

クルス・デル・スール のすごいところ!

酸度は最高級品質の **0.2%**

バランスの取れた味わいで毎日使っても飽きない!

クルス・デル・スールとはスペイン語で南十字星を意味します。チリのアタカマ砂漠からとても綺麗に見える南十字星からヒントを得て、「チリの恵みを日本の皆様へ」をコンセプトに命名されました。

★4種類のオリーブオイルのスーパーブレンド

ブレンドすることにより、それぞれの品種がそれぞれの品種の欠点を補うため、バランスの取れた味わいになります。

★最も酸化しにくい、ギリシャ原産の **コロネイキ** を使用!
クルス・デル・スールには、ギリシャ原産の最も酸化しにくいオリーブである、コロネイキ種が使用されています。これにより世にも珍しい、スペイン・イタリア・ギリシャの3か国原産のオリーブオイルのブレンドとなっています。

それぞれのオリーブの特徴

アルベキナ ◆スペイン原産 ◆マイルドな味わい。

辛みや苦みは少なめ。料理に使いやすい。

アルボサナ ◆スペイン原産 ◆高級で希少な品種。アルベキナと似た味わいだが、辛みと苦みがやや強い。

フラントイオ ◆イタリア原産 ◆草の風味が強くアロマティック。辛みが強く、ボディ感がある。

コロネイキ ◆ギリシャ原産 ◆フルーティーでオイルの品質が高く、オリーブの中で最も酸化しにくい品種。ポリフェノール数値が非常に高い。

★収穫してから搾るの 4 時間搾り

収穫してから搾るまで、驚異の 4 時間という短時間を実現しており、オイルの酸化を防ぎます。ちなみに欧州の生産者の平均時間は約一週間です。シラクサ社は 1500 ヘクタールの畑の真ん中に、自社の搾油・ボトル工場を有しているため、4 時間という早搾りが可能なのです。

★火を使っても酸化しにくいのでお料理に最適!

まろやかな味わいのアルベキナ種が沢山ブレンドされることにより、調味料(特にしょうゆ)との相性がバツグンで、和食にもお使いいただけます。また EV オリーブオイルはオメガ 9 であることから、加熱しても酸化しにくく、炒め物、煮込み料理など用途の幅が広がります。サラダに、パンに、パスタに、炒め物に、煮物の隠し味に、様々なお料理にお試しください。



[HACCP (ハザップ) 認証取得] NASA (アメリカ航空宇宙局) により、宇宙食の安全性を確保するために開発された衛生管理法です。世界トップレベルの食品品質管理基準です。

[HALAL (ハラール) 認証取得] ハラールとはイスラムの教えで許された「健全な食品」のことを指します。イスラム諸国の人々は、ハラール認証を取得しているものでないと消費しない傾向があります。



VALE CURICÓ

農場風景と自社工場

CHILE

Siracusa

生産者シラクサの強み

★世界トップレベルの品質★

1500 ヘクタールという広大な耕地面積による大型生産が、高いコストパフォーマンスを実現しました。また欧州の最新技術を生産方式に取り入れているため、世界トップレベルの品質を実現しています。

★コールドエクストラクト方式★

オリーブの豊かな香りと品質を維持するために、低温でミキシングして分離する、コールドエクストラクト方式を採用しています。国際オリーブオイル委員会による基準は 27~28℃ ですが、シラクサ社は 26℃ で搾油しています。

★完全トレサビリティ★

オリーブの品種ごとに畑を分けて管理しており、またボトルごとにナンバーを記載しています。生産から出荷までをワントップで管理する、完全トレサビリティを実現しています。

★残留農薬検査について★

IAS (国際品質証明機関) により、収穫直前のオリーブを区画ごとに全て検査。残留農薬検査においては、全ての残留農薬量が最小検出数値である 0.01g を下回り、検出されずという結果が出ています。

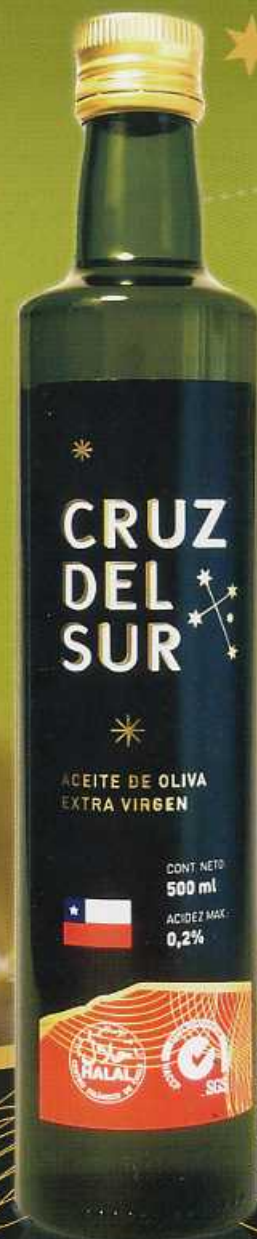
輸入元・販売元

Andes Foods Japan

アンデスフーズジャパン株式会社
住所: 〒169-0075
東京都新宿区高田馬場 4-4-2 尾上ビル 401
Tel: 03-3371-3610
URL: www.andesfoods-japan.com

製造元

Agroindustrial Siracusa S.A.
Fundo Don Alfonso S/N, Ruta K-40,
Sagrada Familia, Curicó, Chile



CRUZ DEL SUR

クルス・デル・スール



4種類の
オリーブ
オイルの
ブレンド

驚異の 4 時間搾り
オリーブのフレッシュジュース



内容量

500 ml

酸度

0.2% 以下