



もう迷わない！ここに極まる孤高のクオリティ

●フルーティー度 4.5 以上(通常 0) ●酸度 0.3%以下(通常基準 0.8%以下)

- 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
- 600ヘクタール(後楽園ドーム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収穫されます
- 最新設備の自社工場はオリーブ畑の中にあるため原料が高鮮度のまま短時間で搬入され加工されます
- オレウムオリーブオイルは収穫期の最初の2週間内に早摘みし1時間以内に搾った超フレッシュオイルです
- アルベキーナ種、ピクアル種のオリーブの実から搾り出した混ぜ物の無い単一種のオリーブオイルです

オレウム(OLEUM)アルベキーナ種(緑瓶)



オレウム(OLEUM)ピクアル種(赤瓶)



早摘み
赤と緑の
2タイプ

アルベキーナ種のオリーブオイルはバナナやトマトのようなフルーティーな香りが特徴です。パンにつけるとストレートに香りの良さを実感していただけます。サラダ、パスタ、魚貝類料理を引き立てます。

ピクアル種のオリーブオイルは緑草とりんごの香り、ほのかな苦味があり、個性的な風味があります。シチューやスープ、カルパッチョ、寿司、グリルした家禽肉、牛肉、豚肉、揚げ物等によく合います。

商品名:エキストラバージンオリーブオイル
オレウム(OLEUM)アルベキーナ種(緑瓶)
産地:スペイン 冷暗所保存
規格:1本 250ml×6本入り/ケース

商品名:エキストラバージンオリーブオイル
オレウム(OLEUM)ピクアル種(赤瓶)
産地:スペイン 冷暗所保存
規格:1本 250ml×6本入り/ケース



・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



・2017年 日本オリーブオイルソムリエ協会より金賞受賞



・EUオーガニック証明書



・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



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

