

批发供应原装进口意大利特级初榨橄榄油39.8元1L

产品名称	批发供应原装进口意大利特级初榨橄榄油39.8元1L
公司名称	大连橄榄源生物科技发展有限公司
价格	40.00/瓶
规格参数	商品条形码:851585002145 品牌:高登威利 净重:1 (kg)
公司地址	中国 辽宁 大连市西岗区 民权街33-5号
联系电话	86-41183610919 13204097778

产品详情

商品条形码	851585002145	品牌	高登威利
净重	1 (kg)	保质期	24 (个月)
等级	一级	储藏方法	避光
售卖方式	包装	特产	是
原产地	意大利		

“高登威利”原装进口特级初榨橄榄油

“高登威利”特级初榨橄榄油采用意大利半岛没有被工业化污染的地区种植的油橄榄果，成熟的油橄榄果经剔除破损的、被害虫侵害的，在4-24小时内经物理压榨，然后经纯物理分离，最后得到的天然果汁油。整个过程不加热，不经过任何化学处理，完整保留了油橄榄果实独特的果香气味与天然的营养成分，其油品酸度在0.8%以下，不饱和脂肪酸含量在80%以上，是当之无愧的绿色天然健康油，可直接口服，每天早、晚空腹服用8至16毫升，适用于高血压、高血脂、高血糖、胃肠溃疡、便秘等人饮用。

“高登威利”特级初榨橄榄油包装为深色加厚玻璃瓶包装玻璃瓶包装共分1000ml、750ml、500ml、250ml四款

全国最低价招商原装进口贴牌全国最低，各种规格量身定做

礼盒

特级初榨橄榄油烟点210（华氏410），高于理想煎炸的170-180 加热稳定性高，反复煎炸不酸化、不变性氧化，蒸、炒、煎、炸都同样适用。并且橄榄油在高温中会在食物原材料表面形成一层天然保护膜，不破坏营养、不会有过多的油腻感，香脆可口，并增添橄榄的特有香味。

橄榄油的使用

橄榄油对心脑血管、消化系统、肾衰竭、骨骼、神经发育系统和儿童发育有好处。食用橄榄油可以有效减少胆囊炎和胆结石的发生，风湿性关节炎、癌症、贫血、骨质疏松、糖尿病人群更应该注重食用。

1用橄榄油做冷盘

用橄榄油拌凉菜，口感更丰富、滋味更深长。同时可以用来平衡较高酸度的食物，让食物更香、更滑、味道更醇厚。

2用橄榄油煮饭

焖米饭时，把1小勺特级初榨橄榄油和大米、水一起煮，可以使米饭更香，更具营养，且粒粒饱满。

3用橄榄油烘培面包和甜点

橄榄油远比奶油更健康，可以广泛用于任何甜点和面包。自己动手为孩子和家人烘培各种美味的蛋糕和小点心，比买成品蛋糕更健康、更实惠。

4用橄榄油腌制

橄榄油是很好的腌制原料，因为它容易渗进食物里面，并将腌料的味道带进去，腌泡鱼肉时，还可以去除腥味。

5用橄榄油煎、炸、烹、炒

橄榄油的“烟点”（当温度超过了烟点，油脂的化学结构就会发生变化）是210℃，高于理想油炸温度180℃，因而加热后稳定性很高，油烟少，橄榄油在高温中烹煮不易酸化，反复使用多次都不会改变其性质，并且会在食品外部形成一层天然保护膜，不破坏食品的营养成分，不会有过多的油腻感，而且香脆可口，还增添橄榄油的香味。

6用橄榄油做酱料和调味品

橄榄油是做冷盘酱料和热酱料很好的油脂。橄榄油还可以保护新鲜酱料的色泽和新鲜，在一瓶新鲜的酱料上盖上一层薄薄的橄榄油，然后再存入冰箱中可以长久保鲜。

7直接口服

只有特级初榨橄榄油才能直接饮用；每天早、晚餐前直接口服8毫升的特级初榨橄榄油，不仅口感爽滑、果味醇厚，还是养身保健的良方。此外，喝酒前口服一小勺特级初榨橄榄油，甚至能起到很好的护肝解酒之功效。

8拌牛奶豆浆

很多人都有早、晚喝一杯牛奶或豆浆的习惯，如果在每杯牛奶或豆浆中加入10毫升橄榄油，不仅口感香滑，味道更美，而且营养价值极高，更利于人体吸收。

9拌蔬果鲜汁

在新鲜纯正的蔬菜汁或水果汁中加入10毫升的特级初榨橄榄油，早晚各一杯，长期饮用，不仅可以美

容养颜、减肥瘦身，而且有很好的预防疾病，保健之功效。

除食用外，特级初榨橄榄油还是天然、安全、可靠的美容佳品，可以用于日常护肤美面、护唇去皱、光亮秀发、护手美甲、滋养护脚、减肥塑身、沐浴养生、蚊虫叮咬等。

特级初榨橄榄油还特别适用于手脚干裂、晒伤等。

橄榄油与人体健康

在2003年8月美国fda（美国食品和药物管理局）官方发布了一则有关橄榄油的新闻公告：允许橄榄油制造商在其食品标签上标注“每天食用25ml橄榄油，橄榄油中的单不饱和脂肪酸可以降低冠心病的发病率”。允许非保健品使用这样的标注，这在fda历史上是绝无仅有的。

橄榄油是世界上唯一一种以自然状态供人类食用的木本植物油，它以完美的口服、凉拌、烹调和天然的保健功效以及极佳的美容功效，被西方国家誉为“液体黄金”、“植物油皇后”、“地中海甘露”。

橄榄油中多不饱和脂肪酸欧咪伽-3和欧咪伽-6的比例为1:4，与人奶中的比例相似，符合人体摄入比例。当人体内欧咪伽-3和欧咪伽-6的比例为1:4时，各种疾病就很难入侵人体。

橄榄油含有角鲨烯、多酚、维生素e等多种天然抗氧化剂，能清除体内自由基（自由基是一些能破坏细胞健康并使细胞恶化的原子团），减少自由基对细胞及细胞膜的伤害，保持人体细胞活力，延缓细胞衰老。

橄榄油中含有钙、铁、钾等矿物质和维生素a、d、f等多种人体器官必须的营养成分，过度减肥或身体机能失调的人，几乎都缺乏铁和钙，对于这一点只要摄取少量的橄榄油，就能加以补充。

如何正确的选择橄榄油

1、橄榄树种、果实等级和压榨时间决定了橄榄油的品质，通常成熟油橄榄果经手工采摘后在4小时、12小时、24小时内采用物理冷榨技术获取的橄榄油为上品。

2、成熟的油橄榄果 - 胡萝卜素含量很高，营养丰富，口感饱和醇厚；半成熟的油橄榄果叶绿素含量较高，口感辛辣微涩。

3、选择购买特级初榨橄榄油酸度为 0.8最佳，油酸度过低的为人工干预降酸，并非纯正特级初榨橄榄油。

4、在选购特级初榨橄榄油的同时，消费者更应该注重经销公司的合法性和公司的诚信度，这样可以避免消费者受到不必要的损失。