

欧洲橄榄油——通往美味、健康和幸福世界的通行证

橄榄油世界之旅主角闪亮登场

北京，2018年9月20日——橄榄油是人们寻求饮食多样、均衡和美味的最好的选择之一，可以成功融入全球各类饮食生活，用于烹饪多种美味佳肴。其使用方式也是多种多样，是提升菜品味道、香味和质感的佳品。

欧洲橄榄油是地中海饮食的支柱，欧洲农副产品行业的先锋，世界的领先者。千年传统的传承、迷人的风味、丰富的营养价值和成就美味的无限可能，欧洲橄榄油集所有这些特质于一身。它是西班牙人眼里的“液体黄金”，在过去的几个世纪里，一直是欧洲地中海地区烹饪、贸易和彰显欧洲身份的标志，更是美味与健康的结合。

打破所有界限

因其独一无二的特性、多用途及其品种的多样性，橄榄油可以为任意食谱锦上添花，使用任意方式烹饪任何产品。煎、炸、烤、腌、炒……无论何种烹饪方式，都可以使用橄榄油来提高原材料的风味，让菜品更脱颖而出。

每个烹饪技巧都可以找到相应合适的橄榄油，它为中国厨房提供新的可能，特别是它能改善新鲜健康食材的味道。在烹饪蔬菜、瘦肉、鱼、甚至水果时使用橄榄油，都会使其更加美味。橄榄油让世界上任何地方都能接触到地中海饮食的绝妙之处。

一个标签，告知一切

橄榄油种类的标签命名严格遵守亚洲橄榄油经销规定。供中国消费者选择的橄榄油种类有：

- 特级初榨橄榄油

100%的天然橄榄果液，在最佳的成熟期进行采摘，完全使用机械程序进行压油加工。出色的香味及味道橄榄油除了是单不饱和脂肪酸的来源之外，也可为我们的身体提供诸如多酚、维生素E等多种天然的抗氧化剂，这种抗氧化剂可以帮助我们控制血液当中的胆固醇含量。在市场上，我们可以见到两种特级初榨橄榄油，一种是单一橄榄果橄榄油，使用唯一的一种橄榄果加工而成。另一种是多混合橄榄果橄榄油，这种橄榄油按照不同的比例使用不同的橄榄果进行加工。

- 橄榄油 - 由精加工橄榄油和初榨橄榄油按比例进行调和而成

这种橄榄油以精加工橄榄油、特级橄榄油或者特级初榨橄榄油等不同的橄榄油作为油基，按比例进行调和，混合而成。精加工橄榄油指的是那些无法达到特级初榨橄榄油或者初榨橄榄油要求的橄榄油，因此进行更精细加工。这样，所加工的油品当中含有丰富的单不饱和脂肪酸，确保我们100%的健康饮食。这种橄榄油特别适用于高温烹饪，尤其适用于煎炸。由于其高含量的油酸，所有的营养成分在油炸（180°C）时都得以保留。

全球主要橄榄品种

在欧洲的橄榄园中，上百种橄榄茁壮成长，保证着有着千年历史传统的橄榄农作的可持续发展。几个世纪以来，橄榄树在不同土壤、气候和方式的种植下，结出了上百

种橄榄果，每一种都别具一格。在这个巨大的橄榄大家庭中，有几种橄榄果生产的橄榄油在全球的销量格外突出：

- 阿尔贝戈娜 (Arbequina)
这种橄榄油呈现出橄榄、苹果、香蕉和杏子的果香味。口感非常顺滑、甜美，几乎没有苦涩或辛辣的味道，其油体也精细轻柔。这种油最显著的特征就是它的甘甜。
- 科尼卡布拉 (Cornicabra)
这种橄榄油的特点是其浓郁的橄榄和混合水果的芳香，其中以苹果芬芳最为突出。其口感呈现出橄榄叶的草药味，苦涩味轻盈，辛辣味浓烈。科尼卡布拉橄榄油含有高水平的油酸、多酚和抗氧化剂，具有有很高的稳定性和强抗氧化性。
- 白叶 (Hojiblanca)
白叶橄榄油果味浓郁丰富，气味接近青草、朝鲜蓟和其他种类芳草。它含有均衡的油酸和抗氧化成分。其味道位于辛辣、苦涩和甘甜的平衡点。这也使它成为在烹饪当中被广泛使用的原因之一。
- 皮夸尔 (Picual)
这类橄榄油稳定性高（抗氧化性强），所以非常珍贵。它能够在烹饪过程中抵抗高温，是烹饪菜品也是生食菜肴的理想选择。从感官的角度来看，它油体厚重，拥有橄榄叶芳香，味道略微辛辣和苦涩。其高含量的天然抗氧化剂具有很高的营养价值。这些品质也使其成为食品保存的理想选择。

欧洲橄榄油——全球领导者

在中国，所消费橄榄油的 93%源自欧盟产区。其中主要来自一个产油国家——西班牙。西班牙 2017 全年向中国出口的橄榄油占中国消费市场的 80%。在短短的 12 年当中，西班牙的橄榄油出口呈现出 6000 倍之多的增长，从 2005 年的 5 吨一跃成为 2017 年的 29,464 吨。

2017 年，全球所消费橄榄油的 70%源自于欧洲橄榄油产区。与此相呼应的是，欧洲每年的橄榄油消费量占全球总消费的 52%左右。每年都有大量的橄榄油从欧洲出口至全球各地。值得注意的是，全球每人每年的橄榄油平均消费仅为 400 克，橄榄油仅占全球植物脂肪总消费量的 1.5%左右。西班牙在众多橄榄油生产国中脱颖而出：全球超过 45%的橄榄油产自西班牙，销售至 170 多个国家。亚洲作为世界众多橄榄油消费地区之一，其橄榄油的消费也在迅猛增长。

富含均衡的营养成分，拥有多元的香味、质感和口味的欧洲橄榄油是拌制、浸渍、煎炸、烹炒、油焖、炖煮等烹饪的最佳选择。不论何种方式，不论何种食材，橄榄油都是最佳伴侣。

更多详情，请访问**橄榄油世界之旅**官方网站 www.oliveoilworldtour.cn 及关注**橄榄油世界之旅**官方微信。

扫描下方二维码关注**橄榄油世界之旅**微信



媒体垂询，敬请联络：

智汇公关

郭妍娇

电话：+86 21-5403-6180

电邮：jojog@newell.com

Antonio Martínez

Communications Department Olive Oils From Spain

M.0034 650 760 139

comunicacion@interprofesionaldelaceitedeoliva.com

C. Castelló,128. 2ª planta

28006 Madrid (España)

T. 0034 91 523 43 84

interprofesionaldelaceitedeoliva.com

Viviana Millán

HAVAS PR

M. 0034 608 649 872

viviana.millan-ext@havas.com