进口橄榄油，欧优达（ORO）橄榄油，橄榄油的美容方法

产品名称	进口橄榄油，欧优达（ORO）橄榄油，橄榄油的美容方法
公司名称	福州市里奥哈世纪贸易有限公司
价格	.00/普通
规格参数	
公司地址	福州福州市鼓楼区五一北路力宝天马13F单元北区
联系电话	0591-87313719 15880017317

产品详情

五招选购优质橄榄油 人们选购食用油越来越讲究，橄榄油备受青睐。但是目前市场上销售的橄榄油有多种品牌，价格也不尽相同，消费者如何才能挑选到优质的橄榄油？ 一看品名分类。橄榄油的名称按其等级由高至低分为特级初(原生)榨橄榄油、原生橄榄油、普通原生橄榄油、油橄榄果渣油等。 二看加工工艺。如果是特级初榨橄榄油，通常是冷榨和精炼而成。按照新的食用油管理办法，加工方法必须在产品外包装上注明。 三看装瓶地点。进口橄榄油分原装和分装两种，前者的安全概率相对高。可从油瓶背面下方的食品条码区分二者。如果条码是60或者69开头，就很可能是大桶进口，然后国内分装。意大利原装的条码是80或83开头，希腊的条码是520开头，西班牙则是84开头。 四看品质证书。合法进口的橄榄油应有出口国官方证书、品质证明文件、中国官方证书等。国外厂商的质量认证很重要，其中HACCP危险分析与关键点控制认证及ISO9001质量管理系统认证，能证明该厂商的规模和正规程度。
信息来源：福州市里奥哈世纪贸易有限公司。转载请保留链接。http://www.fzriojasiglo.com。
橄榄油的来源 拉卡莱拉（La Carrera）合作公司成立于1969年。公司坐落在世界上最重要的橄榄油产区之一哈恩省乌韦达市（西班牙安达卢西亚自治区）。我司为其在华的总代理。 我们所生产的初榨橄榄油是用皮考尔（Picual）橄榄果榨制而成。其橄榄树已有两千多年的栽培历史。榨制出的橄榄油口感略苦、微辣，并带有丝丝的甜味，闻起来有树木的芳香，性能独特，油质具有极高的稳定性。 依靠完备的生产体系和最先进的技术工艺，在橄榄油的生产、包装及销售的各个环节，我们致力于为客户提供优质的油品和最佳的服务。 非常感谢您选用我公司的产品！