

珍贵的食物



发现美好的宝库 欧洲特级初 榨橄榄油

由欧盟资助。但所表达的观点和意见仅代表作者本人，不代表欧盟或欧洲研究执行机构（REA）的观点和意见。欧盟和拨款机构均不对其负责。

CONSORZIO OLIVICOLO ITALIANO
unaproi



CAMPAIGN FINANCED
WITH AID FROM
THE EUROPEAN UNION

ENJOY
IT'S FROM
EUROPE



探索最珍贵味道 的非凡之旅！

欢迎踏上特级初榨橄榄油的感官探索之旅，它是欧洲美食和葡萄酒文化的瑰宝。在欧洲，特级初榨橄榄油的生产是一门世代相传的艺术，橄榄果经过精心加工以保留其所有感官特性。每一滴特级初榨橄榄油都是一个宝库，承载着这片土地的历史和生物多样性。每一滴特级初榨橄榄油都是一个宝库，承载着这片土地的历史和生物多样性。探索其芳香的细微差别，意味着沉浸在丰富和涉及所有感官的体验中，带您直达地中海美食和欧洲文化的中心。准备好被味觉征服吧。

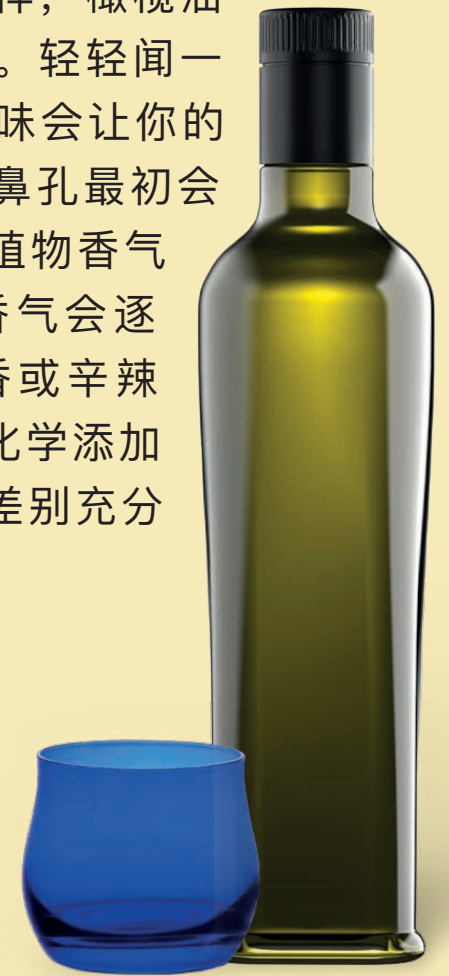




如何识别真正的质量

嗅觉

品尝是探索特级初榨橄榄油丰富口感的第一步。在玻璃杯中倒入少许橄榄油，最好是深色玻璃杯，然后用一只手盖住玻璃杯，另一只手轻轻搅拌。这样，橄榄油在稍稍升温后就能释放出所有的芳香。轻轻闻一闻，特级初榨橄榄油散发出的各种香味会让你的嗅觉感受到它的新鲜和高品质。你的鼻孔最初会被青草、绿番茄或洋葱等复杂的草本植物香气所包围，但随着你继续嗅闻，次要香气会逐渐显露出来，带有淡淡的果香、花香或辛辣味，如罗勒和黑胡椒。这种不含任何化学添加剂的卓越产品，其香气中的丰富细微差别充分展现了它的真实性。





味道

品尝特级初榨橄榄油需要细心和缓慢。一小口一小口地啜饮，在舌尖和口腔中游走，吸入一些空气，使其富含氧气，并放大其香气。特级初榨橄榄油的品质体现在其微苦和微辣的味道上，这取决于栽培品种的具体品种，即橄榄的“类型”。辛辣味还与特级初榨橄榄油中的珍宝——多酚——珍贵的抗氧化剂有关。随后的细微味道，如草本味、朝鲜蓟味或杏仁味，揭示了产品的复杂性，蕴含了其诞生地的精髓。





实上，冷榨法是最能保持产品感官品质的方法。生产的特性也决定了其价值的高低。混合橄榄油是通过橄榄压榨获得的橄榄油，即至少由两种橄榄果压榨而成，而单一品种橄榄油只由一种橄榄果生产，无疑是最著名的橄榄油。它富含单不饱和脂肪酸、维生素 E 和 K、抗氧化剂和多酚，能保护心脏、减少炎症和对抗自由基。在日常饮食中添加特级初榨橄榄油是一种给全身带来健康的习惯，也为厨房烹饪提供了无限可能，它可以提升任何菜肴的口感。阅读标签可以让您对餐桌上的食物做出明智的选择，让您确信自己购买的是非常有价值的欧洲产品。

观看

透明标签是了解特级初榨橄榄油巨大价值的关键。标签上的质量认证说明了产品的故事和特点，让您能够有意识地购买到欧洲的优质产品。产地、生产和收获年份是了解最终口感的基础。橄榄果的原产地总是有明确规定的，这也是欧洲特定地区风土和农业实践的独特标志。例如，意大利几乎全境都有大量的橄榄树林，有着千年的种植传统。特级初榨橄榄油的生产技术也说明了其价值所在，事



CONSORZIO OLIVICOLO ITALIANO
Unaprol



www.enjoyEUevoo.eu

