



刺し身など和食に使える親日派

レヒオ・ディエス (LEGIO X)

●酸度 0.3%以下(通常基準 0.8%以下)

- ① Finca Duernas はスペインコルドバで創業200年の歴史を誇る由緒ある大農園です
- ② 600ヘクタール(後樂園ドーム127個分)の広大な畑でオーガニック栽培のオリーブの木から生産
- ③ オリーブ畑の中にある最新設備の工場でフレッシュなまま非加熱製法で加工
- ④ 熟したアルベキーナ種の実だけを収穫し1時間以内で搾った混ぜ物の無い単一種のオリーブオイルです



世界一のオリーブの産地アンダルシア州コルドバに工場があります。オリーブ畑の中に加工所があるので原料の収穫から1時間以内に搾ることができます。最高の鮮度で加工することができます。



オリーブの原種に最も近いアルベキーナ種が原料。アルベキーナ種はバナナやトマトのようなフルーティーな香りがあり爽やかさが特徴です。



非加熱で圧搾し酸度が0.3%以下という鮮度の良さ(通常EXバージン基準は0.8%以下)。これはもう純度100%のオリーブジュースです。刺し身など和食にご利用になると今までにない風味をお楽しみいただけます。

商品名:エキストラバージンオリーブオイル レヒオ・ディエス(LEGIO X)
産地:スペイン 冷暗所保存 規格:1本 458g(500ml)



・Beloyana SA 社
CEO(最高経営責任者)
Soledad Serrano López 氏

★最高の品質を証明する受賞の数々



・日本オリーブオイルソムリエ協会より受賞
※受賞オレウムピクアル種



・2016年スペイン ORO に世界最高の有機エキストラバージンオリーブオイルに選ばれ金賞受賞

・有機 JAS 認定品



・EUオーガニック証明書



QvExtra(EXV オリーブオイル生産者団体)発行の高品質を保証するシールが付与されています



株式会社メルクマール
<https://merk-5j.com>

〒104-0045
東京都中央区築地 6-23-10 吉岡ビル 3 階
TEL03-6278-7281 FAX03-6278-7282



▲ご購入サイト