

## 西班牙原装进口橄榄油（瓶装）

产品名称	西班牙原装进口橄榄油（瓶装）
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	净重:0.25/0.5/0.75（kg） 保质期:24（个月） 等级:一级
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

净重	0.25/0.5/0.75（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12月	售卖方式	包装
特产	是	原产地	西班牙安达卢西亚

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

联系方式：0731-88650121 13875879842（万经理）

湖南奥立福橄榄油贸易有限公司是一家西班牙独资企业。公司专业从事橄榄油进口和销售、致力于传播健康、天然的高品位饮食文化，为中国人的健康“加油”！奥立福（olive）特级初榨橄榄油，来自于世界上最大的橄榄油王国-西班牙。生产商（oleostepa s.c.a）奥莱奥埃斯特巴合作公司，位于西班牙盛产橄榄的地区埃斯特巴，公司拥有5万公顷的橄榄林，拥有国际橄榄油委员会的独立的实验室，20年来42项国际大奖，是全球橄榄油的标杆企业。

品名	奥立福特级初榨橄榄油
产地	西班牙安达卢西亚
规格	20ml/250ml/500ml/750ml
酸度	《0.5
口感与香味	口感香滑，风味独特
营养成分	油酸，亚油酸，水溶性维生素c,b1,b2,脂溶性维生素a,d,e,k,f,以及钙，锌，镁，钾，磷等微量
食用方法	直接口服或者烹制各种菜肴

## 橄榄油常识

### 1、如何选择优质的橄榄油？

好的橄榄油有以下特点：

观：油体通透，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，辣味比较滞后。

### 2、橄榄油如何保存？

橄榄油因营养成分很高需避光保存。当温度低于16℃时，会出现絮状悬浮物，随温度下降凝结成颗粒状固体；当温度上升时颗粒物和絮状物会逐渐变小，并完全消失。

### 3、如何食用橄榄油？

1. 作为食用油的主要用油:完全可以代替我们生活中的各种食用油煎、炒、烹、炸等。2. 作为食用油的辅助用油:可当明油（类似香油）使用，拌凉菜、拌沙拉、拌面等。3. 保健:每天早上，空腹喝2汤匙(开始时喝少许每日逐渐增加至2汤匙)。不仅可以帮助消化，还能预防便秘。同时还可以防止皮肤老化，使皮肤变得更健康，更有弹力。4. 凉拌沙拉时，先加入橄榄油、盐搅拌，再放醋或柠檬汁，可避免蔬菜枯萎。5. 做烤肉前，将肉上涂上些橄榄油，可使烤肉肉汁丰富。烤肉快熟之际，涂些橄榄油味道更好。6. 任何鱼、肉、蔬菜都可使用橄榄油，以保持食物的鲜美与水分，避免油腻粘锅。7. 只要最高温不超过190℃，橄榄油就不会分解，所以它可以油炸食物后重复使用3-4次。

### 4、橄榄油与美食

#### 马祖里拉配西红柿

材料：马祖里拉奶酪50克、鲜西红柿2个(中等)、鲜蘑6片、生菜30克、橄榄油30毫升、冠利红酒醋10毫升、盐10克、黑胡椒粉少许。

#### 制作方法

将洗净的西红柿和奶酪都切成片，码放于盘内待用。

将鲜蘑切成片煎炒上色与干净的生菜一同码放于盘内。

撒上红酒醋、橄榄油、盐和黑胡椒粉即可食用。

#### 小贴士

凉拌沙拉时，先加入橄榄油、盐搅拌，再放醋或柠檬汁，可长久保持蔬菜的新鲜。

## 奶油通心粉

材料(1人份)：通心粉180克、蒜片10克、洋葱碎10克、水瓜柳10克、黑橄榄10克、小西红柿10克、蘑菇片20克、芹菜丝15克、橄榄油15毫升、奶油50毫升、盐、黑胡椒粉适量。

### 制作方法

用橄榄油炒洋葱碎、蒜片、芹菜丝、蘑菇片、水瓜柳、黑橄榄、小西红柿。

加入奶油、盐、黑胡椒粉，将煮好的通心粉加入锅内，与奶油汁均匀的炒拌在一起，出锅即可。

### 小贴士

在烹煮意大利面时，加入橄榄油，可防止面条结块，使面条口感更加爽滑。