

汀江山茶油

| | |
|------|-------------|
| 产品名称 | 汀江山茶油 |
| 公司名称 | 汀江山茶油厦门营销中心 |
| 价格 | 288.00/个 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 厦门 |
| 联系电话 | 15959209878 |

产品详情

“汀江”山茶

油以客家母亲河为品牌，客

家饮食文化为背景，是福建省上杭县官庄榨油厂

以低温压榨的方式精制而成，兼具食用和药用双重功效的纯正山茶油。

“汀江”山茶油产自

红色革命圣地——龙岩上杭，位处风景秀丽的客家母亲河——汀江河畔。油茶是世界四大木本植物油之首，最适宜生长在北纬23至29度的闽西丘陵地带，山茶果产自海拔500米以下黄土荒山野外的天然山茶果，不施化肥，不喷农药，无污染，无公害，茶果生长期较长，沐浴充足的阳光雨露，历经秋、冬、春、夏、秋五季，霜降采摘，秋

季开花，堪称抱子怀胎，人间奇果！官庄榨油厂

充分利用本地资源，发展绿色

油--茶籽油产品，带动本地农民发家致富。

上杭县官庄乡已成为福建省重点发展的油茶种植基地，现有油茶2000多亩，3~5年将发展到2万亩以上。

上杭县官庄榨油厂创办于1981年6月，有30
多
年历
史，集科
研、种植、加工、
销售于一体，专注于生产纯山茶油的
企业，已通过山茶油qs认证，以“安全、健康、绿色
”为质量方针，坚持依法经营，服务大众，树立“质量第一，信誉第一”的经营理念，采用先进的生产
设备和工艺技术，
严格执行国家的食品质量安全卫生管理制度，
生产纯正的“汀江”牌山茶油，为2009
第二届亚太批发市场大会/暨第三届中国（福州）国际农产品贸易对接会指定参展产品，2010第八届中国
（厦门）国际食品交易博览会指定参展产品，2011第九届中国（厦门）国际食品交易博览会指定参展产
品长期以来深受广大消费者的认可和赞誉！

汀江山茶油制作过程主要可分为：精选山茶果，去壳，晒干，粉碎，压榨，过滤，灌装。全过程均为物
理方法，因此它是真正的纯天然绿色食用油。

茶油中不含芥酸、胆固醇、黄曲霉素和其它添加剂。经测试：本茶油中油酸达到83.3%，亚油酸达到7.4%
，容易被人体吸收的不饱和脂肪酸高达约94%，并富含蛋白质和维生素a、b、c、d、e等，尤其是它所含
的丰富的亚麻酸是人体必需而又不能合成的。经科学鉴定，山茶油的油酸及亚油酸含量均高于橄榄油。
是目前世界上最健康的植物食用油，具有食用与药用双重价值，被誉为“油中之王”。