

悅賜得寶
Oleoestepa

早採收
特級初榨橄欖油...



OLIVER JAPAN
國際特級初榨冷壓橄欖油
2019大賽金牌獎

Mario Solinas
國際橄欖油委員會
2013大賽金牌獎

榮獲世界各地多項大獎

好油不特別？
最高等級早.採.收！

在廿一世紀，所有人都知道地中海的美食有益健康，而橄欖油扮演重要的角色，許多國家都向聯合國教科文組織UNESCO提議，將地中海飲食列為人類非物質文化遺產。

橄欖油主要產區包括西班牙、希臘、意大利...等，而西班牙的產量大約佔42.5%是全球第一的橄欖油生產國、西班牙有30個橄欖油原產地名稱保護、D.O.P.認證制度，D.O.P.Estepa產區是其中一個保護區，悅賜得寶OLEOESTEPA公司，是該區最大的橄欖油廠，旗下有16個榨油廠，由4200個橄欖莊園所組成的公司，各自分工都經過非常嚴謹的把關來生產橄欖油，集團品牌有(一)西班牙悅賜得寶EV系列-早採收特級初榨冷壓橄欖油(ESTEPA VIRGEN Early Harvest)被認證為最高等級。早採收條件必須在**法律規範每年11月初採收**，每瓶瓶身會標示November，橄欖果實採摘後1小時內運用物理「冷壓法」榨油，壓榨溫度保證低於26°C，酸價低於0.3%，而每100公斤橄欖只能萃取12~16公升最高等級的『早採收特級初榨冷壓橄欖油』，多酚含量比一般Extra Virgin Olive Oil高20%以上。此系列曾獲得專業橄欖油比賽**最高榮譽獎項『EXPOLIVA國際橄欖油研討大會2015年大賽金牌獎』**，並持續榮獲國際多項大獎。



(二)西班牙悅賜得寶HJ白葉系列-特級初榨冷壓橄欖油(OLEOESTEPA EXTRA VIRGEN)

屬於早採收的品種，在每年11月中採收，每100公斤可萃取20公升。初榨橄欖油必須冷壓，壓榨溫度必須低於27°C，並且要在24小時內完成清洗、吹乾、碾、磨、壓榨、過濾等過程，且符合歐盟之酸價介於0.1~0.8%的規定，才可標示Extra Virgin Olive Oil。



寶貝您的健康

多運動、少鹽、少糖、少油、更要選好油！

橄欖油含有人體最需要的單元不飽和脂肪酸高達百分之70以上及多元不飽和脂肪酸約百分之10.5左右，是人體必需的營養成份，當今醫學界把橄欖油公認為最有益健康的食用油。



但如何選購及使用一瓶好油是非常重要的課題。因特級冷壓橄欖油怕光照，故選擇原裝原瓶進口，且玻璃瓶裝或鐵罐裝是最佳保存包裝。開瓶後接觸空氣會氧化，酸價將會提高，未開瓶最佳品嚐期18~24個月，開瓶後最好兩個月內用完。儲存空間請置放於陰冷的好環境（不需要置放冰箱）。



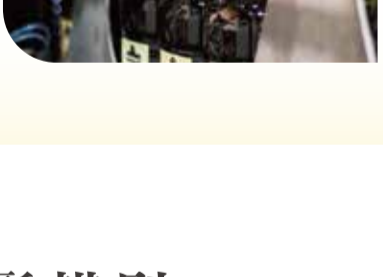
榮獲世界各地多項大獎



油我堅持 食在安心

台灣消費市場對優質橄欖油認知有限。關於橄欖油，世界產量最多的西班牙政府對於橄欖油經濟發展非常重視，也是最積極的國家隨即與我國政府協議，西班牙橄欖油每一批出口到台灣市場必需經隸屬於西班牙經濟競爭部的官方檢驗單位"SOIVRE Official Service of Surveillance and Certification and Technical Assistance of Foreign Trade"對商品的品質進行嚴格管轄。不含銅葉綠素及化學成分各項參數均需接受檢驗合格符合我國政府規定及歐盟相關規定、對每一批出口橄欖油都必需進行商品檢驗並取得官方證明，方可出口，非常嚴格。

有感於台灣食安疑慮，本公司特別精選引進的**西班牙悅賜得寶EV系列-早採收特級初榨冷壓橄欖油品牌**及**悅賜得寶HJ白葉系列-特級初榨橄欖油Seleccion系列品牌**，均符合歐盟規定檢驗合格，值得您安心食用。

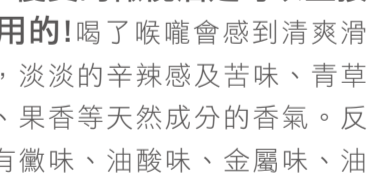


輕鬆辨別
橄欖油！



如何辨識好的橄欖油？除了瓶身標示EXTRA VIRGIN OLIVE OIL外，從油的色、香、味可以辨別，因品種不同的關係會呈現不同的顏色，初榨橄欖油會呈現淺黃、黃綠、藍綠、等不同顏色，但油體必需透亮、顏色越深酸價越高、品質就較差。將橄欖油倒入盤子輕輕搖晃香氣就會呈現出來果香、青草香...等許多不一樣的香氣。利用品油玻璃杯透過手溫會散發更多層次的香氣，然後將油倒入口腔輕輕的繞一下、慢慢的小口吞下。

優質的橄欖油是可以直接飲用的！喝了喉嚨會感到清爽滑潤，淡淡的辛辣感及苦味、青草味、果香等天然成分的香氣。反之有黴味、油酸味、金屬味、油耗味等味道，或者只有油味或沒有香氣的味道，則可能是已經變質或是低品質的橄欖油。



地中海國家料理應用在蔬菜沙拉、煎、煮、炒、烤、炸的料理大都使用橄欖油，橄欖油的發熱點溫度介於180°C~200°C(而油炸食物最佳溫度在於180°C)並且可以多次重複加熱使用4~5次。因富含抗氧化物及高油酸化學物質不易產生劇烈的變化而保留其營養價值，也是美食零負擔的最佳選擇。由於富含豐富的維生素，我們必需改變目前的烹煮料理習慣，採用橄欖油煎煮時是需要冷鍋冷油來處理，即可做出美味又健康的食物。



悅賜得寶EV系列
早採收特級初榨冷壓橄欖油

多酚含量比一般特級初榨冷壓橄欖油Extra virgin olive oil多20%以上，建議直接拌或飲用，因為加熱會使得多酚含量減少。

OLIVER JAPAN
國際特級初榨冷壓橄欖油
2019金牌獎 / 2017金牌獎
2016銀牌獎 / 2014金牌獎

PRIMER PREMIO
Verde Intenso
expoliva
Feria Internacional
2015
Intense Green
Fruitness
FIRST PRIZE

MARIO SOLINAS
國際橄欖油委員會
2013金牌獎

早採收EV系列 500ml EV500GB 禮盒組

早採收EV系列 750ml EV750GB 禮盒組

悅賜得寶HJ白葉系列
特級初榨冷壓橄欖油

煎 炒 煮 炸 皆OK!

洛杉磯國際特級初榨冷壓橄欖油大賽
2017/2016 金牌獎

西班牙最佳特級初榨冷壓橄欖油大賽
2015/2014 金牌獎

HJ750

HJ2500

白葉特級初榨冷壓橄欖油HJ系列 750ml / 2500ml

★以上產品酸價皆≤0.3%，耐熱180°C~200°C，皆可直飲與熱炒。

WINE BANK 灣商國際有限公司
TEL: (02)2523-3678 FAX: (02)8192-6848
台北市中山區林森北路107巷17號1樓
葡萄酒商品: www.wleostepa.com.tw
橄欖油商品: www.oleoestepa.com.tw
LINE ID: winebank899



灣商酒窖