

## 《新品推荐》西餐厅食用卡门混合油橄榄果渣油

产品名称	《新品推荐》西餐厅食用卡门混合油橄榄果渣油
公司名称	北京格兰西贸易有限公司
价格	.00/个
规格参数	商品条形码:8436006962400 品牌:卡门 净重:1.0 ( kg )
公司地址	北京市朝阳区安华里一区4号楼4门501室
联系电话	86 010 84815809 13911579704

### 产品详情

商品条形码	8436006962400	品牌	卡门
净重	1.0 ( kg )	保质期	24 ( 个月 )
等级	一级	储藏方法	常温避光
生产日期	2010年6月30日	售卖方式	散装
特产	是	原产地	西班牙

混合油橄榄果渣油介绍：

油橄榄果实经过1-2次物理压榨后，用物理方法已经压不出油了，但是果肉里面还有油，这时候需要用化学精炼的方法从压榨过的果肉里提炼出油，这个跟我们平时吃的豆油、色拉油都是一样的加工方法，即精炼出来的，它都是符合食用油的卫生标准的。可查看检测报告中的脂肪酸含量及卫生指标。因为果渣油也是100%从橄榄果实获取的，所以它和特级初榨橄榄油的营养成分如油酸含量、亚油酸、亚麻酸含量等都是相同的，所不同的是经过提炼，一些天然营养成分流失了，比如天然维生素等等，而且经过提炼它是没有特级初榨等级所具有的青橄榄味。但是果渣油价格便宜，在具有相同健康作用—不饱和脂肪酸的健康作用前提下，它是性价比很好的一个选择，所以果渣油更符合中国家庭烹调油。

果渣油经过精炼，稳定性更高，起烟点已经远远高于其他常用食用油的烟点值，非常适合烹饪、煎、炸、炒这些我们中国人常见的烹饪方法。煎炸的时候能在食物外部形成一层保护膜，不破坏原料的营养成分，使食物不会有过多的油腻感。用精炼油煎炸的食物，炸出来的食物外脆里嫩，口感好。食物里面反而吸油不过，更健康，而且能防止营养成分流失。也防止过多的油进入食品里。

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。经研究标明普通食用油反复烹炸两次就会产生致癌物质。而果渣油可

达到5-6次，特级初榨橄榄油更高可达到10次，油品依然清亮如新，炸制出来的食品酥松爽口

。