

西班牙特级初榨橄榄油(小瓶装 方便携带)

产品名称	西班牙特级初榨橄榄油(小瓶装 方便携带)
公司名称	湖南奥立福橄榄油贸易有限公司
价格	.00/个
规格参数	品牌:奥立福 净重:0.02 (kg) 保质期:24 (个月)
公司地址	长沙市芙蓉区远大路130号湘聚大厦2319 - 2320号
联系电话	86-073188650121 13407317599

产品详情

品牌	奥立福	净重	0.02 (kg)
保质期	24 (个月)	等级	一级
储藏方法	常温干燥避光	生产日期	2009年6
售卖方式	包装	特产	是
原产地	西班牙安达卢西亚		

产品介绍

品牌：奥立福橄榄油

等级：特级初榨橄榄油

产地：西班牙安达卢西亚

规格：20ml

显著特点：1、油体通透，呈金黄色

2、口感独特，有淡淡的果香味、苦味

3、小支装，方便携带

*橄榄油简介

橄榄油在地中海沿岸国家有几千年的历史，在西方被誉为“液体黄金”、“植物油皇后”和“地中海甘

露”。原因就在于其极佳的天然保健功效和理想的烹调用途。可供食用的高档橄榄油是初熟或成熟的油橄榄鲜果经物理冷榨后，油水自然分离得到的果油，未经任何热处理和化学处理，完全保存了各种纯天然营养成分及其活性，是完全天然的食品。它同时也是纯天然的果汁，是世界上唯一以天然状态被食用的木本植物油，可直接饮用。橄榄油富含脂溶性维生素a、b、d、e、k、叶绿素、不饱和脂肪酸（油酸、亚油酸、亚麻油酸）-胡萝卜素、角鲨烯、多酚等，是含天然抗氧化剂最丰富的食品之一，完全不含胆固醇。

油橄榄在世界上是具有悠久历史的一种著名的树种，在植物分类学上油橄榄划归木犀科，木犀，常绿小乔木。地中海沿岸具有油橄榄生长所需的最适宜的土壤和气温、日照、空气湿度以及降水量等气候条件。除地中海沿岸外，其它地区只能在适生区零星种植。

*如何挑选优质橄榄油？

一、橄榄油质量辨别好的橄榄油有以下特点：观：油体剔透，呈金绿色或金黄色闻：有果香味，不同的树种有不同的果味，品油师甚至能区分32种不同的橄榄果香味如甘草味、奶油味、水果味、巧克力味等。尝：口感爽滑、有淡淡的苦味、及辛辣味，喉咙的后部有明显的感觉，辣味感觉比较滞后。不好的橄榄油有以下特点：观：油体混、缺乏透亮的光泽、说明放置时间长、开始氧化；颜色浅、感觉很稀、不浓、说明是精练油或勾兑油。闻：有陈腐味、霉潮味、泥腥味、酒酸味、金属味、哈喇味等异味、说明变质或者橄榄果原料有问题，或储存不当。尝：有异味，或者干脆什么味道都没有。说明变质，或者是精练油或勾兑油。

二、具体操作1、看品名和分类国际橄榄油理事会颁布的《橄榄油和油橄榄果渣油贸易标准》规定，橄榄油的名称按其等级只能分为特级初榨橄榄油（extra virgin olive oil）初榨橄榄油（virgin olive oil）普通初榨橄榄油（ordinary virgin olive oil）油橄榄果渣油(olive pomade oil)等。果渣油，是从油橄榄果渣中提炼出的油，再和初榨橄榄油混合，质量比较低，国际橄榄油理事会标准规定，它在任何情况下都不能称作“橄榄油”。2、看质检报告通过了解橄榄油的主要理化指标也能很好鉴别橄榄油的真伪和优劣。3、看加工工艺如果是特级初榨橄榄油，通常是冷榨（cold pressed，或cold extracted），冷榨法也就是将油橄榄果通过物理机械直接压榨出，天然纯正，营养没有受到任何破坏。还有一种方法是精练法（refined），实际上就是化学浸出法。4、看产地对于价格和质量的影响很大。目前，橄榄油主产国中，西班牙的产量占世界总量的三分之一，出口的橄榄油的49%是特级初榨橄榄油，安达卢西亚橄榄树的种植面积占全西班牙总橄榄种植面积的60%，其橄榄油的产量占全西班牙橄榄油产量的80%。5、看瓶装地目前，中国市场销售的绝大多数橄榄油依赖进口。进口的橄榄油主要有原装和分装两种。原装即为该瓶橄榄油是在出口国的生产厂罐装完成的，从采收到压榨和瓶装运输等全过程经过食品行业haccp危险分析与关键点控制认证及iso9001质量管理认证。6、看包装橄榄油的包装五花八门，目前见过的包装种类主要有透明玻璃瓶，深色玻璃瓶，透明塑料桶，透明塑料瓶，纸盒，金属tin装等。橄榄油的国际标准包装为：250毫升，500毫升，750毫升，1升，2.5升，5升等。7、看证书中国合法进口的橄榄油应该有一系列的出口国官方证书，品质证明文件和中国官方证书和品质证明文件等，其中包括进口食品标签审核证书、出口国官方检验报告、出口国实验室报告、卫生证书、品质证书、中国实验室检验报告、卫生证书等。8、品尝橄榄油的品质好次，一方面是内在的一些理化指标，另外一方面需要通过感官进行测定。国际橄榄油理事会为此颁布了《橄榄油感官分析和原生橄榄油感官评定方法》。如果有条件，消费者最好能亲自品尝，以判定该品的基本品质。

*橄榄油与其它食用油的区别？

1、营养成分：橄榄油中单不饱和脂肪酸含量高达80%以上，而其中的油酸含量高达55-83%，是植物油中含量最高的；菜籽油油酸含量为12-18%，豆油为25-34%，花生油为42-62%，玉米油为28-32%。橄榄油中人体自身不能合成必需脂肪酸-3和-6的比率为1：4，正好是人体健康的合理比率。菜籽油、豆油、玉米油、花生油等-6偏多。我国居民摄入的必需脂肪酸严重失衡，-3和-6的比率达1：20-30；-6的严重超标，造成现在我们所说的“生活条件越来越好了，毛病却越来越多了”的现象，这就是因为膳食结构不合理造成的。2、加工方法：橄榄油物理方式冷榨，营养成分100%保留；菜籽油、花生油、大豆油、玉米油、芝麻油、山

茶油等都为化学方式热榨，高温后部分营养成分丢失，或者部分成分发生变化产生有害成分。3、食用方式：橄榄油其实就是一种油状的新鲜果汁，特级初榨橄榄油还可以直接口服，可以炒、煎、炸、蒸、凉拌等各种烹饪；其他食用油一般要经加热后才能使用，更不能口服。4、适用范围：橄榄油可以直接当作餐用油、保健油、美容护肤油。其它油只能作餐用油使用。5、橄榄油是木本植物油，菜籽油、花生油、大豆油、玉米油、芝麻油等是草本植物油。

现在本公司正在全国招商加盟 有意向的可与我们进行联系

公司名称：湖南奥立福橄榄油贸易有限公司

公司网站：www.hnolive.com

联系电话：0731-88650121 13875879842(万经理)