

## 欧德莱特750ML\*2礼盒

产品名称	欧德莱特750ML*2礼盒
公司名称	浙江老树根油茶开发股份有限公司
价格	269.00/盒
规格参数	
公司地址	浙江省衢州市荷花中路87号
联系电话	86-05703072098 13906700986

## 产品详情

橄榄油在地中海沿岸国家有几千年的历史，在西方被誉为“液体黄金”，“植物油皇后”，“地中海甘露”，原因就在于其极佳的天然保健功效，美容功效和理想的烹调用途。可供食用的高档橄榄油是用初熟或成熟的油橄榄鲜果通过物理冷压榨工艺提取的天然果油汁，是世界上唯一以自然状态的形式供人类食用的木本植物油。

特级初榨橄榄油稳坐橄榄油的头把交椅，仅次于它的就是初榨橄榄油。两种橄榄油的排名先后很可能只是由酸度上相差的0.5%决定的。不过，凭着这一点差别就完全可以区分“非常好的油”和“好油”。“超级初榨橄榄油”是自然界最好的橄榄油，这归功于它极低的酸度（可能低至0.225%）。它最适合直接食用，这样您可以品味它精致的香气和味道。您可以尝试用它做沙拉、将它作为面包的蘸料或者调味品。“特级初榨橄榄油”有水果的味道，颜色可能是暗黄色到鲜绿色。一般来说，颜色越深，味道越重。IOOC规定，特级初榨橄榄油必须味道上佳，并且酸度不超过0.8%，但是其他监管机构设置的酸度分界点为1%。和超级初榨橄榄油一样，为了品味油的味道，最好是直接食用它。“优级初榨橄榄油”必须味道“良好”（根据IOOC的标准判断），并且酸度不超过1.5%。优级初榨橄榄油比特级初榨橄榄油要便宜，但它们的质量差不多，它也是直接食用时味道最好。“良好初榨橄榄油”必须味道“良好”，酸度不能超过2%。像其他的初榨橄榄油一样，它不能含有任何精炼橄榄油。良好初榨橄榄油很适合用于烹调，但直接食用时味道也不错。“普通初榨橄榄油”的酸度不能超过3.3%。它很适合用于烹饪，但直接食用时会稍显味道不足。

在国内市场销售的橄榄油须有中国检验检疫CIQ标识，在网络上销售的橄榄油需具备海关卫生证书、海运提单、原产地证明、国外检验报告等无修改、无遮挡、无马赛克图片供消费者查看和监督。