

【オリーブ油沈殿物について】

・まれに油中に黒っぽい藻のような物が入っていることがあったり、冬期に白濁して軟膏状になる事がありますが異常ではありません。



上記の文章は日本語ラベルの下の辺りに記載しております。
記載内容の黒っぽい藻のような物は、オリーブの成分が沈殿した物です。そのため品質には異常ありません。

冬期の白濁している状態の時期には特にオリーブ油が白っぽくなり藻のような物が固まりに見えたり、目立って見えたりします。

お手元の商品が異物なのか、上記の藻の様なオリーブの成分なのかの見分け方は、

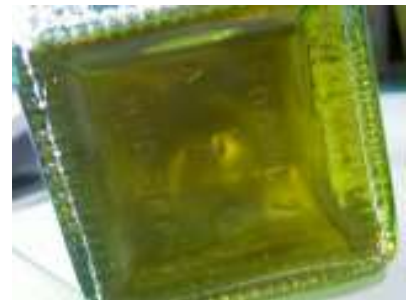
- ① 室温に戻していただくと薄茶色っぽいもやもやした物である事を確認して頂けると幸いです。
- ② 室温に戻した状態で振っていただくと、もやもやと動きオリーブ油自体になじみます。
(果汁100%ジュースなどの様に振るとなじみます。)
- ③ 下記参考写真



A: 白濁している状態
角に茶色く異物に見えます。



B: 室温に戻し液化した状態
もやもやとした異物。



C: Aを室温に戻して振った後
異物がなじんだ状態。