

ヌマ・ポンピーリオ農業会社

NUMA POMPILIO SOCIETÀ AGRICOLA

ヌマ・ポンピーリオ農業会社は、ペトルッチ家によるオリーブ栽培と融合することで生まれた。数世紀の伝統を誇るこの農業会社は、サビーナDOPの主な製造者の間におり、平均年齢100歳を超える5000本以上のオリーブの木を有している。栽培されているオリーブの主な種は、カルボンチェッタ、ライラ、フラントイオ、モライオーロである。香りは上質野菜のようで、味は柔らかく細やか、カルチョフィのような口当たりを多分に含み、後に軽い辛さが残る。ジンジャー・オリーブオイルも製造されている。機械による冷却精製のみで、オリーブ(70%)、ジンジャー(30%)を同時に油絞することでこのオイルが出来上がる。2005年台湾への輸出も始まったジンジャーオイルは、ペトルッチ家に独占権があり、性質的な視点から見ると、ジンジャーの治癒能力という特質と共に、上質のエクストラヴァージン・オリーブオイルの性質をすべて含んでいることがわかる。その他の製品には、レモンオイル、ローリエ・ローズマリーオイル、サビーナオリーブのパテ、サビーナのエクストラヴァージン・オリーブオイルのフォンダンなどがある。



Numa Pompilio Società Agricola

住所: Via Spirito Santo, 7
 Loc. Corese Terra
 02032 Fara in Sabina (Rieti)
 Tel. +39.0765.39478
 Fax +39.0765.9431192
 www.numapompilio.it
 numapompilio@ol2000.it

