

FCP展示会・商談会シート

記入日 月 日 年



第3.1版

商品特性と取引条件

商品名	モストコット					
提供可能時期 (最もおしい時期を1)内に記載)	11月 (11月)	賞味期限/消費期限	賞味期限	消費期限		
主原料産地 (産地)	オルトーナ、アブルツォ州	JANコード (13桁も)				
内容量	250ml	希望小売価格 (1本あたり)	税抜	税込(切捨)税率	¥2,200	
1ケースあたり入数	12	保存温度帯	室温で保管し、直射日光や熱源から遠ざけてください			
発注リードタイム	30~60日 (配送時間により異なります)	販売エリアの制限				
最大・最小ケース納品単位 (※ケース/日 など単位も記載)	最大	最小	幅(寸) × 横(寸) × 高さ(寸)	重量(kg)		
			27.0	21.0	20.0	7.3
認証等 (商品・工場・農場等)	モンテルチャーノ種のぶどう果汁を3日間発酵させたもの。砂糖無添加 ※印のものは、具体的な取得内容を記載					

ターゲット	売り先	買い手、飲食店、輸入業者、卸売業者、バー、パティスリー
	お客様 (性別・年齢層など)	
利用シーン (利用方法・おすすめレシピ等)	モンテルチャーノ種のみを原料として製造。新鮮なブドウ果汁をゆっくりと煮詰めて得られる天然のシロップです。100リットルの果汁から20リットルの煮詰め果汁が生産されます。砂糖、保存料は一切添加していません。	
商品特徴	アブルツォ地方の伝統的な製品で、デザートやアイスクリームのトッピングにも使われます。フレッシュチーズにも熟成チーズにもよく合います。サラダのドレッシングとしても絶品です。	

商品写真

アレルギー表示 (特定原材料)
※使用している項目に☑、使用していない場合は以下の欄に大きく×をする。

表示義務有	
表示を奨励 (任意表示)	
備考	(当商品以外にアレルゲンを扱っている場合はその旨を記入)

※今後FCP事務局がシート普及拡大のためにセミナー等で掲載内容の紹介を行うことについて 右欄に☑をして下さい。(無記入の場合は紹介しません。)

承諾 / 拒否

出展企業紹介

出展企業名	ブルグス・ヴィーテ農場		
年間売上高	記載不可	従業員数 (社員0名)	2
代表者氏名	アントニーノ・ティベリオ		
メッセージ	アドリア海の潮風に抱かれ、マジェッラ山脈に守られた地。新旧の世代が共に働き、健康的で質の高い食を追求する家族経営の農場から、アブルツォの真の味を発見してください。		
ホームページ	https://www.burgusvitae.com/		
会社所在地	〒66010	via San Pietro, 8, Tollo (CH), Abruzzo, Italy	
工場所在地	〒		
担当者	アントニーノ・ティベリオ	E-mail	export@burgusvitae.com
TEL	+39 328 7311238	FAX	

生産・製造工程アピールポイント ※農産物の場合は栽培面積・年間収穫量なども記載

当ワイナリーは海と山の間に位置し、理想的な微気候がフレッシュさ、ミネラル感、そして香りの複雑さを引き立てます。日照量の多い丘の頂上ではモンテルチャーノと赤ワイン用ブドウを栽培し、涼しく川に近い丘の下では白ワイン用ブドウを栽培しています。最新の農業技術を用い、当ワイナリーのワインは私たちの土地を最もよく表現しています。



品質管理情報

商品検査の有無	総合的害虫管理農産物品質検査		
衛生管理への取組	生産・製造工程の管理	収穫前後のタンク及び機械類の洗浄、公的検査機関における製品の分析	
	従業員の管理	2	
	施設設備の管理	瓶詰め実験室とオリーブオイル工場	
危機管理体制	担当者連絡先	担当者または担当部署名	連絡先
		アントニーノ・ティベリオ	

このシートは農林水産省フードコミュニケーションプロジェクト(FOP)により、作成されました。詳しくは<http://www.maff.go.jp/j/ehokusan/top/index.html>をご覧ください。