特级初榨橄榄油（西班牙原装进口）

产品名称	特级初榨橄榄油（西班牙原装进口）
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:0.75（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	0.75（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

l联系方式：0731-88650121 13875879842（万经理）

宝贝介绍：

奥立福特级初榨橄榄油，来自世界上最大的橄榄油王国—西班牙。生产商（oleoestepa 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。

20年荣获42项国际大奖 全球生产高品质橄榄油标杆企业 西班牙奥莱奥埃斯特巴合作公司（oleoestepa s.c.a.)与中国湖南奥立福橄榄油贸易有限公司合作，共同推出“ 奥立福 ”系列橄榄油，出自西班牙优质橄榄油产区埃斯特巴，以高品质、高要求满足国内不同消费者需求。公司荣获奖项如下： ·
一等奖：1986年蒙托罗第二届橄榄油交易会 · 二等奖：1988年蒙托罗第四届橄榄油交易会 ·
一等奖：1990年蒙托罗第五届橄榄油交易会 · 一等奖：1991年哈恩橄榄油展销会 ·
二等奖：1992年蒙托罗第六届橄榄油交易会 · 二等奖：1993年哈恩橄榄油展销会 ·
二等奖：1996年蒙托罗第八届橄榄油交易会 · 1997/98年度蒙托罗第九届橄榄油交易会最佳油三等奖 ·
1997年度哈恩橄榄油展销会三等奖 · 蒙托罗第九届橄榄油交易会塞维利亚省最佳油 ·
1998/99年度由农业渔业部颁发， 最佳超级初榨橄榄油（果味—青味—苦味级）二等奖 ·

1998/99年度由塞维利亚省议会颁发，省级最佳超级初榨橄榄油奖 ·
1998/99年度第二届国际超级初榨橄榄油质量节，超级初榨橄榄油三等奖 ·
1999年度由农业渔业部颁发，超级初榨橄榄油（果味—青味—甜味级）一等奖 ·
1999年度哈恩橄榄油展销会一等奖 ·
1999/00年度第三届国际超级初榨橄榄油质量节，超级初榨橄榄油（甜味）一等奖 ·
2000/01年度由农业渔业部颁发，最佳超级初榨橄榄油（果味—青味—苦味级）二等奖 ·
2000/01年度国际橄榄油橄榄油委员会，马里奥索利纳斯国际质量节（果味—厚味级）三等奖 ·
2001/02年度第四届罗马香精节二等奖 ·
2001/02年度由塞维利亚省议会颁发，省级最佳超级初榨橄榄油二等奖 ·
2002年度蒙托罗交易会，超级初榨橄榄油（果味—厚味级）全国比赛一等奖 ·
2002年度蒙托罗交易会，超级初榨橄榄油（果味—中等味级）全国比赛一等奖 ·
2002年度由农业渔业部颁发，最佳超级初榨橄榄油（果味—青味—苦味级）一等奖 ·
2002年度超级初榨橄榄油国际节，马里奥索利纳斯质量奖，第一荣誉提名证书（果味—厚味） ·
2002年度超级初榨橄榄油国际节，马里奥索利纳斯质量奖，第三荣誉提名（果味—中味） ·
2002年超级初榨橄榄油国际节，马里奥索利纳斯质量奖 ·
2002/03年度第五届罗马香精节，最佳阿尔贝吉纳橄榄油一等奖 ·
2002/03年度由塞维利亚议会颁发，省级最佳超级初榨橄榄油一等奖 ·
2003年度意大利第十二届莱昂德奥罗国际节，大提名证书 ·
2002/03年度由农业渔业部颁发，最佳超级初榨橄榄油（果味—青味—苦味级）一等奖 ·
2002/03年度由农业渔业部颁发，最佳超级初榨橄榄油（果味—青味—苦味级）二等奖 ·
2003年度第十一届哈恩橄榄油展销会，最佳超级初榨橄榄油（果味—青味级）一等奖 ·
2003年度第十一届哈恩橄榄油展销会，最佳超级初榨橄榄油（果味—青味级）二等奖 ·
2003年度第十一届哈恩橄榄油展销会，最佳超级初榨橄榄油（果味—青味级）提名 ·
2003/04年度，第六届获塞维利亚省最佳特级初榨橄榄油议会一等奖 ·
2003/04年度，获塞维利亚省最佳特级初榨橄榄油议会二等奖， ·
意大利2004年度第十三届莱昂德奥罗国际大赛，获大提名证书 ·
旅游电台主办获2004年度最佳特级初榨橄榄油奖 · 2004年度蒙多罗博览会，获第三届国际特级初榨橄榄油大赛一等奖，获国际马里奥·索里纳斯质量大赛三等奖 ·
2003/04年度，浓果味油类，国际橄榄油委员会主办 ·
巴黎，2004年度，获国际橄榄油大赛金牌,第五届国际世界产品沙龙 ·
2005年在sial上海举办的亚洲国际橄榄油比赛中，阿尔贝吉纳橄榄油获淡果香级银奖

橄榄油常识

1、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 ω -3和 ω
-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 ω -6偏多。
我国居民摄入的必需脂肪酸严重失衡，ω -3 和ω -6的比率达1：20-30；ω -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。

2、橄榄油与美食

油淋茄子

原料：茄子500克，青椒250克，番茄120克，洋葱50克，蒜瓣25克辅料：橄榄油70克，盐少许做法：1.将洋葱切丝；茄子、番茄、青椒都切丁。2.锅内放橄榄油烧热，放蒜瓣炒黄后捞出。3.再放上切好的洋葱、茄子、青椒、番茄、盐调味，加盖焖熟即可。

【原料】

木瓜半个、鸭半只；姜、葱各少许；糖、酱油、盐、柱候酱少许。

【做法】

1、把木瓜洗干净，切成小块。

2、把鸭洗干净，切件。

3、用姜片、油起锅，把鸭放入锅中，炒一下后，放一点柱候酱，用中火煮约10分钟。

4、放入木瓜，盖上锅盖，焖大概20分钟。

【特点】

吃的时候，有些木瓜已经煮烂了，香味都被鸭吸收了，所以鸭肉既有柱候酱的味道，也有带有浓浓的木瓜味，非常好吃。而且用的是橄榄油，即使女孩子吃也不用怕胖。图/文：陈莹

爱心提示

由于用木瓜煮，鸭肉会更软，不会韧，而且有很香的木瓜味。用橄榄油，会比较健康，而且口感不腻。