

“馨绿”特级橄榄油礼盒

产品名称	“馨绿”特级橄榄油礼盒
公司名称	北京神州油橄榄技术开发公司
价格	45.00/瓶
规格参数	商品条形码:210089 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	210089	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
生产日期	最新	售卖方式	包装
特产	是	原产地	西班牙

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%。

“馨绿”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：
减少心血管疾病，增进消化系统的功能，促进骨骼和神经系统发育，消弱癌症的威胁。