

批发进口希腊女皇特级初榨橄榄油PDO护肤防妊娠

产品名称	批发进口希腊女皇特级初榨橄榄油PDO护肤防妊娠
公司名称	庄宁
价格	140.00/瓶
规格参数	品牌:雅典娜 保质期:24(个月) 等级:一级
公司地址	中国 福建 漳州市龙文区 南昌东路南昌花园5幢407室
联系电话	86 0596 2953287 13607571187

产品详情

品牌	雅典娜	保质期	24(个月)
等级	一级	储藏方法	避光阴凉处
售卖方式	包装	特产	是
原产地	希腊	产品类别	橄榄油

pdo 是英文 protected designation of origin 的首字母的缩写，意思是“受保护的原产地名称”。经欧盟认证的原产地保护产品的标签上允许标有欧盟统一的“原产地保护”图标（如图一），在标签上还须注明受保护的产区名称，比如 peza heraklion crete（克里特岛伊拉克利翁市佩萨产区，又译佩扎产区，参看：胡锦涛主席参观佩扎农业联合体），同时，官方会给每一件产品颁发唯一的编号，既产品的身份证号，并加贴在产品上（如图二），以防止假冒。

图一，欧盟pdo标识

图二，一种pdo编号标识

买瓶女皇pdo500毫升橄榄油一瓶送三（请亲们一起拍下哦）

送一：小喷瓶美女们可以方便出门携带

送二：橄榄油健康与美容宝典，尽解橄榄油百科知识

送三：橄榄油礼品手提袋美观大方

原产地保护产品是指利用产自特定地域的原材料，按照传统工艺在特定地域内所生产的产品，其质量、特色或者声誉在本质上取决于其原产地域地理特征，产品依照《原产地标记管理规定》经审核批准，以原产地进行命名。获得以原产地命名的产品，其他任何单位和个人不得伪造其专用标志，不得销售这种产品，即受到了原产地保护。原产地标记是明确标示产品或服务来源地的标志或符号，在一定程度上代表着商品的质量和信誉，是消费者识别和选择商品的重要信息。使用原产地标记既是为了维护生产者的利益，也是为了防止不法者假冒侵权，防止欺骗性的或易引起误解的标记。在各国的对外贸易中，原产地标记已运用得十分广泛。世界贸易组织《与贸易有关的知识产权协定》第二十二项规定，所有加入世界贸易组织的成员，必须对有地理标志的产品即原产地产品给予共同的保护和认同。世界贸易组织《原产地规则协议》等多边贸易规则规定，如果本国产品未得到原产地标记保护，其他国家也就没有对其加以保护的义务。欧盟也制定了专门的“关于保护农产品和食品的地理标志和产地标识条例”。欧盟pdo法案1996r1107号及系列修订案，确定了大约500种受欧盟所有成员国保护的食品和农产品名称（pdo）和地理标志(pgi)。这些食品包括葡萄酒，奶酪，火腿，橄榄油，啤酒等。pdo是一个特殊的知识产权。pdo标志已经被世界上140多个国家承认。是用来证明欧盟食品或农产品出产的地方。pdo可以保证产品全部在其原产地生产，并且符合严格的质量标准。只有获得注册的产品才有资格贴上pdo或 pgi 标志。它不能被创造，只能通过注册。表明已经存在的产品的价值。

在欧盟pdo名录中，希腊有22个橄榄油pdo和pgi名称受到保护，为欧盟所有成员国中最多，其中克里特岛就有包括佩萨地区（peza heraklion crete，又译佩扎，参看：胡锦涛主席参观佩扎农业联合体）在内的8个pdo和pgi名称。（如图三）

橄榄油，为橄榄树的果实（油橄榄果）经人工采摘后在很短的时间内通过物理冷榨工艺获得的纯天然果油汁，是世界上唯一以自然状态的形式供人类信用的木本植物油。现在，在西方国家，无论是营养学家，医学家，食品科学研究人员，还是消费者都公认橄榄油是健康之油。

雅典娜克里特女王系列欧盟有机认证特级初榨橄榄油是真正纯天然，无污染，高品位，高质量，安全营养的健康食品，是世界橄榄油中的极品。雅典娜克里特女皇系列pdo欧盟原产地保护认证特级初榨橄榄油是世界橄榄油中的精品雅典娜克里特王子系列特级初榨橄榄油是世界橄榄油的佳品克里特岛具有油橄榄生长所需的最适宜的土壤和气温，日照，空气温度以及降水量等气候条件，更重要的是，优良的，油橄榄品种科拉喜只有在该岛独特的地理环境和气候条件下才能生长。所以雅典娜克里特橄榄油是世界顶级的橄榄油

橄榄油与养生

- 1、对心血管疾病的初期预防有效，能降低罹患心血管疾病的风险，同时，对心血管疾病的二级预防也有作用，防止冠心病的复发。
- 2、具有较强的抗氧化效果，可以起到清道夫的作用，防止自由基引起的损伤。

3、降低罹患某些恶性肿瘤（乳腺、前列腺、子宫内膜、消化道）的风险

4、在膳食中添加橄榄油（不改变任何其它形式）对血压有改善作用5、通过提取hdl胆固醇，降血脂，保持较好的血糖和血压水平来防止胰岛素抵抗及其可能引起的严重后果，橄榄油是糖尿病病人最理想的食用油

6、富含橄榄油的膳食比低脂肪膳食对于防止肥胖，保持体形的效果更好，持续时间更长

7、食用橄榄油有助于免疫系统抵御微生物，细菌或病毒的入侵

8、橄榄油是一种非常好消化和吸收的脂肪。橄榄油对于整个消化系统，比如胃、肝胆、胰腺、肠等都具有有益作用

9、在妊娠过程中，富含维生素e的橄榄油对于胎儿发育起着重要的作用，同时，能促进婴幼儿的骨骼成长和发育

10、橄榄油中的各种抗氧化物质在消除自由基和一些与慢性病及衰老有关的分子，以及延长寿命等方面

橄榄油与美容

1.护脸：在洗完脸后，用“橄榄油+盐”反复轻轻按摩脸起砂滋润作用。再用蒸脸器或热毛巾敷面，除去毛孔内肉眼看不到的污垢，增加皮肤的光泽和弹性。

2.护唇：天气突然转冷、感冒或肠胃不好时，人们常会出现嘴唇脱皮干裂，这时，只要涂上少量橄榄油，两三天后就可以让你的嘴唇重新变得光润。现在还有不少女士用橄榄油来取代唇彩，令嘴唇亮出天然光泽，当然，效果不及唇彩持续。

3.护肤：手关节、脚关节以及臀部等部位容易干燥和产生皱纹，经常使用橄榄油，能使皮肤恢复自然弹性。秋冬季节皮肤比较干燥，特别是腿部及臀部的位置，橄榄油具有滋润及保养作用，在普通干燥的时候可每星期擦三次，特别干燥的日子里可每日擦用。

4.护发：一般的头发护理很简单，只需在梳头前在梳子上滴上三四滴橄榄油即可，而且不会使头发油腻。另外，在洗头之后，像用护发素似的，轻擦干头发，均匀地给秀发抹上橄榄油，然后用热毛巾包裹头发10分钟，便可使头发变得光泽柔顺。

5.上妆和卸妆：这是一个极少提及的作用。女士们用干粉做粉底通常会遇到一个烦恼：粉要使劲搓才能粘到脸上。但是皮肤往往会由于大力的搓拭产生老化，久而久之皱纹就爬上脸了。橄榄油有助于上妆，只需在脸上涂上薄薄一层，即可以上妆，既可营养皮肤，又可防止妆粉脱落。一般人们都用bb油这类的产品卸妆，但对于敏感的肤质以及皮肤的敏感部位，往往会担心过敏，特别在卸眼妆时总要非常小心。而用纯天然的橄榄油来卸妆就不必担心了。用作卸妆时，用量比上妆更加少，只要用化妆棉沾取少量，然后轻轻擦走脸上的妆容，即可有效除去油彩与化学品。

6.沐浴：用橄榄油洗澡？太奢侈了！不过大美女索菲娅·罗兰就是这么保持肌肤的滋润和弹性的。不过我们用的时候可不要这么浪费，只要用棉花浸透橄榄油，均匀遍涂在全身，再用热毛巾包裹10分钟，用温水清洗即可。

7.瘦身：高纯度的橄榄油可以直接饮用，有助于促进身体的新陈代谢和排泄，坚持每天早上空腹喝一两勺橄榄油，有一定瘦身效果。

8.作粉底用油，在搽粉底霜之前，用橄榄油薄薄打底然后化妆，这样您漂亮的彩妆可以保持到晚上而不脱落。

9.作为卸妆油，傍晚经过一天的奔波劳碌，该让您的皮肤好好休息了，本品是您卸妆的好帮手。方法是，先用温水洗脸，然后均匀地涂上橄榄油，稍加按摩，再用脱脂棉擦净，便可彻底除去覆盖在脸上的化妆品，灰尘及藏在毛孔中的污垢，若与面膜使用，效果更佳。

10.作护肤按摩油，别再为脸上细小的皱纹沮丧，告诉您一个好方法：清洁皮肤之后，均匀地涂上橄榄油，参照美容的手法要求，轻轻反复地按摩，坚持使用，细小的皱纹就会慢慢消失，此法适用于全身能促进微循环，使肌肤光泽红润有弹性。

11.作护肤美发油“欧力孚”还是您秀发的好朋友，洗发后，在湿发上均匀地涂上橄榄油，使其形成保护膜，可阻挡风吹日晒对头发的伤害，常使用可使头发变得光泽，漂亮。

12.作润唇油，天气忽然转冷时，感冒或肠胃不好时，有些人常会口唇干裂，很不舒服。这时，除注意饮水外，只要擦上橄榄油即可解决问题。坚持两三天，一般可使您的嘴唇重现光泽、健康­。

特级初榨橄榄油在中餐中的使用

1、直接生饮，或者调入果汁、麦片后生饮，有很好的保健效果。2、凉拌。比如中式凉拌菜和西式沙拉。3、用中式方法炒完菜后，再淋上特级初榨橄榄油，菜肴更芳香、更营养、更健康。4、在饺子或者馄饨馅中加入橄榄油，更是美味。5、做火锅沾料。食用橄榄油做的沾料，您估计就不会再使用香油了。6、做米饭时，在电饭煲里加入些许特级初榨橄榄油，做出来的米饭清香四溢，饭粒也更加松软。7、如果经济条件允许，可以自己用于煎炒烹炸。也可以调和葵花籽油，或者玉米胚芽油后直接烹饪。

另)日常餐桌使用21世纪人类食品的最大特点是追求自然。在食用油方面，食用植物油的需求将增长，而橄榄油以其独特理化指标与保健功能，将逐步成为新世纪理想的食用油。在西方很多国家已普遍使用橄榄油，如果拿普通色拉油和橄榄油比较，色拉油呈透明黄色，闻起来有明显的油脂味，入锅后有少许青烟；橄榄油颜色黄中透绿，闻着有股诱人的清香味，入锅后一种蔬果香味贯穿炒菜的全过程，它不会破坏蔬菜的颜色，也没有任何油腻感。1.用橄榄油煎炸与草本植物油不同，橄榄油因为其抗氧化性和很高的不饱和脂肪酸含量，使其在高温时化学结构仍能保持稳定。使用普通食用油时，当油温超过了烟点，油及脂肪的化学结构就会发生变化，产生易致癌物质。而橄榄油的烟点在摄氏240-270度之间，这已经远高于其它常用食用油的烟点值，因而橄榄油能反复使用不变质，是最适合煎炸的油类。2.用橄榄油烧煎熬橄榄油也同样适合用来烧、烤、煎、熬。使用橄榄油烹调时，食物会散发出诱人的香味，令人垂涎。特别推荐使用橄榄油做鸡蛋炒饭，或做烧烤。3.用橄榄油做酱料和调味品用酱料的目的是调出食物的味道，而不是掩盖它。橄榄油是做冷酱料和热酱料最好的油脂成份，它可保护新鲜酱料的色泽。4.用橄榄油腌制在烹食前先用橄榄油腌过，可增添食物的细致感，还可烘托其他香料，丰富口感。5.直接使用橄榄油特级初榨橄榄油直接使用时，会使菜肴的特点发挥到极至。你可以象用盐那样来用橄榄油，因为特级初榨橄榄油会使菜肴口感更丰富、滋味更美妙。你还可以将特级初榨橄榄油加进任何菜肴里用来平衡较高酸度的食物，如柠檬汁、酒醋、葡萄酒、番茄等。它还能使食物中的各种调料吃起来更和谐，如果在放了调味品的菜肴里加一些橄榄油，你会发现味道更好。特级初榨橄榄油还可以使食物更香，更滑，味道更醇厚。6.用橄榄油烘焙橄榄油还适合于烘焙面包和甜点。橄榄油远比奶油的味道好，可广泛用于任何甜品及面包。

好的橄榄油有以下的特点：

观：油体透亮，浓，呈金绿色，或金黄色，颜色越深越好，而精炼的橄榄油中色素及其营养成分被破坏。

闻：有果味香，不同的树种有不同的果味，品油师甚至可以区分32种不同的橄榄果香味和如甘草味，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，辣味的感觉比较滞后。酸度（acidity），是用来测定每一百克油脂中自由脂肪酸（free fatty acids）所占的比例的指标，自由脂肪酸又叫游离脂肪酸，是油脂中“不安分”的脂肪组成部分，酸度过高容易导致氧化，从而导致油脂酸败，不可食用。国际橄榄油理事会和欧盟的标准显示，特级原生橄榄油的油酸含量低于0.8，原生橄榄油低于2.0，精炼橄榄油由于经过化学脱酸过程，酸度低于0.3。因此，特级原生橄榄油和原生橄榄油的酸度是天然酸度，而精炼橄榄油的酸度是人工干预酸度。橄榄油的品质，从天然酸度的角度来说，当然是越低越好，但是从概率上来说，大多数特级原生橄榄油的天然酸度介于0.3-0.8之间。如果质检报告上的酸度过低，比如，0.1-0.2，并结合过氧化值和紫外线吸光度等其它指标来看，即使标签上标明特级原生橄榄油，该产品有很大的嫌疑是营养价值很低，或者是不可食用的精炼橄榄油，或是精炼果渣油。