

中国特级初榨橄榄油 华欧

产品名称	中国特级初榨橄榄油 华欧
公司名称	四川华欧油橄榄开发有限公司
价格	198.00/盒
规格参数	商品条形码:6935769606061 品牌:华欧 卫生许可证:GB23347-2009
公司地址	绵阳科技城现代农业科技示范区
联系电话	0816-2220037 13198091115

产品详情

商品条形码	69357696 0606 1	品牌	华欧
卫生许可证	GB 23347-2009	净重	500mlX2瓶 (kg)
保质期	24 (个月)	等级	一级
储藏方法	阴凉及干燥处、避光储藏 ，用后拧紧瓶盖	生产日期	2010.11
售卖方式	包装	特产	是
原产地	四川		

华欧特级初榨橄榄油 100% extra virgin olive oil

华欧特级初榨橄榄油是本公司采用先进的意大利进口冷榨设备，对油橄榄鲜果压榨而取得的100%果肉油。它品质高贵，卓尔不群，最完整地保留了橄榄油中对健康有益的天然成份，其品质及风味俱佳。

初榨橄榄油是世界公认最好的最好的食用油，被世人誉为“植物油皇后”。是馈赠亲朋好友的佳品。本公司欢迎各界朋友选购。

包装说明：精美礼品盒，附手提袋。每盒内装250mlx2瓶，每件装6盒。

【烹饪指导】

橄榄油营养丰富，冷热皆宜，可用于多种橄榄油烹饪方法：

1.直接作为冷餐油。橄榄油直接使用会使菜肴的特点发挥到极致。在新鲜的蔬菜沙拉上或者炸好的牛排上淋少许橄榄油，使食物的口感更为丰富，滋味美妙。如果再加上一杯浓厚的葡萄酒，真是件惬意之事。

- 2.用橄榄油煎炸。橄榄油可以反复使用不变质，它对氧化所引起的变质具有更强的抵御能力，是最适合煎炸的食用油。偏爱煎炸类食品又注重养生的我们尽可放心使用。
- 3.用橄榄油腌制。橄榄油是比较好的腌制原料，因为它容易渗进食物里面，并将腌料的味道带进去。
- 4.用橄榄油烘焙。将橄榄油涂抹在面包或者甜点上烘焙，那种香味，可远非奶油能比。
- 5.每天早上，直接口服8ml的特级初榨橄榄油，浓厚的油橄榄味道，到喉咙口淡淡的果香，非常的舒服，还是防止便秘的良方。