



TORELLI  
AGRICOLTORE

原生種を原生地で。  
木の目線の農業。

Autochthonous plants only.  
Farming by tree's perspective.

トレリ農園ではプーリア発祥の品種のみをプーリア地方で育てています。  
不耕起や有機農法を通して原始の環境に戻し、可能な限りその品種が自然  
発生した当時の環境を再構築しています。

こうしてできた古代種の作物は形は不揃いなれど、高い栄養価と大地の生命  
力を感じさせる芳醇な味が特徴です。

At TORELLI Farm located in Puglia south Italy,  
we cultivate only plants originated in Puglia region.  
Through non-till and organic farming, we aim to recreate  
the exact environment where plants have first formed.

These antique species may look ugly, but they have outstanding nutrition value,  
and taste simply amazing.





一貫性で伝わる価値。

Total Transparency



土作り、植樹、管理、収穫、加工、包装、輸入。  
トレリ農園では上記の全ての過程を全て自社にて行っています。  
全ての工程に対し、自信を持って消費者に価値を伝えられる。  
それを目指してより安心、透明な生産を続けています。

From plantation to exportation,  
we deal every process of the production in-house.  
We believe that the total transparency is nothing but  
our guarantee of products.



# Cold Press Coratina Olive Oil

コールドプレス コラティーナ オリーブオイル



## CORATINA



私達が栽培しているオリーブはCoratina種（コラティーナ種）と呼ばれ、質の高いオリーブオイルの産地として有名なCorato（コラート）の街が名前に由来します。収穫量は他品種に劣るものの、実の酸度の低さと生命力の強さから有機栽培のエクストラヴァージンオリーブオイル生産に適しており、イタリア内でも人気の高い品種です。

We cultivate only one specie of olive: Coratina olive.  
The name is originated by the nearby town Corato in Bari prefecture.  
They are one of Puglia originated antique specie, and characterized by very low acidity and extreme toughness.  
It is perfect to raise locally in primitive condition.



# コールドプレス オリーブジュース

## Cold press Olive Juice



おいしいオリーブオイルは酸度の低さが命、本来のオリーブのコクとフルーティーさが楽しめます。しかし収穫したてでは低い酸度も、枝から離れた実の状態では時間と比例して上昇します。TORELLI農園ではその日に枝から離れたオリーブは必ず昼までにプレス、酸度を可能な限り抑えます。

Olive fruit's acidity level start to increase as soon as it leaves the tree branch. We aim to keep the acidity level to minimum to realize the "freshly squeezed" taste, so the pressing is usually completed at least by noon same day of the harvest.

ポリフェノールの天敵である熱を加えずに石臼でプレスしていきます。全行程を20度以下、1時間以内に完了させたオイルはそのフルーティーさからオリーブのジュースと呼ばれています。

Heat is another important factor. Heat can increase the extraction rate, however destroys the structural integrity of polyphenol. We complete the process under 20 degree celcius within 1 hour.

The end results is so fresh that we call it olive juice.





無濾過、無問題。

No Filter, No Problems

プレスされた後のオイルはすぐにイノックス鋼の容器に移され1ヶ月不要な水分、果肉、皮の破片などを沈殿させた後ボトリングされます。

フィルターを用いる方式は早くボトリングに移れ、果肉の混入なども少ないですが、沈殿方式の方がコラティーナの強いフレーバーがより際立ちます。

Oil is precipitated in an inox steel container for 1 month, to remove any unnecessary fruit and peel bits and moisture. Filtering is much quicker, but precipitation method can maintain the intense unique flavor of Coratina better.



# Antique Raw Almonds

古代生アーモンド





## TUONO, FAGGIORA, SUPERNOVA, GENCO



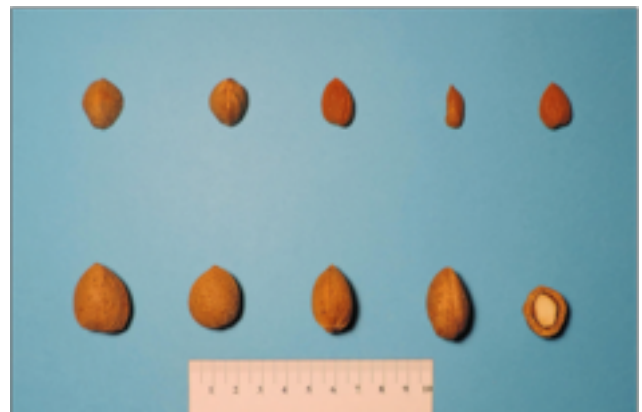
Tuono



Faggiora



Supernova



Genco

上記の品種は全てプーリア地方で発祥した原生種です。  
形は悪く、殻が極めて硬いですが、ビタミンE値、植物性油脂混合率  
(50%以上)が極めて高いのが大きな特徴です。

生で食べると杏仁を彷彿とさせる、独特な甘く濃い味がします。

Above names are all Puglia autochthonous almonds species,  
since Roman era.

Their shell is extremely hard and fruit is very rich in vitamin E,  
and non saturated vegetable fat.

It leaves unique intense after taste which resembles Apricot Kernel.

日干し殺菌でアーモンド本来の味を。

Sun-dried to keep natural raw almond taste.



通常、生アーモンドの流通の際にはスチームもしくは薬品による滅菌処理を行いますが、トレリ農園では伝統的な日干しによる滅菌処理を行っております。殻の付いたまま日干しを行う事により、埃などが付着する事なくUV線にて滅菌されますので、安心してアーモンド本来の味をお楽しみ頂けます。

Usually, almonds are pasteurized chemically or with steam before packing. To preserve the natural original taste of almond, at Torelli farm we use Sun-dry method. Shelled almonds are dried under direct sun lights for a couple of days.

















**TORELLI**  
**AGRICOLTORE**

Strada Esterna la Murgetta, 8  
70033 - Corato (BA) - Italy



## TORELLI Show Room

東京都渋谷区猿楽町 14-23 3A

tel:03-6809-0534

fax:03-6809-0535

<http://torelli.tumblr.com>



3 A 14-23 Sarugakucho, Shibuya, Tokyo, JAPAN

Tel : 03-6809-0534 Fax : 03-6809-0535

[luca@torelli.jp](mailto:luca@torelli.jp)