

# 

歐洲特級初榨橄欖油,卓越品質

由歐盟資助。但所表達的內容僅代表作者的觀點和意見,並不一定反映歐盟或歐洲研究執行機構 (REA) 的觀點和意見。歐盟和授權機構對此不承擔責任。













## 有許多美德



#### 富含抗氧化劑和營養素

特級初榨橄欖油是抗氧化劑、維生素 E 和 K 以及單元不飽和脂肪酸的天然來源,以有益心血管和新陳代謝健康而聞名。定期在飲食中加入特級初榨橄欖油有助於降低慢性疾病的風險,並促進整體健康。

#### 正宗風味與傳統

特級初榨橄欖油除了營養與烹調品質外,也是世界許多地區文化與 烹飪傳統不可或缺的一部分。特級初榨橄欖油是幾個世紀以來栽培 和手工生產的成果,每一滴橄欖油都在訴說著那片土地的故事,以 及栽培和收穫橄欖油的雙手。

#### 獨特的口感與香氣

特級初榨橄欖油以其強烈而複雜的味道和香氣而聞名。由於所使用的橄欖種類與生產程序不同,每種橄欖油都能提供獨特的風味,從果香、草本到微辣或微苦不等。特級初榨橄欖油風味濃郁,是提升任何菜餚風味的理想選擇。





### 感官的喜悅

特級初榨橄欖油是一種多感官的體驗。它的顏色從深綠色到明亮的金黃色不等,而它的芳香則讓人聯想到橄欖田和開花的果園。在口感上,橄欖油展現出和諧平衡的果香、微苦和辛辣味道,並帶有新鮮草本植物和香料的細微風味。特級初榨橄欖油之所以能讓簡單或複雜的菜餚變得更豐富、更有深度、更複雜,就是因為它能讓各種風味交織在一起。







