

林科院产品，特级初榨橄榄油，纯正橄榄油，橄榄油

产品名称	林科院产品，特级初榨橄榄油，纯正橄榄油，橄榄油
公司名称	北京神州油橄榄技术开发公司
价格	73.00/个
规格参数	商品条形码:210157 品牌:馨绿 净重:500 (kg)
公司地址	中国 北京市海淀区 海淀区香山路中国林科院分析楼229室
联系电话	86 10 62889660 13810604282

产品详情

商品条形码	210157	品牌	馨绿
净重	500 (kg)	保质期	18 (个月)
等级	一级	储藏方法	阴凉避光处
售卖方式	包装	特产	是
原产地	北京		

橄榄油是以不饱和脂肪酸为主的油脂，其单不饱和脂肪酸——油酸的含量为植物油之冠，达75%-80%，多不饱和脂肪酸（如亚油酸、亚麻酸等）的构成母乳相仿，极易吸收。橄榄油是唯一冷榨（ 30 ）即可食用的天然植物油。它含有多种抗氧化活性成分，油中的天然维生素a、e、k等几乎没有损失。营养价值极高，乃植物油中的极品。

纯正橄榄油（ pure olive oil ）是指可直接消费的初榨橄榄油与精练橄榄油的混合油，酸度 1.5%。

纯正橄榄油的食用方法：

煎炸：用橄榄油可以与各种荤素菜直接煮、炖、煲、煨，经过橄榄油调味的菜味道鲜美，风味独特，食用时爽滑细腻、清香可口。汤煮以后，直接浇淋，口感鲜美。

凉拌：橄榄油可以直接调拌各类荤素菜和面食，可以制作沙拉和各种蛋黄酱，可以涂抹、蘸食面包、馒头与其它食品。用橄榄油拌合的食物，色泽鲜亮，口感滑爽，气味清香，有着浓郁的地中海风味。

经医学界长期科学研究和大量实验验证，常吃橄榄油可以：降低心血管疾病，加强消化系统的功能，促进骨骼和神经系统发育，消弱癌症的威胁。