

鸿地油茶籽油（一级冷榨）

产品名称	鸿地油茶籽油（一级冷榨）
公司名称	东至县鸿地工贸有限责任公司
价格	158.00/个
规格参数	品牌:鸿地油茶籽油 净重:0.5（kg）
公司地址	安徽省池州市东至县大渡口镇永庆村
联系电话	86-05668043058 15956629006

产品详情

品牌	鸿地油茶籽油	卫生许可证	东卫食字[2009]第341721-0 04376号
净重 等级	0.5（kg） 一级	保质期 原产地	18（个月） 安徽

产品说明：

油茶籽油（也称山茶油），是中国稀有的高级食用油，享有“油中珍品”美称。鸿地油茶籽油，榨取南部高山秋后野生油茶籽，是地道油茶中的精华。它富含单不饱和脂肪酸，其含量接近有“地中海膳食结构模式”之称的橄榄油，享有“东方橄榄油”之美誉。鸿地油茶籽油采用物理冷榨工艺，确保油脂中天然成份不被破坏，具有高精炼、澄清透亮、营养价值高等特点。是健康饮食风潮下的典范，倍受现代人士欢迎。

配料：100%一级冷榨油茶籽油

生产日期：见瓶壁（年/月/日）保质期：18个月

质量等级：国标一级 加工工艺：压榨（冷榨）

产品标准号：gb11765

使用方法：可直接涂抹于皮肤、头发，具有润肤、祛斑、护发、抗紫外线等作用；

也可直接口服，每日8-25ml。也可用于凉拌、炒菜、煎炸等日常烹饪。

储存方式：置于阴凉干燥处避光保存。

最佳储存：温度15 -25 ，低温下呈絮状为油状结晶体属正常现象，不影响品质和使用。

公司名称：东至县鸿地工贸有限责任公司 邮编：247210

厂址：安徽省池州市大渡口经济开发区

联系电话：0566-804305815956629006

野山茶油7个特点:

1、不含胆固醇和黄菌霉素；2、天然原料，远离“三废”污染源；3、采用传统物理压榨工艺，无任何化学残留；4、不饱和脂肪含量高达85.2 - 95.8%；5、富含钙、铁、锌等微量元素；6、含茶多酚、总黄酮保健成份；7、人体必须脂肪酸比例最接近国际营养标准比例（4：1）的要求，与母乳相仿，最易于人体吸收。民间风俗：1、婴儿洗澡后用茶油抹身护肤，冬季人们用野山茶油抹脸、手、嘴唇防止干燥；2、洗头后用茶油护发，使头发乌黑光亮；3、孕产妇常食用野山茶油以促进胎儿发育，增加母乳，恢复产后体型；4、咽喉发炎用野山茶油拌饭吃消炎润喉；5、烧伤、烫安全行车用茶油摸于患处消炎，促进伤口愈合。野山茶油的其他用法：1、煎、炒、煮、蒸、炸皆宜：鸿地野山茶油适合与各种荤素菜直接烹饪，令菜肴鲜美可口，尤其是用来烹饪鱼类，海鲜类等腥味食品，它不但可以去腥，还可令菜肴格外鲜美。例：用茶油炒、煮牛羊肉、狗肉及海鲜等腥味食品，可去除腥味：清蒸排骨、海鲜、黄豆等加少许茶油，香脆可口。日常炒菜时，茶油放入锅中时间稍长即可去除青味而保持香味。2、皮肉外伤出血，用有机山茶油加黄豆适量煮荷包蛋吃，可防止伤口发炎，加快愈合。3、直接饮用：茶油具有解毒消炎，镇痛等作用，平常肝火虚旺，咽喉疼痛、咳嗽，在睡前喝1 - 2汤匙茶油，次日可见效。