

1965年、ルッカでニヴィオ・ファブブリによって設立された Fabbri Lucca は、創業者の理念に触発された息子たち、ルチアーノとロリアーノによって引き継がれ、現在では三代目のアレッシンドロ・ファブブリがその運営を担っています。1997年には、経営と生産施設が現在地へ移転し、今年はさらなる拡張が進行中です。彼らは、トスカーナという、世界でも最も有名なオリーブ油生産地域の伝統と人間性に深く根ざしています。この地で育った彼らの価値観は、製品の品質と継続的な革新に向けたプロフェッショナルな選択を形作ってきました。150以上のオリーブ農家等との密接で重要な協力関係を通じて、彼らは生産プロセスの多くの部分において中心的な役割を果たしています。毎年、収穫のタイミングを決定し、レシピの品質を守るために生産する品種の組み合わせを選び出します。こうして Fabbri のオリーブオイルが生まれます。トスカーナの豊かな大地と、世代を超えて受け継がれる情熱、そして革新へのコミットメント。Fabbri家のオリーブオイルは、これら全ての要素が融合した、ただの食材以上の価値を持っています。



ポッジョ・デル・ソーレ Exvオイル

FABBRI
POGGIO DEL SOLE Exv

商品コード	IT-LU-002
JAN	8002175212358
内容量	458g x 12

相性
主に魚介や野菜を使った料理。
野菜や豆のスープ、魚介のサラダ、タコの煮込み、魚の煮込みなど。

澄み切った、輝きのある緑色をもち、辛味は軽く、苦味は強すぎないです。また、フレッシュオリーブのフルーティーな味わいが特徴です。



コッレ・プレチオーゾ Exvオイル

FABBRI
COLLE PREZIOSO Exv

商品コード	IT-LU-003
JAN	8002175212327
内容量	458g x 12

相性
主に肉料理、グリルした肉料理、サラミ、生ハム等

ノンフィルターのおリーブオイルです。中部イタリアの家庭で使用されています。濃度の濃い、黄金色。バターのように優しく溶ける舌触り。後に残る絡みは中程度、デリケートな苦味を持ち、野生の香草の香り。



マーレ Exvオイル

FABBRI
MARE Exv

商品コード	IT-LU-004
JAN	8002175002416
内容量	458g x 6

相性
新鮮な魚介類、フレッシュな野菜等

新鮮な魚介系料理にふさわしいオイルとして味の研究を重ね、ふくらみのある華やかな香りと苦味の少ないデリケートな味わいに仕上げております。



エキストラバージンオリーブオイル5L

FABBRI
Exv 5L

商品コード	IT-LU-001
JAN	8002175305401
内容量	4580g x 4

辛味は軽く、苦味は強すぎないです。オリーブの旨味、個性を生かした特徴豊かなオリーブオイルです。

相性
肉料理、野菜、パスタ等

