

AVICO

東京都港区赤坂8-13-23 菱興赤坂マンション204号 〒107-0052
Ryoko Akasaka Mansion #204, 8-13-23 Akasaka, Minato-ku, 107-0052 TOKYO JAPAN
Tel. 03-5771-7223 Fax. 03-5771-7138

ルイジ テーガ LUIGI TEGA

ルイジ・テガはウンブリア州ペルージャ市の南東約30kmにあるフォーリーニョ市近郊に
広大な自社オリーブ畑を持ち、1950年から良質のオリーブオイルを作り続けています。
ルイジは、品質の個性を最大限に引き出すオリーブの栽培と高品質のオイル作りの両方で
優れた見識を持った、まさに「オリーブオイルの達人」。それは彼の作るオリーブオイルが
国内外のあらゆる品評会やガイドブックで毎年、非常に高い評価を受けていることでも
実証されています。標高約400m、朝晩の気温差が大きいこの地域で長年育まれた
地場品種「モライオーロ」をメインにブレンドすることで豊かな香りと苦み、辛味を
バランス良く上品に仕上げています。

また、イタリア国内でも数少ないシノレア式と遠心分離方式、両方の設備を自社の搾油所に
設け、果実の収穫後24時間以内に圧搾しています。搾油後のオイルはフィルターにかけられ
不純物や余剰水分をきれいに除去。特に漉引き作業は手間のかかる工程ですが、オイルの
美味しさを保つ為に必要不可欠なプロセスで、瓶内発酵を引き起こす心配もありません。
その後、12～15℃に温度管理された脱酸素のステンレスタンクで保管され、注文ごとに
ルイジ自身が必ずテイastingをし、完璧な状態のオイルを瓶詰めして出荷しています。



アグルマト アル ベルガモット
Agrumato al Bergamotto

250mlx20

希望小売価格 ¥2,500 (外税)

- 【 州 】 ウンブリア州
- 【オリーブ品種】 レッチーノ80% フラントイオ10% ペンドリーノ10% カラブリア産ベルガモット
- 【製造工程】 ベルガモットとオリーブを一緒にクラッシュして、1時間混ぜる。
- 【保管方法】 遠心分離によりオイルと水分を分離する。
フィルターにかけて、不純物を取り除く。

クリアで、明るいグリーンとゴールドの輝き。
ベルガモットのさわやかな香りが楽しめる。
ドレッシングやお料理全般にお使いください。

