

金福倍特级初榨橄榄油

产品名称	金福倍特级初榨橄榄油
公司名称	誉华诚达北京科贸有限公司
价格	.00/瓶（罐）
规格参数	品牌:金福倍特级初榨橄榄油 型号:500
公司地址	北京市海淀区清河小营桥北乾通天商务楼002室
联系电话	010-56248599 13681407977

产品详情

誉华诚达（北京）科贸有限公司（销售电话：13681407977，010-56248599 满经理）

批发团购经销金福倍橄榄油系列。

产品优点一：

产地：安达卢西亚的“世界橄榄油都”——“哈恩”自然保护区希拉德赛贡拉山区内的天然公园内。哈恩（jaen）地区是欧洲光照最多的地区，气候特别干燥，病虫害十分罕见，从不使用杀虫剂，为了获取最天然、健康和无化学污染的橄榄油汁，也从不使用化肥增产。产品优点二：天然酸度 0.1°。橄榄果在手工采摘后2小时内，不经长途运输即进行物理冷压榨，避免了运输过程中的颠簸和碰撞，最大限度地降低了对橄榄果表皮伤害而引起发酵，从而保证了金福倍橄榄油的高品质。2010年1月26日，西班牙政府部门所做的最新检验报告

显示，金福倍特级初榨橄榄油的酸度为0.09°。产品优点三：单一橄榄果品种：精选picual。

皮瓜儿picual是原产于“橄榄油都”哈恩的一个著名橄榄果品种，具有以下显著特点：

1、品质非常稳定；2、油酸含量可达77%以上，是所有橄榄果品种中最高的；3、具有独特的花草和新鲜树木气味；4、所产的特级初榨橄榄油甜味、苦味、辣味和涩味达到完美平衡，果味温和、清香怡人，食后齿颊留香。金福倍特级初榨橄榄油全部选用成熟中期的单一品种picual橄榄果，此时橄榄果中含有的营养成分和营养价值都达到最高。所有橄榄果都采自3000年树龄以上的橄榄树。每一粒picual橄榄果都在树上进行手工精选，果皮光滑完好，果实油亮饱满，富含油酸。

——产品卖点四：世界上获奖最多的橄榄油“金福倍”橄榄油是世界上获奖最多，并且连续多年不断获得各种国内国际大奖的橄榄油；在各种橄榄油竞赛的领奖台上，到处可见“金福倍”橄榄油的身影，堪称“世界上最好的橄榄油”。产品优点四：世界上获奖最多的橄榄油“金福倍”橄榄油是世界上获奖最多，并且连续多年不断获得各种国内国际大奖的橄榄油；在各种橄榄油竞赛的领奖台上，到处可见“金福倍”橄榄油的身影，堪称“世界上最好的橄榄油”。7个认证：

1、西班牙哈恩希拉德赛贡拉天然公园认证

2、“欧洲原产地保护认证”

3、 “ 希拉德赛贡拉原产地保护认证 ”

4、 西班牙安达卢西亚政府颁发的 “ 高品质产品认证 ”

5、 国际ifs食品标准认证

6、 西班牙aenori认证

7、 aenor质量体系认证 获奖无数：

1、 希拉德赛贡拉原产地监管协会奖

2、 亚洲浓郁果香金奖

3、 国际高级 “ 皮瓜儿 ” 奖

4、 西班牙环保局和农业部颁发的 “ 最好的特级初榨橄榄油 ” 奖

5、 2008巴黎美食奖

6、 第十届意大利国际橄榄油竞赛金奖

7、 西班牙农业渔业食品部颁发的 “ 最好的特级初榨橄榄油 ” 证书

8、 2006意大利第一届国际橄榄油竞赛金奖

9、 2008旧金山国际特级初榨橄榄油竞赛银奖

10、 2009 ioc国际橄榄油竞赛二等奖

11、 2010 ioc 国际橄榄油竞赛三等奖

12、 2010 旧金山国际特级初榨橄榄油竞赛铜奖 产品优点五： 品尝小组把控质量，产量有限

出产金福倍橄榄油的picual橄榄树和松树一起和谐生长，橄榄果充分吸收了松树的天然香气。成品油都经过一个高敏感的、有足够资格的专业品尝小组把控，以保证风味完美无缺。产量非常有限，弥足珍贵，滴滴如金，瓶型精美，每瓶有独立编号，产品安全可追溯。产品优点六： 瓶型独特，包装精美，环保材质

金福倍环保塑胶盒（pet）

采用国际一流的片材，日本进口环保材质，折线柔软、耐磨性能好、透明度高，自然降解无污染。

“ 金福倍 ” 极品特级初榨橄榄油 最大酸度：0.1° 产品规格：500毫升*12瓶/箱，50毫升*6瓶*16托/箱 “ 金福倍 ” 极品特级初榨橄榄油呈现清澈剔透的金绿色，产量非常有限，弥足珍贵，滴滴如金，堪称 “ 油中极品 ” ，是追求时尚健康人士的首选。

“ 金福倍 ” 极品特级初榨橄榄油

瓶型精美，包装华丽尊贵，更是您馈赠亲朋好友的最佳 “ 油 ” 礼。 “ 金福倍 ” 孕婴特级初榨橄榄油 最大酸度：0.1° 产品规格：500毫升*30听/箱

“金福倍”孕婴特级初榨橄榄油是为孕妇和婴幼儿特别推出的一款特级初榨橄榄油产品。婴幼儿在成长阶段的饮食对于他们身体和大脑的健康发育有着重要的作用。让婴幼儿健康发育和成长是父母们的责任。“金福倍”孕婴特级初榨橄榄油为您提供更健康的食用油，帮助您从孕婴开始，为孕婴的健康、发育和成长提供丰富而又均衡的营养。

儿科医师建议，孕妇怀孕和哺乳期间，以及婴幼儿自出生之后6个月起，应在每日膳食中添加适量“金福倍”孕婴特级初榨橄榄油，长期使用将有助于增强儿童的抵抗力和免疫力，促进骨骼生长发育，预防感冒、肥胖等多种疾病，是孕妇、婴童的最佳油品。

“金福倍”孕婴特级初榨橄榄油是孕妇和婴幼儿饮食理想用油的10大理由：

1、基本不饱和脂肪酸比例（亚麻酸 3和亚油酸 6）接近1：4，与母乳相似，是符合人体健康需要的最佳配比，尤其富含有利于婴儿大脑发育的“脑黄金”dha，防止婴儿先天性白内障和弱视产生。

2、杀虫剂残余物和化学污染指标均为零，符合婴幼儿食物标准，远高于橄榄油相关标准。

3、最大酸度小于0.1°，比其他橄榄油低四倍。橄榄油成分温和，利于孕、婴改善消化系统，减少未消化食物回流，缓解慢性便秘。

4、油酸含量高于传统的特级初榨橄榄油。油酸能缓解因心血管疾病及动脉硬化造成的高血压的风险。

5、“金福倍”孕婴特级初榨橄榄油精选最佳成熟期的单一品种picual“皮瓜儿”橄榄果，100%手工采摘，并经过专业品尝小组的严格把控，味道温和、精致、甘甜，有助于饭菜调味，让菜肴更加美味可口，符合婴幼儿口感。

6、采用符合iso9001质量监控和认证体系的严格的生态冷压榨方式独立生产，油汁未经高温破坏，因而最大限度地保存了丰富的维生素。

7、“金福倍”孕婴特级初榨橄榄油有助于预防婴幼儿及成人肥胖，及因此导致的心血管疾病、糖尿病或高血压等疾病。

8、油酸及抗氧化成分含量较高，有助于防止细胞老化。

9、促进骨骼生长发育，加强钙质吸收并有利于骨骼矿物质化。

10、预防婴幼儿血液中胆固醇含量过高等不良因素影响。