



Bebendos 的特級初榨橄欖油 來自千年古樹的橄欖果實

無論是紅酒的葡萄藤或橄欖樹，樹齡越老越精華，這兩種植物都是靠天然環境土壤所蘊育而成，經過長時間的天時地利人和愛的照顧下，吸收到的地下礦物質和水的養份也就豐富，當你們喝著這一勺新鮮的橄欖果汁，得到的健康答案一定是「物超所值」。



這些千年橄欖樹，他們從羅馬時代一直持續到今天。這些都要都歸功地中海的氣候與土壤。



西班牙原瓶原裝進口

Mister Yo

西班牙 - 世紀稀珍 冷壓初榨橄欖油
MisterYo-Aceite de Oliva Virgen Extra
Farga olives from Centenary trees

由千年橄欖樹採收，手工採摘的橄欖果實，經冷壓初榨後第一道精華黃金色略帶綠的原汁橄欖油，酸價0.2%，是趨近於0的頂級品質。散發濃郁果香味，呈現雅致風味，入喉後有著專屬橄欖的微辣口感以及柔和的微澀尾韻。

500ml / NT\$ 980

★ CNN與各家媒體爭相報導的古老橄欖樹 ★



Mister Yo

世紀稀珍 冷壓初榨橄欖油

MisterYo-Aceite de Oliva Virgen Extra
Farga olives from Centenary trees

西班牙原瓶原裝進口



選對了橄欖油 物美價廉 贏得健康

真正道地好的橄欖油只有一種 特級初榨橄欖油

The Extra Virgin Olive Oil 直接從橄欖果實榨取的果汁，經過冷壓物理式研磨後祛除雜質，再用離心器去掉水份，這就是第一道高級的冷壓特級橄欖油 (1st Cold Pressed Extra Virgin)。

選用酸(價)值 ACID 低於(0.1-0.8)講求的就是用新鮮橄欖直接榨取的。一定要有西班牙文或英文標示酸值，也就是說原料的新鮮度：好的果汁要新鮮成熟剛從樹上摘下來直接榨取而成。這才能叫百分百的橄欖果汁。而且橄欖油最佳酸(價)值是0.1-0.8，是最新鮮剛成熟的橄欖果實直接壓榨而成，這才是最好的橄欖油。

確保安全一定要選用原裝進口的油
由I.O.O.C會員國確認內容與原文標是否相符

因為台灣並不生產橄欖油，所以需要仰賴國外進口，世界最大的產地西班牙佔60%，義大利25%，聯合國週邊組織I.O.O.C(國際橄欖油協會)的會員國有嚴格的品質標示規範，所以無論西班牙或義大利的橄欖油，皆受當地政府海關嚴格檢驗，當地的衛生署及海關只確認當地國文字(或出口英文標示)是否正確，並不檢查中文標示是否符合I.O.O.C(國際橄欖油協會)，所以特級的初榨橄欖油一定要標示在正標或背標上。



油特級初榨橄欖油是廣泛用於美食以其溫和的味道，並有健康的諸多特性的產品。目前由於很多好處，無論是健康和美容。這種類型的油中含有大量的單不飽和脂肪和油酸，其中已與冠狀心臟疾病的風險降低的。它也含有抗氧化劑和消炎等營養物質，能降低壞膽固醇水平，對抗自由基，防止早衰。



Mister Yo 採用近千年橄欖樹之珍貴液體黃金果汁，每一滴都是穿越宋、元、明朝代之橄欖樹精華。

老欖橄欖樹之油：

對嬰兒：有助於平衡新陳代謝；促進兒童神經系統、骨骼和大腦發育。

對成人：預防動脈硬化、心血管疾病、糖尿病和消化系統失調疾病。

對老人：預防骨質疏鬆、延緩衰老。

食用橄欖油的好處

1. 橄欖油高含77%的單元不飽和脂肪酸，對人體益處甚多，包括祛除三高疾病：預防高血壓，高膽固醇，防心血管硬化，促進新陳代謝，抗炎防癌，養顏美容等功效，是全世界公認最好的食用油之一。

2. 極低油煙：橄欖油的最高發煙點在210°C，炒菜時幾乎無油煙，可避免炒菜時吸入油煙、危害健康。其次水煮、蒸菜或者涼拌沙拉，菜餚填加橄欖油，不但清潔容易，用水一沖，馬上清潔溜溜，環保又經濟實惠。

3. 性比價高，物超所值，橄欖油的單價比照其他的油品高，但是整年度以健康飲食食用，既健康又環保。

例如地中海沿岸的國家，西班牙，義大利，法國，希臘等國家居民，雖部分體型壯碩肥胖，但因為大量食用橄欖油，罹患心臟病的比例在全球上是很低的。

