

## 意大利/ 奥尼特级冷压初榨橄榄油3L

产品名称	意大利/ 奥尼特级冷压初榨橄榄油3L
公司名称	哈尔滨欧喜莱商贸有限公司
价格	198.00/桶
规格参数	商品条形码:8007150902842 品牌:意大利奥尼特级初榨橄榄油 净重:6 ( kg )
公司地址	哈尔滨市南岗区交通街6号1栋3单元5层3号
联系电话	13101581665 15604805988

## 产品详情

商品条形码	8007150902842	品牌	意大利奥尼特级初榨橄榄油
净重	6 ( kg )	保质期	24 ( 个月 )
等级	一级	储藏方法	常温避光
生产日期	2009-6	售卖方式	包装
原产地	意大利	产品类别	橄榄油

olitalia 奥尼特级冷压初榨橄榄油3l

奥尼特级冷压初榨橄榄油3l

规格:4 × 3l

产地:意大利

保质期:24个月

到期日 : 2010.10.03

本品精选地中海国家生产的弗奥 ( frantoio ) 、 莱钦(leccino)、阿尔贝基纳(arbequina)和科

罗内基(koroneiki)几个品种的优质橄榄果混合加工而成。其独特的口味源自精心的压榨和

巧妙地搭配。

在感觉淡淡的辣味的同时体味到熟苹果的清香味。这种别具一格的口味已在意大利和世界120多个国家赢得了一批忠实的顾客。

在布鲁塞尔最负声望的“国际品味和品质协会”的评比中，本品荣获2006年最高国际奖——“最佳品味奖”（superior taste award）。

特级初榨橄榄油不含蛋白质、碳水化合物、钠、胆固醇、矿物质，但含有大量能够分解脂肪的维他命e，维他命a、d和k,适合素食者食用；同时，它对保护心血管、防止各种癌症等疾病具有不可衡量的价值。

- 1、精选优质橄榄果，只取第一道天然冷榨原汁；
- 2、隔绝空气罐装，充分保留营养成分，果味芳香浓郁；
- 3、本品获iso9001：2000国际质量认证

oro顶级橄榄油 热销!	第一道天然冷压	新鲜现榨、限量生产的顶级橄榄油。
		低温烹调 油炸 凉拌蘸食 生饮 护肤
特级橄榄油 重点推荐!	第一道天然冷压	压榨过滤后直接封罐，保留原始天然美味
		低温烹调 油炸 凉拌蘸食 生饮 护肤
纯橄榄油 热销!	第二道天然冷压	压榨过滤后，经脱油烟处理，可降低高温时油烟的产生。
		高温烹调 油炸 凉拌蘸食 生饮 护肤
葡萄籽油	第一道天然冷压	新鲜现榨
		高温烹调 油炸 凉拌蘸食 生饮 护肤
		必备 适合 不适合

橄榄油的功用：

与其它植物油相比，橄榄油的黏性较强。这种黏性使皮肤有很好的吸着力，可防止皮肤水分蒸发。所以不论面对夏季的日晒还是冬天的寒风，橄榄油均是皮肤的最佳保养品加速血液循环，减缓肌肉紧张，使皮肤光洁滑嫩，并有助于改善体态、含丰富的滋养成份，可充分滋润肌肤。

适用人群：橄榄油适合各个年龄段的人群

对成年人：有助于防止动脉硬化，心血管疾病，糖尿病和消化系统失调等疾病。

对于老年人：橄榄油对于骨质疏松有很好的预防作用。可以减缓细胞膜的衰退变化，从

对于妇女：橄榄油所含的多种营养成份对于肌肤十分有力，是一种安全可靠的美容佳

品，在西方被誉为“美女之油

而延缓衰老。

对婴幼儿：橄榄油有助于平衡新陈代谢，促进儿童神经系统，骨骼和大脑发育。