

全百格健仕康橄的欖寶油貝

食用油的極品—百格仕純天然橄欖油

百格仕橄欖油的特性：

1. 含有高達77%的單元不飽和脂肪酸，不但降低「壞膽固醇」，同時保留「好膽固醇」，健康無負擔！
2. 「零」鹽份，「零」膽固醇，無任何添加物，百分之百純天然。
3. 含豐富的維他命A、D、E及維生素。
4. 油性溫和，高溫不易變質，煎、煮、炒、炸、涼拌皆適宜，菜餚美味可口。
5. 油性安定油煙少，避免危害肺部健康，而且廚房餐具易清洗。
6. 可用來滋潤保養皮膚與頭髮。

百格仕橄欖油擁有三種好口味：

1. 原味橄欖油 (EXTRA VIRGIN)：完全保留橄欖油的原始風味，適用於沙拉、湯、燉菜或取代奶油塗抹於麵包、土司上。
2. 中味橄欖油 (OLIVE OIL)：以原味橄欖油精煉而成，特別適於每天的烹調及沙拉醬的製作。
3. 淡味橄欖油 (EXTRA LIGHT)：適合炒菜、烤肉或烤蛋糕、麵包，清淡美味。

原裝進口的百格仕橄欖油產於西班牙東北部的山谷地，此地以盛產高品質的小橄欖果而聞名，其所製成的橄欖油更是舉世無雙。天然清澄的百格仕橄欖油，有多種口味，讓您一家吃得美味，健康無憂！

總代理：

滿寧企業股份有限公司

地址：高雄縣大寮鄉鳳林二路293-17號

電話：(07) 7870084、7870085

系列產品：葵花油、葡萄籽油