

## 芬绮

橄榄油在地中海沿岸国家有几千年的历史，在西方被誉为“液体黄金”，“植物油皇后”，“地中海甘露”。可供食用的橄榄油是用初熟或成熟的油橄榄鲜果通过物理冷压榨工艺提取的天然果油汁。是以自然状态的形式供人类食用的木本植物油。它原产地中海沿岸诸国。地中海沿岸具有油橄榄生长所需的适宜的土壤、气温、日照、空气湿度以及降水量等气候条件。

芬绮为葡萄牙AZEOL公司在中国推广的橄榄油品牌。AZEOL专业提供橄榄油及橄榄制品，其原材料采用葡萄牙小产区的优质品种。

芬绮精挑细选优质的橄榄，所有的橄榄果均由手工采摘，即时清洗，加工，整个过程严格控制在12小时之内。采用特级冷榨技术，完整地保留了橄榄油的营养成分。从橄榄树的种植，采摘到生产加工，储藏和灌装，整个过程均采用欧盟标准。

AZEOL生产的橄榄油畅销世界28个国家，在每个国家经过严格的安全和营养测试，佐以各地口味，美味全球共享。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/fr-46034.html>