

世界上纯的橄榄油—贝蒂斯特级初榨橄榄油—皇室用油

产品名称	世界上纯的橄榄油—贝蒂斯特级初榨橄榄油—皇室用油
公司名称	吉林市合家德商贸有限公司
价格	120.00/桶
规格参数	商品条形码:8412253001437 品牌:贝蒂斯特级初榨橄榄油 卫生许可证:有
公司地址	暂无
联系电话	86 0432 65523272

产品详情

商品条形码	8412253001437	品牌	贝蒂斯特级初榨橄榄油
卫生许可证	有	净重	1 (kg)
保质期	24 (个月)	等级	一级
储藏方法	避光	生产日期	2009-9
售卖方式	包装	特产	是
原产地	西班牙原装进口		

贝蒂斯

特级初榨橄榄油

(西班牙皇室用油)

1924年，被指定为西班牙皇室用油；

1991年，法国国际质量大奖；

1997年，获得iso9001：2000认证；

1998年，获得西班牙标准化和认证协会证书；

1998年，获得国际认证联盟认证。

2005年，在橄榄油品牌评选中，贝蒂斯特级初榨橄榄油为最佳选择。

2009年，贝蒂斯全面登陆中国，并率先登陆中央电视台，与全国消费者见面。

橄榄油产品简介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”。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汁油，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。

橄榄油因其产量和上佳的营养成份成为世界稀缺资源。目前世界橄榄油主产国主要为西班牙、意大利、希腊等7国。西班牙则是世界上橄榄树种植最多的国家。

生产工艺：

采用新鲜采摘的油橄榄鲜果，在24小时之内进行纯物理冷压榨，直接从橄榄果中榨取果汁油，不经过任何化学处理，充分保持自然本色，是100%的纯天然橄榄油；营养结构：贝蒂斯橄榄油最大酸度只有0.5%，即每100克贝蒂斯橄榄油最多含有0.5克自由脂肪酸，是长时间新鲜品质的保证；单不饱和脂肪酸含量高达70%以上，是有效预防或控制冠心病、高血压、糖尿病等疾病的天然良药；饱和脂肪酸：单不饱和脂肪酸：多不饱和脂肪酸约等于1：6：1，为国际营养学会研究证实的最佳脂肪酸结构，能有效增强人体抵抗各种疾病的能力。

贝蒂斯与健康

-贝蒂斯特级初榨橄榄油能充分满足人体对营养的多种需要，极易被消化吸收，具有独特的营养价值。

-橄榄油是各种植物中单不饱和脂肪酸含量最高的，达到78-80%，它可以降低人体血液中坏胆固醇的含量而提高好胆固醇的含量。

-它还含有大量的维生素e、a、d、k，胡萝卜素和多酚等天然抗氧化物。这些天然抗氧化物能促进婴儿神经和骨骼的生长发育，因此是孕产妇极佳的营养品。对儿童而言，橄榄油中的油酸有助于儿童的骨骼矿质化，增强钙的吸收，长期食用能促进神经系统、骨骼和大脑的发育。

贝蒂斯储藏小贴士

橄榄油富含天然抗氧化成分，因此保质期长久，在正常保存条件下，可以存放3年以上。最佳存储条件为非过冷或者过热的环境，避免日光或者荧光灯的直接照射，你的橱柜就是理想的存储地点。

橄榄油的用途

橄榄油以其独特理化指标与保健功能，正在逐步成为新世纪理想的食用油。在西方很多国家已普遍使用橄榄油，如果拿普通色拉油和橄榄油比较，色拉油呈透明黄色，闻起来有明显的油脂味，入锅后有少许青烟；橄榄油颜色黄中透绿，闻着有股诱人的清香味，入锅后一种蔬果香味贯穿炒菜的全过程，它不会破坏蔬菜的颜色，也没有任何油腻感。

1、用橄榄油煎炸

与草本植物油不同，橄榄油因为其抗氧化性能和很高的不饱和脂肪酸含量，使其在高温时化学结构仍能保持稳定。使用普通食用油时，当油温超过了烟点，油及脂肪的化学结构就会发生变化，产生易致癌物质。而橄榄油的烟点在摄氏240-270度之间，这已经远高于其它常用食用油的烟点值，因而橄榄油能反复使用不变质，是最适合煎炸的油类。

2、用橄榄油烧烤煎熬

橄榄油也同样适合用来烧、烤、煎、熬。使用橄榄油烹调时，食物会散发出诱人的香味，令人垂涎。特别推荐使用橄榄油做鸡蛋炒饭，或做烧烤。

3、用橄榄油做酱料和调味品

用酱料的目的是调出食物的味道，而不是掩盖它。橄榄油是做冷酱料和热酱料最好的油脂成份，它可保护新鲜酱料的色泽。

4、用橄榄油腌制

在烹食前先用橄榄油腌过，可增添食物的细致感，还可烘托其他香料，丰富口感。

5、直接使用橄榄油

特级初榨橄榄油直接使用时，会使菜肴的特点发挥到极至。你可以象用盐那样来用橄榄油，因为特级初榨橄榄油会使菜肴口感更丰富、滋味更美妙。你还可以将特级初榨橄榄油加进任何菜肴里用来平衡较高酸度的食物，如柠檬汁、酒醋、葡萄酒、番茄等。它还能使食物中的各种调料吃起来更和谐，如果在放了调味品的菜肴里加一些橄榄油，你会发现味道更好。特级初榨橄榄油还可以使食物更香,更滑,味道更醇厚。

6、用橄榄油烘焙

橄榄油还适合于烘焙面包和甜点。橄榄油远比奶油的味道好，可广泛用于任何甜品及面包。

7、用橄榄油煮饭

煮饭时倒入一匙的橄榄油，可使米饭更香，且粒粒饱满。

贝蒂斯橄榄油怎样做局部美容美

头发：洗发后用橄榄油滋养头发，反复梳理，待一小时许，再轻轻漂洗，可使头发飘逸闪亮。面部：橄榄油配上等蜂蜜，轻轻按摩去除面部细小皱纹，还可以与优质白糖一起调制面膜。西安贝蒂斯橄榄油团购专卖批发。眼部：每日早晚橄榄油按摩眼部十分钟，可以消除黑眼圈和眼袋，还你一双明亮迷人眼睛。眉睫：每天早晨用橄榄油仔细刷润和养护睫毛和眉毛，可以令你眉睫漆黑闪亮、眉清目秀。唇部：以橄榄油涂唇，保持唇部湿润，双唇晶亮而性感，同时无须担心吞吃含铅唇膏之害。西安贝蒂斯橄榄油团购专卖批发。手部：每洗完手或做完家务，坚持用橄榄油滋润和摩挲双手5分钟，可保持手部白嫩美观。指甲：以橄榄油按摩指甲和趾甲，日久指甲与趾甲色泽润洁、晶莹剔透，令手足美丽俏皮。背部：背部因护理不便常有瑕疵，沐浴时请求家人帮助以橄榄油按摩，可令背部光洁迷人。西安贝蒂斯橄榄油团购专卖批发。腹部：易堆积脂肪或有妊娠纹，以橄榄油按摩恢复腹部光润平坦，按摩肚脐也是美容时尚。腿部：毛孔粗大、皮肤粗糙或线条不好，可以通过每天用橄榄油按摩而改变，还你一双玉腿。足部：每次洗完脚后滴橄榄油少许，反复按摩双脚，有利于防止脚部皮肤黄化、老化、硬化。~~亲们，还要说一下,真的是很好用的,特别是上网的时候，涂上一层，就不必担心辐射了！~~

运费按实收！绝对保证正品！请放心购买！

尊贵体验，尽在合家德商贸！

吉林市合家德商贸为贝蒂斯橄榄油特约经销商！期待您的垂询。

qq:944148603电话：15947964655

支付宝实名认证，让你买的放心，用的舒心！

特别提示：请认准瓶口处的ciq中国检验检疫标志。

条形码是84开头，为西班牙原装进口！！