

Bacci Noemio 商品内容

- *OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO DOP UMBRIA COLLI MARTANI*

ウンブリア州 D.O.P 指定地域コッリ・マルターニ産
オーガニック エクストラバージンオリーブオイル

ウンブリア州の緑の丘で生まれたエクストラバージンオリーブオイル。栄養面でも味の点でも大変優れており、地中海料理の調味料の筆頭に挙げられます。

偉大なイタリア人シェフ達が使用するウンブリア州産のエクストラバージンオリーブオイルは、食べ物に他にはない素晴らしい味わいをプラスし、ブルスケッタやスープ、サラダや肉のローストから魚介類や甲殻類に至るまで、オールマイティーに組み合わせることができます。低温圧搾で搾油されたコッリ・マルターニ産オーガニック D.O.P エクストラバージンオリーブオイルは、ウンブリア州産オリーブオイルの中でも最高のカテゴリーに分類されます。窒素を使用し防護された環境で保存・ボトルングされたこのオイルは、比類ない深いエメラルドグリーンの色とオリーブの香り、フルーティーな味わいが特徴です。

バッチ・ノエーミオ社は、「イタリアの緑の心臓」と呼ばれるウンブリア地方の、D.O.P（原産地名称保護制度）に認定された地域コッリ・マルターニのグアルド・カッターネオ町に位置します。

当社は ICEA（イタリア環境倫理認証協会）の審査と認証の元、有機農法を行っております。

モライオーロ種、フラントイオ種、レッチーノ種のオリーブが栽培されています。

オリーブは果実が熟す初期（10 月末から 11 月初頭にかけて）の段階で収穫されます。

収穫から 24 時間以内に低温圧搾によって搾油。

ウンブリア州コッリ・マルターニ産オーガニック D.O.P エクストラバージンオリーブオイルは、資格を持った、当社オリーブオイルの製造には一切関わらない外部のテイスターの組織による、すべての理化学検査とテイスティングテスト（パネルテスト）に合格しています。

希少なオイルなのは生産可能な量に限りがあるから、食卓でその価値を認められるのは地中海料理の味わいを生かすから、なのです。

天然成分に由来するエクストラバージンオイルの栄養価は、食物の分野のエキスパートに満場一致で認められています。

そして、元来効能に優れた欠かすことのできないこの食品は、化学肥料と合成抗寄生虫薬を排除したオーガニックオイルの栽培によって完璧なものとなるのです。

生産地 D.O.P（原産地名称保護制度）認定地域コッリ・マルターニ

- **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA DOP UMBRIA COLLI MARTANI**
- **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA BIOLOGICO**

ウンブリア州 D.O.P 指定地域
コッリ・マルターニ産
オーガニック エクストラバージンオリーブオイル

ウンブリア州の緑の丘で生まれたエクストラバージンオリーブオイル。栄養面でも味の点でも大変優れており、地中海料理の調味料の筆頭に挙げられます。

偉大なイタリア人シェフ達を使用するウンブリア州産のエクストラバージンオリーブオイルは、食べ物に他にはない素晴らしい味わいをプラスし、ブルスケッタやスープ、サラダや肉のローストから魚介類や甲殻類に至るまで、オールマイティーに組み合わせることができます。低温圧搾で搾油されたコッリ・マルターニ産オーガニック D.O.P エクストラバージンオリーブオイルは、ウンブリア州産オリーブオイルの中でも最高のカテゴリーに分類されます。窒素を使用し防護された環境で保存・ボトリング。中程度のフルーティーさに苦味や辛味が加わり、バランスのとれた味わい。緑から黄金色の色合いです。

バッチ・ノエーミ社は、「イタリアの緑の心臓」と呼ばれるウンブリア地方の、D.O.P（原産地名称保護制度）に認定された地域コッリ・マルターニのグアルド・カッターネオ町に位置します。

当社は ICEA（イタリア環境倫理認証協会）の審査と認証の元、有機農法を行っております。

モライオーロ種、フラントイオ種、レッチーノ種のオリーブが栽培されています。

オリーブは果実が熟す初期（10月末から11月初頭にかけて）の段階で収穫されます。

収穫から24時間以内に低温圧搾によって搾油。ウンブリア州コッリ・マルターニ産オーガニック D.O.P エクストラバージンオリーブオイルは、資格を持った、当社オリーブオイルの製造には一切関わらない外部のテイスターの組織による、すべての理化学検査とテイスティングテスト（パネルテスト）に合格しています。

希少なオイルなのは生産可能な量に限りがあるから、食卓でその価値を認められるのは地中海料理の味わいを生かすから、なのです。

天然成分に由来するエクストラバージンオイルの栄養価は、食物の分野のエキスパートに満場一致で認められています。

そして、元来効能に優れた欠かすことのできないこの食品は、化学肥料と合成抗寄生虫薬を排除したオーガニックオイルの栽培によって完璧なものとなるのです。

生産地 D.O.P（原産地名称保護制度）認定地域コッリ・マルターニ

- **OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA**

压榨に関して

- 1、収穫してから 24 時間以内に仕事にとりかかります。
- 2、最新型の压榨機 ALFALAVAL を使用しております。
- 3、ボトリングにも最新のテクノロジー機械 ALFATEX（窒素充填の無菌状態）を使用しており、安全で良質な最高級品のオリーブオイルが長い期間良質の状態です。
- 4、オリーブオイルは、窒素を充填して温度調整された円錐状のステンレススチール製タンクに保管されます。

イタリア国内での、主な取扱店

イタリア全国にてチェーン店展開をしている大型スーパーマーケット「CONAD」にて CONAD 社のオリジナルレーベル商品として取り扱い。

オーガニック（BIOLOGICO）製品の先駆け全国展開の専門店「NaturaSi」にて NaturaSi 社のオリジナルレーベル商品として取り扱い。

ほか、COOP,GS S.P.A、エノテカ、レストランへの卸もしております。

海外取引先

カナダ、アメリカ合衆国、日本（現在はなし）