

讓您的人生更有活力！

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。

CONSORZIO OLIVICOLO ITALIANO unaprol

CAP AGRICULTORES DE PORTUGAL

Co-funded by the European Union

ENJOY IT'S FROM EUROPE

善的奇蹟與幸福

特級初榨橄欖油不僅僅是一種調味品：它是地中海美食和世界各地許多其他烹飪傳統的正宗主角。特級初榨橄欖油無與倫比的特質，使其成為重視飲食品味與健康的人不可或缺的元素。特級初榨橄欖油的用途非常廣泛，可以用於各種烹飪準備。它是沙拉、生熟蔬菜、義大利麵、米飯和湯的最佳調味料。它可以增加醬汁、肉類或魚類菜肴的深度。它也是烹調前醃漬肉類、魚類或蔬菜的絕佳選擇。





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。

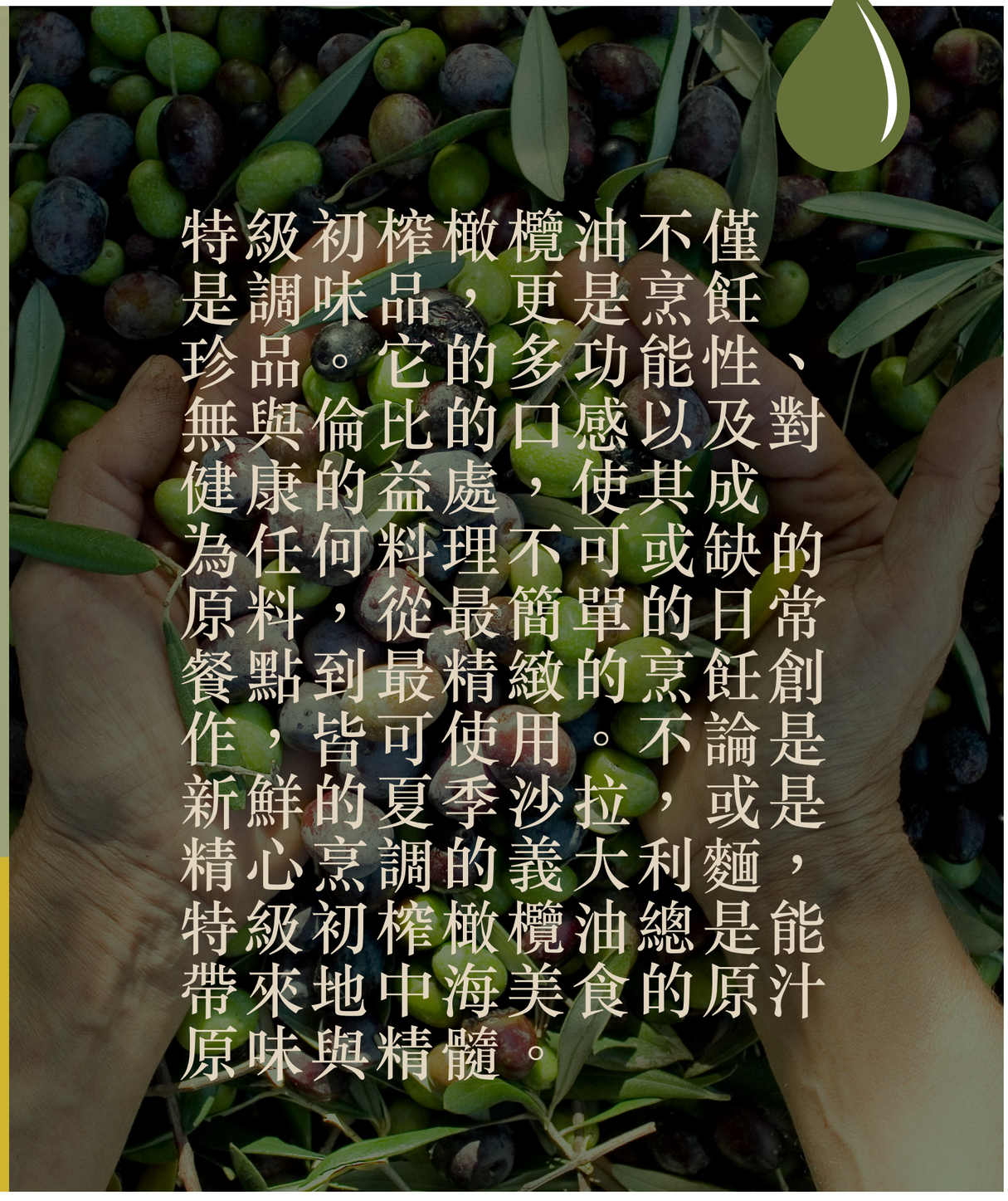
獨特的口感與香氣
特級初榨橄欖油以其強烈而複雜的味道和香氣而聞名。由於所使用的橄欖種類與生產程序不同，每種橄欖油都能提供獨特的風味，從果香、草本到微辣或微苦不等。特級初榨橄欖油風味濃郁，是提升任何菜餚風味的理想選擇。





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。



CONSORZIO OLIVICOLO ITALIANO
unaprol

CAP
AGRICULTORES DE PORTUGAL



WWW.ENJOYEVOO.EU