

百色壮丽

历史悠久的广西百色「龙川」，早在四千多年前就有先民耕作生息，宋朝在此设龙川州，属右江道，九朝承之；明朝属田州府（今田阳）管辖。

龙川因为盛产茶油而素有「茶油之乡」的美称。位于北纬24度，海拔1800米，夏长冬短，日照充足，并有适合茶油生长的微酸性土壤（含矿物质元素「硒」）。

世居于此的壮族农民们用山岚纯净水源灌溉野生栽种的茶油树，不施肥、不洒农药的自然放养，产出丰盛的茶油果，于每年寒露及立冬之间（11月）采收。

百色壮丽选用大山茶花油果（台湾称大果油茶），一般要生长十五年后才进入盛产期。其品质及风味较为稳定，通常十斤油果仅能榨出一斤的山茶油；故纯油的成本绝对不低，有了好山好水，还有用心诚实的生产者，才能有质纯优良的山茶油。

油茶果由农民采收后，即刻送往工厂制作成瓶，为了品质，山茶油原装原瓶运送至台湾，完全剔除油茶果运输过程发霉与变质的风险。

百色壮丽秉持职人精神及专业技术，打破传统苦茶油制造环境不佳的印象，建立无尘室规格、臭氧杀菌、紫外线杀菌、高压洗瓶、坚持不用化学萃取、茶籽手工分级、充氮保鲜技术无污染的制造工厂。生产流程符合国际「HACCP危害分析重要管制点」及「ISO22000食品安全卫生管理系统认证」。

百色壮丽以台湾技术一条龙生产，层层把关，从产地到餐桌，保证了山茶油的高品质。使消费者用得安心，用的健康。

本文链接：<https://dqcm.net/wenan/bszl-332662.html>