

特级初榨橄榄油 健康又营养



橄榄天下是西班牙橄榄天下国际出口有限公司旗下的天然品质特级初榨橄榄油品牌。

公司位于西班牙·马德里，是一家拥有全产业链的跨国性专业橄榄油供应商。

目前西班牙橄榄天下国际出口有限公司旗下成立于1882年的百年油橄榄庄园，如今已扩大成为一个现代化、专业化的橄榄油加工厂，在安达卢西亚等橄榄油核心产区，初步拥有约10万株黄金树龄优质油橄榄树的支配权，可确保全年200万升特级初榨橄榄油服务于中国市场。

橄榄天下的油橄榄庄园散落于“上帝亲吻过的土地——西班牙·安达卢西亚”，地处北纬37度油橄榄黄金产区带；全年约3000小时日照，阳光和煦充足，给以油橄榄生长最喜欢的温度；亚热带石灰质土壤，为果实生长提供养料的同时，保障了排水的良好。一切风土犹如定制，让每一颗油橄榄的生长都得到了近乎完美的呵护。

对于优质的油橄榄，50岁到100岁才是他们的盛年。在橄榄天下选定

的庄园，一株油橄榄树通常会见证几代人的传承。

在超过50年的时间里，这些油橄榄树不会有化肥和农药的打扰，它们要做的只是在自然风土下，吸收养料、努力生长。不经过这些修炼，就等不来果实被选定为橄榄天下原料的那天。

采摘了二十年的老工人继承了祖辈传下的经验，每年的11月到1月，他们就开始整日蹲守在橄

榄天下庄园。

仔细观察每一颗橄榄的颜色，在果实由淡绿变为深绿带紫的时候，橄榄的产油量和酸度达到最佳平衡点。在这个时候持一根竿子带着专用的拉耙用力敲打，选取掉在采集网上没有破皮的送去压榨。二十年采摘经验，只为在压榨成油那一刻，为橄榄天下品质交上一份完美的答卷。

不饱和高级脂肪酸的含量越高，橄榄油的品质越好。在果实采摘到压榨过程中，为了避免不饱和脂肪酸被空气氧化，橄榄天下在采摘、清洗、切碎、搅拌、压制、油水分离、无菌灌装等所有流程，坚持在8小时以内、甚至4小时以内全部完成，以节省更多的时间，保留更多的不饱和脂肪酸，让橄榄天下在争分夺秒中为品质加码。

橄榄天下拥有近乎苛刻的专业品控团队，他们忠于欧洲特级初榨橄榄油的品质标准，坚持采用黄金树龄的果实和人工采摘法，坚持首道冷榨、并杜绝任何人工除酸与成分添加，坚持8小时完成压榨、使天然酸度限定于0.5%以内。确保从原材料甄选到生产工艺全程以高标准的方式进行生产。同时，在品控实验室以及品油师的检测评定下，确保橄榄天下各项理化与感官指标亦均能符合欧洲特级初榨橄榄油的品质标准和等级。

禹艳涛

橄榄天下

特级初榨橄榄油——原装原瓶进口

漯河办事处现诚招各区域经销商

咨询电话：0395-3386888 3139577

调味四君子 搭配有讲究



花中有四君子：梅、兰、竹、菊。你知道吗？调味也有四君子，就是：葱、姜、蒜、花椒。今天给大家推荐调味四君子，不仅能增进食欲，还能预防很多疾病。

葱中含有蛋白质、脂肪、不饱和脂肪酸、碳水化合物、膳食纤维、胡萝卜素、核黄素、抗坏血酸、维生素E，矿物质有钾、钠、钙、镁、铁、锰、锌、铜、磷。此外，还含有蒜素、二烯丙基硫醚、亚油酸、多糖等。

杀菌、消毒——葱中的含硫化合物、不饱和脂肪酸可以杀菌消毒。

护胃、开胃——葱中的烯丙基硫醚刺激胃液分泌，加快消化，促进食欲。

解热、祛痰——葱中的挥发油刺

激身体汗腺，促进发汗散热。

防癌、抗癌——葱中的果胶可以减少结肠癌的发生，蒜辣素可以抑制癌细胞生长。

姜中含蛋白质、脂肪、碳水化合物、膳食纤维、维生素A、维生素B、维生素C、维生素K，微量元素钠钙铜磷铁锰锌硒。另外还有姜辣素、姜烯、姜酮、二苯基庚烷类化合物。

解毒杀菌——生姜能起到抗菌素作用，尤其对沙门氏菌，

开胃、促进食——生姜能刺激胃黏膜，促进胃液分泌，助消化，增进食欲；另外，姜中的姜烯、姜酮还能止呕。

抗肿瘤、抗氧化、抗癌——生姜中的姜辣素和二苯基庚烷类化合物能抗氧化、抗衰老，抑制肿瘤，防癌。

降温、提神——喝姜汤促进排汗降温，能够提神。

改善睡眠——生姜的特殊气味有安神的功效。

蒜中含蛋白质、脂肪、碳水化合物、膳食纤维，维生素A、硫胺素、核黄素、尼克酸维生素C、维生素E，微量元素钙磷钾钠镁铁锌硒铜锰。此外，还有蒜素和柠檬醛以及锗等微量元素。

杀菌——大蒜中的含硫化合物有极强的杀菌作用。

癌——大蒜中的锗和硒可以抑制肿瘤细胞和癌细胞的生长。

排毒清肠，预防肠胃疾病。

降血糖——促进胰岛素分泌，增

强人体对葡萄糖的吸收。

预防心脑血管疾病——诱导脂肪代谢，调节血脂、血压。

预防感冒——大蒜中的含硫化合物可预防感冒，减轻咳嗽、鼻塞等症状。

抗疲劳——与含维生素B1的食物结合，可以消除疲劳，恢复体力。

抗衰老——大蒜中的维生素C和E可以预防衰老。

保护肝脏——大蒜中的微量元素硒可以促进代谢，清毒，减轻肝脏负担，保护肝脏。

抗过敏——生吃大蒜可以减轻过敏症状，特别是温度变化引起的过敏。

预防霉菌性阴道炎——大蒜中的大蒜素、大蒜辣素可以抑制白色念珠菌在阴道内繁殖，预防霉菌性阴道炎发生。

花椒中含蛋白质、脂肪、碳水化合物、膳食纤维、维生素A、硫胺素、核黄素、尼克酸、维生素E、维生素K，微量元素钙磷钾钠镁铁锌硒铜锰。另外还有花椒醚。

镇痛——花椒中的醚提取物对乙酸引起的镇痛有很好的抑制作用。

抑菌——花椒中的挥发油成分对真菌有抑制和杀灭作用。

驱虫——花椒中的挥发油能使猪蛔虫中毒。

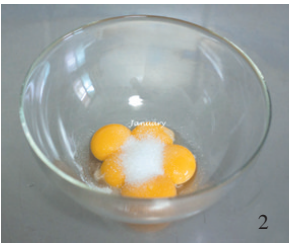
开胃——花椒醚提取物能促进肠胃蠕动，抑制溃疡。

抗血栓——花椒醚提取物有一定的抗凝作用，可以抗血栓。 据美食网



心形原味蛋糕

用料：
蛋黄5个、细砂糖10克、玉米油60克、水70克、低筋面粉110克、蛋白5个、柠檬汁数滴、盐1克、细砂糖40克。



做法：
1. 模具事先在底部涂上一层黄油。2. 蛋黄中加入细砂糖用手动蛋抽划十字搅拌均匀，至糖全部融化无颗粒。



3. 加入玉米油，搅拌均匀。4. 加入水，搅拌均匀。筛入低筋面粉。用手动蛋抽从底部捞起搅拌，搅拌到无干粉状态。



5. 蛋白中加入少许盐和柠檬汁，分三次加入糖，打发至干性发泡。6. 取三分之一蛋白霜至蛋黄糊中，用刮刀翻拌均匀，再取剩下的二分之一蛋白霜继续翻拌均匀，直到看不到蛋白状态。倒入蛋白霜盆中，继续翻拌均匀。



7. 将面糊倒入模具中，震动两下，震荡掉里面的气泡。8. 烤箱预热175摄氏度，放入模具后，温度调到165摄氏度，烤60分钟。出炉后倒扣冷却脱模。

据美食网