一品種のレア EVO オイルは、 ピチェノ地域の固有品種である レア品種を 100% 使用して 得られるエクストラ バージン オリースオイルです。レアから 作られるオリースオイルは、華や かでフルーティーな香りをほのかに 感じることが出来ます。

アーモンドとアーティチョークの 様な苦味と強烈なスパイシーな 風味が特徴です。肉料理との 相性が非常によく、レアの持つ 苦みとスパイシーな味が、料理の 香りをより一層引き立ててくれます。

Online shop 7

Olio Extravergine D.O.P. Monovarietale di Ascolana Tenera del Piceno

イタリアはマルケ州の土着品種で ある「アスコラーナ・テネラ」を 使用したオリースオイルは作れる 量に限りがありその希少さから 「幻のオリースオイル」と 呼ばれています。その 「アスコラーナ・テネラ」100%で 作られたオリースオイルの中でも Olive Gregori のオリース オイルは世界的に最高 品質と言われ、特に香りは高く 評価されています。 また重くなく、アクセントに ほんのり苦味が感じられるこの 品種特有の味は数々の シェフ達から重宝されています。



このオリースオイルには抗酸化 作用のあるポリフェノールが豊富に 含まれており、健康に良いと される物質ですが光や空気に 弱い物質でもあります。 Olive Gregori では皆様に 搾りたてのオリースオイルの 美味しさを味わっていただく ために、貯蔵庫のタンクにも 使われているステンレスの ボトルを使用しています。 ステンレスボトルを使用する ことでオリースオイルを 酸化の原因から守り、栄養、 香り、風味、鮮やかな色を そのままにお届けすること

" 私たちのアスコラーナ テネラは とても酸度が低くトマト、 アーティチョーク、アーモンドを 思い起こさせるような 香りがあります。"

ができます。



抗酸化作用のある ポリフェノールや 体内では作られない必須脂肪 酸などの健康に良い 物質が多く含まれています。

良いオリースオイルを作るには 最高品質のオリースだけを使用し、 収穫した日と同じ日の夜までに 搾油することがとても重要です。 また「幻の」と呼ばれる一つの 理由に従来の搾油機を使用 すると風味や香りだけでなく 栄養も損なわれるという点が ありました。 しかし Olive Gregori では、自社所有の常に 温度が 28℃ を超えないよう 制御されたコールドミル (冷間圧延機)で搾油する ことで「アスコラーナ・テネラ」 本来の味、香り、栄養をその ままボトルに詰めて皆様に

お届けすることができます。

