



在家品嚐義大利
Taste Italy at Home



協憶有限公司

總公司：60079嘉義市東區保順路236之1號

T：0800-800-471

台北分公司：11054台北市信義區基隆路二段149-49號4樓

E：h6matteo@gmail.com

WWW.HSEIYI.COM

facebook 搜尋：義大利廚房



義大利廚房
2020 年刊



產品零售通路

	奧利塔橄欖油系列 百貨公司超市、家樂福、全聯、頂好、愛買、HOLA、大樂、和樂、楓康超市、美廉社、愛國超市、全省有機商店...等
	百味來義大利麵系列 百貨公司超市、家樂福、全聯、愛買...等
	法拉蕊原生態氣泡礦泉水 百貨公司超市、家樂福、全聯、凱福登...等
	ORO義大利蕃茄 百貨公司超市、全聯...等
	喬凡尼食用油 全聯、美聯社...等

產品餐飲通路

請洽本公司聯絡電話：0800-800-471



「Taste Italy at Home 在家品嚐義大利」是我們一直以來秉持的信念

「Home」代表「家裡」或者「家鄉」的意思，讓人們輕鬆在家品嚐「美味」而「健康」的義大利料理，或者以義大利食材烹煮的美味食物，是我們每天的工作。

義大利廚房年刊

「地中海料理」健康飲食觀念，近年來大受歡迎，其中以「義大利料理」最具代表性，主要以「簡單」、「原味」的烹飪方式，即能煮出一道美味且健康的菜餚，為世界主流的料理方式。為了跟大家分享義大利料理的基本「精神」及「食材」，我們特別以「義大利廚房」的年刊形式，結品油師、營養師與主廚，呈現最完整且實用的資訊。

協憶有限公司

我們代理進口「最多義大利主廚使用的Olitalia奧利塔橄欖油」及「義大利第一品牌Barilla百味來義大利麵」。多年來，備受消費者及專業主廚喜愛，未來我們將引進更多優質義大利食材，供大家選擇使用。

連絡我們

地址：60079嘉義市東區保順路236之1號

電話：0800-800-471

台北分公司：11054台北市信義區基隆路二段149-49號4樓

信箱：h6matteo@gmail.com

官網：www.hseiyi.com

INDEX

年刊目錄



義大利廚房

義大利廚房推廣活動 1-2

奧利塔橄欖油

奧利塔形象介紹 3-4

董事長與主廚推薦 / 品油師介紹 5-6

跟著橄欖油去旅行 / 特級橄欖油介紹 7-8

橄欖油等級介紹 / 特級橄欖油介紹與食譜 9-10

葡萄籽油介紹 / 玄米油介紹 / 葵花油介紹 / 葡萄醋介紹 11-12

芥花油介紹 / 高溫專用葵花油介紹 13-14

喬凡尼品牌故事 15-16

食用油發煙點比較 / 食用油專業名詞 17-18

百味來義大利麵

百味來形象介紹 19-20

百味來廚藝學院 / 如何煮出好吃的義大利麵 21-22

如何煮出彈牙的義大利麵-10大黃金守則 23-24

跟著Pasta旅行義大利 25-26

Riso Scotti義大利傳統燉飯專業米

Riso Scotti品牌介紹 / 義大利傳統燉飯介紹 27-28

如何煮出美味的義大利燉飯-10大黃金守則 29-30

RIZZOLI義大利鯷魚

RIZZOLI品牌介紹 31-32

ORO義大利蕃茄

ORO蕃茄品牌介紹 / 義大利蕃茄介紹 33-34

法拉蕊天然氣泡礦泉水

法拉蕊天然氣泡礦泉水品牌介紹 35-38

莫雷帝啤酒

莫雷帝品牌介紹 39

產品表

..... 40-46

義大利廚房推廣活動

「義大利廚房」宛如移動的廚藝教室，將烹飪的樂趣分享給所有人。讓「在家品嚐義大利」不是宣傳口號，而是我們每天工作的宗旨。

在家品嚐義大利
Taste Italy at Home

奧利塔橄欖油品油課程

橄欖油存在於世界上已有六千年歷史，也是義大利美食的經典食材。特級初榨橄欖油的品質取決於橄欖油的風味與口感，所以品油師Ellen藉由品油會的方式，分享如何以正確的方式品嚐橄欖油，如何以不同的橄欖油烹調食物。

因為橄欖油帶有天然的水果香味，以水果香味的強弱還不足以充份形容橄欖油的風味，所以橄欖油的專業人士常會以不同的水果或堅果味道形容品嚐到的橄欖油味道。最常被拿來形容橄欖油香氣的比喻會是蕃茄、杏仁、黑橄欖及綠橄欖的味道。

橄欖油的風味與適合的料理方式			
甜味	水果香味		
涼拌、蔬菜、白肉海魚	沾附麵包、湯品、沙拉、牛排或肉類		
苦味及辣味	黑橄欖味		
豆類、淡水魚	義大利麵、紅肉海魚		



義大利國立橄欖油協會 (O.N.A.O.O.) 品油師訓練課程台北場



在家品嚐橄欖油

橄欖油的品嚐是挑選橄欖油的重要依據，橄欖油沒有分好或壞，只有你喜歡與否。每個人喜歡的味道不一樣，有人喜歡味道濃厚的味道，有人喜歡味道清淡的橄欖油。橄欖油的味道選擇也會依料理食材的不同改變。

一般消費者在品嚐橄欖油時，不必像專業「品油師」那麼嚴肅，在家只要準備可裝50毫升的小杯子，將橄欖油倒入杯子裡，以鼻子品聞橄欖油的味道，喝一小口橄欖油，以舌尖將橄欖油塗抹口腔周圍，藉機感受一下橄欖油的滑潤感，稍微吸一口氣加強味道的感受。細細品嚐橄欖油在口腔中的味道呈現，是否是你喜歡的味道。如果不敢直接飲用橄欖油，可以使用味道清淡的麵包沾附橄欖油一起食用。這樣的品嚐方式，也可以用在超市橄欖油的試吃攤位上，這是最直接的品嚐方式，無需聽太多的產品介紹，就能透過味覺感覺得到。



品油大學問



Ellen
品油師

義大利Olitalia橄欖油台灣專屬品油師
義大利Barilla廚藝學院C.P.I.P美食大使
丙級西餐烹飪技術士

著作
- 頂尖美味大對決中義美料理SHOW
(柯俊年老師合著)
- EVERY DAY PASTA(林志豪主廚合著)
- 品油師Ellen帶你品味橄欖油
- 跟義大利媽媽學做菜

百味來義大利麵大師「專業廚師班」Italian Pasta Master Class

在我們推廣義大利料理的過程中，發現人們只注意創新的料理手法。但是我們認為，透過最傳統的義大利料理，才能真正領略義大利人看待料理的態度。

在我們精心安排下，特別邀請「百味來」廚藝學院的Mario主廚來到台灣，請Mario主廚針對專業廚師舉辦義大利料理講習課程，讓台灣的廚師們可以透過此活動，親自體驗義式料理的文化內涵。除此之外，我們還另外邀請多位烹飪老師，讓Mario主廚可以親自傳授幾道義大利經典菜式的作法，讓烹飪老師們可以在往後的教學過程中，把義式料理的文化價值，分享給更多人知道。



Mario Grazia

「百味來」廚藝學校行政主廚

擁有超過三十年以上的義大利料理教學、烹飪推廣的經歷。專精於義大利傳統、創新菜餚外，對甜點、手工冰淇淋也十分拿手，同時擁有義大利侍酒師資格認證。其職業足跡遍佈全球-義大利、法國、瑞士、英國、日本、馬爾地夫、開曼群島、美國等頂尖飯店、餐廳餐飲集團，擁有豐富國際廚師團隊料理經驗。受多國電視媒體採訪外，已發行多本百味來廚藝學院專業食譜書，並翻譯成各國語言在全世界發行。



日本義大利料理廚師協會頂尖主廚廚藝研討會

義大利料理方式符合現代人健康飲食觀念，利用簡單的食材及烹煮方式，就能呈現健康美味的菜餚。這也是義大利料理能風行全世界魅力所在。

首度邀請『日本イタリア料理廚師協會(A.C.C.I.)』主廚來台獻藝教授，分別由會長-落合 務主廚、副會長-齊藤 真主廚、榮獲『米其林東京評鑑』一星餐廳殊榮-鈴木彌平主廚、擁有豐富米其林餐廳工作經驗-佐藤真一主廚，共同演繹四堂精彩課程，透過此次研習讓廚師朋友學習各種食材與烹飪方式的變化。





世界銷售最廣的食用油品牌

Cremonini家族事業

Olitalia在義大利已成立超過半個世紀，隸屬於Cremonini莫里尼集團旗下，莫里尼家族三代均從事橄欖油事業，並致力將義大利最好的油品推銷到全世界。目前Olitalia橄欖油行銷全世界131國，亦是有史以來橄欖油銷售最廣的品牌。

Olitalia奧利塔產品3大保證

- 義大利原裝原罐進口
- 原廠保證100%純度
- 防光害暗色玻璃瓶包裝



唯有純度100%才是「奧利塔」

協憶有限公司從事食用油脂事業已有三十餘年，我們的菁英團隊尋遍世界各地，致力將最好的食用油品引進台灣，多年來在市場上努力耕耘，並且備受使用者一致好評。至今我們探訪歐洲一千多家的橄欖油坊，從產地、品種、風味及壓榨方式的考量下，嚴謹評選出義大利-Olitalia奧利塔品牌。我們將以這一瓶橄欖油，為您重新詮釋嗅覺、味覺、視覺的頂級標準。

來自董事長的問候



義大利奧利塔董事長
Angelo Cremonini

Healthy Diet by Always Supplying our Guaranteed Quality

最佳的品質，滿足您對健康與美味的要求

Dear Olitalia Patrons :

I would like introduce myself to you as the president of Olitalia srl-Angelo Cremonini. Tks for the support of Olitalia products, Olitalia will continue to supply best olive oil to spread the spirit of Italian good oil to the world.

We have been doing olive oil business for 3 generations, we insist to produce olive oil in traditional way, and distribute worldwide with 100% purity. Each bottle of oil is packed and sealed in Italy before exporting for guarantee of high quality.

Pls kindly continue to support Olitalia. We will continue to satisfy your need of health and delicacies with our best quality.

各位奧利塔愛用者您好：

我是義大利奧利塔橄欖油公司的董事長Angelo Cremonini，感謝各位對奧利塔產品的支持，奧利塔將持續提供最好的橄欖油給全世界以散播義大利好油的精神。

我們家族三代皆從事橄欖油的事業，我們堅持以傳統的方法壓榨橄欖油，並以100%純度產品行銷全世界，每瓶奧利塔產品都在義大利工廠包裝完成才出口，以確保每瓶奧利塔產品的品質優越性，希望各位繼續支持奧利塔產品，我們會以最佳的品質，滿足您對健康與美味的要求。

 Olitalia President



義大利專業主廚 Stefano

義大利專業主廚的首選品牌-奧利塔橄欖油

奧利塔特級橄欖油為橄欖油最高等級「EXTRA VIRGIN 第一道冷壓」，是味道最香濃、顏色最翠綠、營養最高的品質，適合調製沙拉及中低溫烹調使用。因為奧利塔特級橄欖油製作方法跟二千年前一樣，以新鮮手採橄欖在25°C環境下，石磨冷壓榨出油，過濾後直接裝罐封瓶，才能如此完整保留橄欖油的營養價值及風味。

奧利塔橄欖油是義大利專業主廚的首選品牌，因此我也愛用奧利塔產品。若要品嚐正統義大利橄欖油風味，奧利塔也是您的最佳選擇。

來自義大利專業主廚的推薦

The First Choice of Italian Professional Chefs- Olitalia

Olitalia extra virgin olive oil is most top grade of olive oil "Cold Press Olive Oil". It got the most fragrance, and very green with highest nutrition, suitable for middle and low temperature cooking.

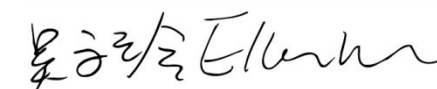
For the production of Olitalia Extra Virgin is very traditional like 2000 years ago. The oil fruit is crushed by stone mill under 25°C temperature as soon as they are picked from the trees, immediately bottles after filtered. It helps to keep the nutrition and fragrance of oil by such traditional way.

Olitalia is the first choice of Italian professional chefs, that's why I like it too. Olitalia is your best choice if you want to taste classical Italian olive oil.

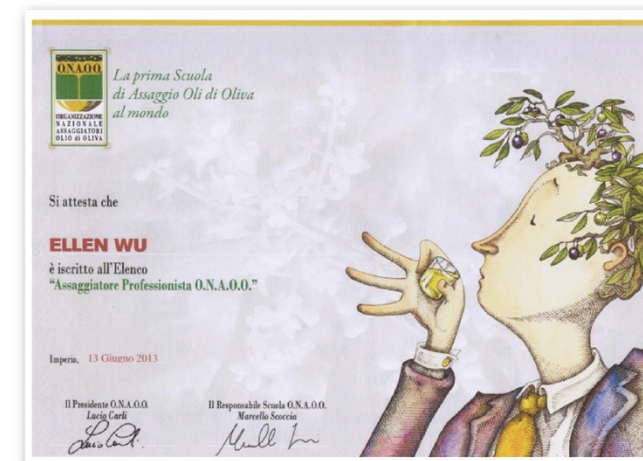


古老的技藝 「品油師 Oil Taster」





義大利國立橄欖油品油師協會O.N.A.O.O認證品油師-Ellen



美食不是科學，是一門藝術。義大利橄欖油可以風行全世界，其中一個原因是跟「品油師 Oil Taster」有關。無論科學如何進步，橄欖油品質的好壞還是需要人類的感官評定，就此孕育出「品油師」這個古老技藝。品油師需經過嚴格的訓練，橄欖油的原料及製作方法都要完全瞭解，並且用感官評定橄欖油的好壞，把每種橄欖油辨別出不同風味，甚至發現橄欖油製作過程中出了哪些問題。

各位奧利塔愛用者您好：

我是義大利奧利塔橄欖油在台灣專屬品油師-Ellen，品油師受過嚴格的味覺及嗅覺訓練，用來判定每批橄欖油品質好與壞，這樣的能力需通過義大利政府嚴格的考試程序，才能被稱為「品油師」。

橄欖油是世界上最好的油，最好的橄欖油在義大利。以香味、純度、顏色、營養成份來看，都以義大利的橄欖油的評價最高。

唯有100%純度的橄欖油(包括第一道冷壓橄欖油)才能耐高溫，使用橄欖油的廚房廚具不黏膩，烹飪者也不會受油煙所苦。橄欖油含有食用油裡最高的75%單元不飽和脂肪(Omega9)；而且富含橄欖多酚及天然維他命E，是最適合各種烹調方式全方位的好油。

「第一道冷壓橄欖油」為橄欖油的最高等級，其製造方法為採收橄欖後，二十四小時內於25°C環境下壓榨成油，不經過任何人工加工，直接裝瓶。如此傳統及天然製作的橄欖油才能冠上Extra Virgin「第一道冷壓橄欖油」的等級於標籤上。



跟著橄欖油去旅行



好的橄欖油需使用「早摘」的橄欖果實原料，所以要在橄欖最綠時採下來壓榨成油。



品質優良的橄欖油原料需以手工摘採，以防止橄欖落地造成的品質變劣。

義大利西西里島 橄欖採收實記

因為天氣因素，地中海型氣候特別適合種植橄欖樹，也讓西班牙、義大利、希臘等國家成為橄欖油的主要產區，這些國家的橄欖油產量占全世界80%以上。其中，義大利半島的長靴地形，延伸進地中海的中心位置，靠山面海的特殊優勢條件，使得義大利所產的橄欖油，被最多專業品油師評定為世界最優等品質。至今，義大利境內還保有10處以上的原始橄欖品種保護區，也是世界上橄欖品種最豐富的國家。



橄欖樹需種植10年以上才能收成，一年採收一季，每顆橄欖樹所收集的橄欖只能壓榨4-5公升的橄欖油。每年10月下旬，橄欖的採收工作，會由陽光最充足的義大利南方「西西里島」開始，依照橄欖果實成熟的程度，採收工作會逐漸往北移動，將近12月會在北義結束所有的採收工作。

每年橄欖採收的季節，品油師Ellen必須走訪義大利橄欖油產區，在橄欖樹下與義大利農夫一起採收橄欖，把採下的新鮮橄欖果實，送到附近的橄欖油坊，透過壓榨橄欖油的石磨，看著自己採下的新鮮橄欖果實，碾壓出帶著濃厚香味的初榨橄欖油。憑藉品油師的專業職能，以味覺與嗅覺品評橄欖油的好壞，推測當年橄欖樹生長的情況，與氣候變化對橄欖油品質的影響。

世界最好的油～

「Extra Virgin Olive Oil」特級初榨橄欖油

特級初榨橄欖油「Extra Virgin Olive Oil」是橄欖油裡最高等級，也是顏色最綠、香味最濃郁、營養成份最豐富的品質。

依照歐盟規定，初榨橄欖油須遵循二千年前的方法製作，生產過程中只能以「常溫物理」方式壓榨。除此之外，成品必須經過60項的油品品質測試，每一項結果都符合標準，才能在正面標籤寫上「Extra Virgin」等級名稱。

若其中一個項目不符規定，就必須成為其它等級的橄欖油原料，不可能再成為特級初榨橄欖油。

特級初榨橄欖油的每一個製作環節：包括橄欖的採收方式、原料新鮮度、壓榨溫度的控管，都會直接影響成品的測試結果。

特級初榨橄欖油可依品種、產地、氣候、年份、生產方式的不同，分出一千多種的品質，價格也會相差好幾倍。品質優良的特級初榨橄欖油呈現天然黃綠色，自然散發淡淡水果香氣，入口品嚐能感受濃郁橄欖風味，有時會略帶苦味及刺激感。



特級初榨橄欖油可以涼拌及直接生飲，也可以中低溫加熱烹調。

國人常誤會特級初榨橄欖油不可以加熱烹調，其實好的特級初榨橄欖油發煙溫度可達180度以上，在家清炒青菜是絕對沒問題的，但不建議油炸及油煎料理。

追究特級初榨橄欖油不能加熱烹調的說法，應是特級初榨橄欖油富含橄欖多酚及維他命E，這些營養成份會在加熱過程中流失，但不會完全流失。就算這樣的情況下，特級初榨橄欖油所存留的營養成份，還是高出其它等級橄欖油很多。

特級初榨橄欖油

誰說「Extra Virgin Olive Oil」特級初榨橄欖油不可以加熱烹調食物？

常聽說，特級初榨橄欖油只能涼拌，不可以加熱烹調，否則會…………。

事實上，特級初榨橄欖油是可以加熱烹調，否則國外的烹調節目為何常用特級初榨橄欖油加熱烹調食物呢？

以下幾個理由供大家參考：

1. 品質好的初榨橄欖油稱為「特級初榨橄欖油」，生產過程中嚴格控管，所以對熱敏感的「游離脂肪酸」(酸度)含量很少，加熱至180度以上才會產生油煙(比炒菜溫度高)。
2. 特級初榨橄欖油製作方法講究自然，所以含水量會比其它食用油高，當加熱時較易產生水煙而非油煙，所以不必擔心。
3. 使用特級初榨橄欖油烹調食物，所產生的油煙不會粘膩、廚具也好清洗。
4. 雖然加熱過程中會破壞特級初榨橄欖油裡富含的橄欖多酚及維他命E，但這些營養成份並不會完全流失，無論如何還是比其它等級橄欖油豐富。



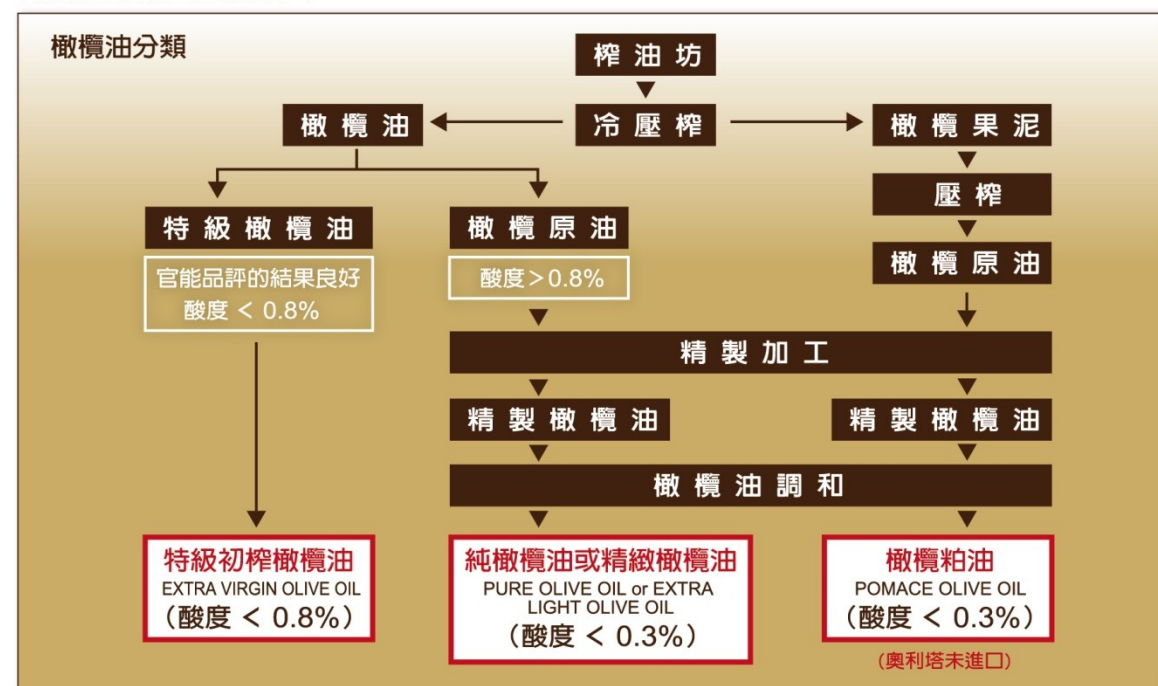
■ 特級初榨橄欖油「Extra Virgin Olive Oil」是橄欖油裡最高等級，也是顏色最綠、香味最濃郁、營養成份最豐富的品質。

橄欖油等級介紹



奧利塔橄欖油	特級初榨橄欖油	純橄欖油	精緻橄欖油
專業等級名稱	EXTRA VIRGIN OLIVE OIL	100% PURE OLIVE OIL	EXTRA LIGHT OLIVE OIL
中文等級簡稱	第一道冷壓	第二道	第二道
內容物	100%特級初榨橄欖油	100%橄欖油	100%橄欖油
使用建議	涼拌、中低溫烹調	中、高溫烹調	中、高溫烹調
發煙溫度	180°C	200°C	220°C
橄欖香味	香濃	適中	清雅
製造方法	由橄欖油果實直接壓榨封罐銷售，製造過程中只有清洗、壓榨、過濾及裝罐等物理加工方法。	精製橄欖油，加入冷壓橄欖油，以調整其風味、顏色及品質，但不經化學改造或混合其它油類。	精製橄欖油，加入較少比例的初榨橄欖油，以調整其風味、顏色及品質，但不經化學改造或混合其它油類。

橄欖油等級生產流程圖



奧利塔《特級初榨橄欖油》

義大利原裝原罐進口100%純度

每瓶奧利塔產品，皆在義大利包裝完成，以封膜將瓶口封存，以確認100%純度的品質。

世界最暢銷的橄欖油

奧利塔橄欖油行銷全球120餘國，亦是史上行銷最多國家的橄欖油品牌。

防光害暗色瓶包裝

暗色玻璃瓶的保護下，橄欖油的營養成份完整保留。

義大利條碼為「800」開頭



使用方式：涼拌、中低溫烹調

馬扎瑞拉起司沙拉

材料

- 馬扎瑞拉起司(Mozzarella).....1顆
- 羅勒葉(九層塔).....少許
- 蕃茄.....1顆
- 奧利塔特級初榨橄欖油.....3大匙
- 奧利塔摩典那巴薩米克醋.....1大匙
- 鹽.....1/4小匙

做法

1. 將橄欖油、巴薩米克醋、鹽調勻成義大利油醋醬備用。
2. 將馬扎瑞拉起司及蕃茄切片備用。
3. 以一層馬扎瑞拉起司片、一層蕃茄片、一層羅勒葉鋪盤。
4. 淋上醬料即完成。



奧利塔《葡萄籽油》

奧利塔葡萄籽油 3 大特色

- 食用油中最高發煙溫度240℃
- 多元不飽和脂肪含量68%
- 含天然抗氧化成份「花青素」(O.P.C.)

奧利塔葡萄籽油發煙點240℃，所含的「多元不飽和脂肪」68%是所有油脂裡最高的，油質清爽是它給人的第一印象。Olitalia葡萄籽油自然散發引人的「淡綠色」油光，這是它含有「花青素」的最好證明。

如此完美的食用油，製作困難，又產量極少。堅持精準的「製油比例」，我們需要1,000公斤的新鮮葡萄，來獲取1公升的葡萄籽油，這樣的情況下，才能確保每瓶奧利塔葡萄籽油，含有足夠的「花青素」。



奧利塔《頂級葵花油》

奧利塔頂級葵花油 3 大特色

- 「玻璃瓶裝」葵花油
- 不飽和脂肪含量88%
- 含維他命E

奧利塔頂級葵花油在義大利「托斯卡尼」充沛的陽光及優質的紅色土壤下，吸取豐沛的大地精華，油質清澈透明，不飽和脂肪含量高達88%，是烹調健康美食的最佳絕配。

奧利塔頂級葵花油耐高溫達230℃，適合中式料理的快火熱炒，使用於高溫油炸的食物，不易產生油爆，讓你輕鬆在家健康料理。



奧利塔《玄米油》

孩童成長學習最佳食用油



Q：奧利塔玄米油是什麼？

A：玄米又稱「糙米」，其營養價值為白米的四倍。玄米油是將糙米的營養精華部位「胚芽」及「麩皮」(米糠)壓榨，得到營養完整的玄米油，是理想的健康食用油。

Q：奧利塔玄米油的營養價值為何？

A：每150公斤糙米只能壓榨出1公升的玄米油。因此，玄米油保留完整糙米營養精華，內含植物固醇與維他命E。除此，玄米油富含其它種籽食用油沒有的γ-穀維素，諸多研究報告顯示其有益身體健康。

Q：奧利塔玄米油為何適合中、高溫烹調？

A：奧利塔玄米油的油脂組成比例(飽和脂肪、單元不飽和脂肪、多元不飽和脂肪)最接近1:1:1，符合世界衛生組織油脂攝取建議值，是最理想的食用油。因此，玄米油的發煙溫度高達250℃，優於國人炒菜溫度200℃，適合國人高溫烹調使用。

Q：玄米油為何是孩童成長學習最佳食用油？

A：玄米油的穀維素是成長的必需營養來源，可以提高精神及注意力，讓孩子學習更有效率。

奧利塔《摩典那巴薩米克醋》

歐盟產地認證義大利巴薩米克醋 Olitalia Balsamic Vinegar.



又香又濃

顏色幾乎全黑的奧利塔摩典那巴薩米克醋遵循古法釀造：以熬煮過的葡萄濃縮汁液，放置於橡木桶內釀造，充分吸收橡木桶的香氣，成就出醇厚的葡萄醋香，風味多層次，口感極細緻。



歐盟產地認證

歐盟IGP產地認證。歐盟確認奧利塔摩典那巴薩米克醋是義大利「摩典那」地區所生產。

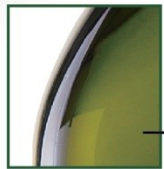
奧利塔摩典那巴薩米克醋是義大利經典食材之一，主要生產於義大利「摩典那」地區，其緣由是在釀造葡萄酒時，一個突發狀況下，衍生出的意外發明，也因而造就了人類第一瓶醋。



奧利塔 頂級芥花油

防光害暗色瓶包裝

暗色玻璃瓶的保護下，
芥花油的營養成份完整保留。



安全防滑瓶身設計



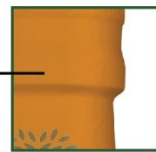
單元不飽和脂肪 含量68%

奧利塔芥花油是以芥花籽
為原料的食用油，單元
不飽和脂肪含量68%，
最接近橄欖油的油脂營養
成份，廚房油煙不粘膩，
是高溫熱炒的食用油選擇
之一。



義大利原裝原罐 進口，100%純度

每瓶奧利塔產品，皆在
義大利包裝完成，以封膜
將瓶口封存，確認100%
純度的品質。



世界銷售 最廣的芥花油

奧利塔芥花油行銷全球120
餘國，亦是史上行銷最多
國家的芥花油品牌。



義大利條碼開頭為「800」



使用方式：中、高溫烹調適用
發煙溫度：230°C



FRIENN™

Italian frying

奧利塔高溫專用葵花油

口感香脆
清淡可口

耐高溫

3倍單元不飽和
脂肪含量
與市售一般葵花油比較

無異味

TRADITION RENEWS ITSELF



什麼是高溫專用葵花油？

奧利塔高溫專用葵花油是奧利塔的新產品，不含棕櫚油。
嚴選義大利高單元不飽和脂肪葵花油原料，並且添加天然抗氧化成份，
讓食物在高溫烹飪時，維持清爽及含油量低的質地。

奧利塔高溫專用葵花油的3大特色

- 1) 新配方：高單元不飽和脂肪葵花油的單元不飽和脂肪含量(80%)比一般葵花油含量(25%)高，使得油品在高溫烹飪時更安定。
- 2) 食物清新美味：不會讓食物產生油耗味或異味。
- 3) 食物看起來更可口：油質不易變色，不會讓食物變黑。

www.frienn.olitalia.com





140年橄欖油專家 義大利Giurlani喬凡尼橄欖油



關於Giurlani喬凡尼橄欖油

您所購買的每瓶義大利Giurlani喬凡尼橄欖油，皆源自於Giurlani先生140年前精心調配。

義大利Giurlani喬凡尼橄欖油是由Giurlani家族所創立，並且遵循Giurlani先生親自訂定的製作程序及品質標準，以確保每一瓶義大利Giurlani喬凡尼橄欖油風味與140年前一樣。

我們的家族-Giurlani

1880年Giurlani先生憑著對橄欖油的熱愛與專業，開始製作及銷售最好的橄欖油，並以家族姓氏作為品牌名稱，藉以不斷提醒自己與家人維護義大利Giurlani喬凡尼橄欖油卓越品質的使命。

1890年Giurlani先生的長子移居美國，並開始將義大利Giurlani喬凡尼橄欖油引進美國市場。義大利Giurlani喬凡尼橄欖油的正統風味深受當地義大利裔移民的喜愛，這也是義大利Giurlani喬凡尼橄欖油成為國際知名品牌的開始。



關於老樹橄欖油



橄欖油是世界上最天然的食物油。簡單的說，橄欖的汁液去除水份就是「橄欖油」。在人類還未文字記載以前，就開始採收橄欖並使用橄欖油，至今已有6,000年以上歷史。

橄欖油主要生產在歐洲地中海國家：例如：西班牙、義大利及希臘。這些年來，科學家陸續發現橄欖油對人體健康的各種益處，世界各地越來越多人開始使用橄欖油作為健康食用油。橄欖油已成為現代西方家庭廚房及餐桌上必備的最佳食用油。

Giurlani喬凡尼橄欖油

特級初榨橄欖油-Extra Virgin Olive Oil

製作過程只包含壓榨及過濾，是營養成份及風味最豐富的橄欖油等級，適用涼拌及清炒的中低溫烹調方式。

純橄欖油-100% Pure Olive Oil

將初榨橄欖油經耐高溫精製加工後，回填特級初榨橄欖油，製造出溫和及耐高溫的完美橄欖油，適用涼拌及煎、煮、炒、炸的中高溫烹調方式，是可以每天使用的橄欖油首選。

以橄欖油取代其他食用油

橄欖油加熱後較膨脹，所以使用量比其他食用油少，就可烹調出美味的料理。



老樹橄欖油烹飪方式建議：

不同橄欖油種類有其適用之烹調方法及油呈特性，建議參考以下方式：

英文品名名稱	Extra Virgin Olive Oil	100% Pure Olive Oil
中文品名名稱	特級初榨橄欖油	純橄欖油
等級名稱	第一道冷壓	第二道冷壓
風味	溫和	溫和
涼拌	✓	✓
煎	✓	✓
煮	✓	✓
炒	✓	✓
炸	✓	✓

橄欖油的優點

橄欖油含有常見食用油中最高「單元不飽和脂肪」含量76%，以及豐富的維他命E及橄欖多酚等天然抗氧化物質。橄欖油是現代人健康食用油的首選。



※以上優點僅限於純度100%的橄欖油

各種油品的發煙溫度

各種油品的發煙溫度	油色	發煙溫度	使用建議	烹調建議
特級初榨橄欖油	●	180°C	涼拌、中溫烹調	涼拌、清炒
純橄欖油	●	200°C	中、高溫烹調	清炒
精緻橄欖油	●	220°C	中、高溫烹調	清炒、油煎、油炸
葵花油	●	230°C	中、高溫烹調	清炒、油煎、油炸
葡萄籽油	●	240°C	中、高溫烹調	清炒、油煎、油炸
玄米油	●	250°C	中、高溫烹調	清炒、油煎、油炸
芥花油	●	230°C	中、高溫烹調	清炒、油煎、油炸

※各種油品的發煙溫度會因不同廠牌而有不同結果，以上資料是以義大利奧利塔品牌產品為例。

家庭儲存食用油的氣化因素與正確保存方式

1.光線

食用油長期光照會造成「光氧化」，使得油品品質變劣，讓食用油中的營養成份流失。食用油最佳的儲存容器是深色玻璃瓶，如果使用透明玻璃瓶裝油，需要把油品放置於儲櫃內的陰暗處，以免光線過度照射。

2.水

食用油的保存最怕水份過高，品質優良的食用油出廠標準是水份含量千分之一以下，以確保油品品質穩定。在烹飪食物時，應儘量甩乾食材表面的水滴，以免高溫烹調過程中的產生油爆。油品使用完畢後，應隨手緊鎖瓶蓋，防止作菜過程中，水滴落到油瓶中，使油品氧化變質。

3.高溫

如果油品放置在高溫的環境下，會使食用油的品質變異，所以應該在室溫的環境下儲放油品，避免將食用油放置離爐火太近的地方。雖然食用油不可以放在高溫的地方，但是不必要把油品冷藏，這樣不但無法保護油品品質，一冷一熱的情況下，水氣容易跑進油瓶內，造成食用油的品質變劣。

4.空氣

油品使用完畢應盡速旋緊瓶蓋，而且三個月內使用完畢。如果家裡用油速度沒有那麼快，建議購買小瓶裝的油品，較容易保存。

這些食用油「專有名詞」教我們的事

在挑選購買食用油時，您是不是看不懂廠商訴求的「專有名詞」意義？

就算食用油廠商在您面前解說自家的油品，您也半信半疑是否正確？

油沒有最好的，只有最適合您用的，聽聽看；想想看，選出二三種您喜歡的油，輪流使用，才能達到均衡飲食的好處，因為沒有一種油是完美無缺的，每種油的好處也是無可取代。



酸價或酸度 (Acid Value or Free Fatty Acid)

酸價或酸度都是在指同一件事，代表油脂裡「游離脂肪酸」含量的多寡。「游離脂肪酸」存在於油脂裡，油脂經加熱、光害或氧化作用，會以加倍速度產生更多的游離脂肪酸，含量越多；品質越不穩定，所以酸價超過2 mg KOH/g或酸度1 %時不建議食用。

錯誤的事

雖然有些橄欖油會在正面標籤標示酸度的數值（以西班牙橄欖油居多），但酸度的高低無法完全說明橄欖油的好壞，因為油脂可以透過「精製加工」，把游離脂肪酸含量降至0.1 %以下，但並不代表這樣的橄欖油是較好的。

熱量 (Energetic Value)

每公克油脂的熱量有九大卡，是人類主要熱量的來源。

錯誤的事

每種油脂的熱量都一樣，無論是豬油或橄欖油，不要再認為橄欖油的熱量應該比其它油脂低，橄欖油的好處是在單元不飽和脂肪含量豐富，而不是熱量較低。

氫化與反式脂肪 (Hydrogenation & Trans Fat)

油脂的雙鍵位置會結合氧氣，產生所謂「氧化作用」，使油脂品質變差。「氫化」是利用氫氣的安定性質，結合在原本會氧化的雙鍵位置，使油脂不易氧化，讓油脂變安定。但近年來許多科學家發現，氫化加工所產生的反式脂肪對人體健康有害，不宜過多攝取。

錯誤的事

很多人把「精製」跟「氫化」搞混，這是兩件完全不一樣的事。氫化油脂很好辨認，氫化加工會使油脂由液態變固態，氫化程度越多，油脂固態比例越多，甚至變成完全固態的油脂。氫化也會使油脂的反式脂肪變多，現在政府規定所有食品都需在營養標示中說明反式脂肪的含量，可以讓氫化油脂無所遁形。

發煙點 (Smoke Point)

油脂加熱直到產生油煙的溫度。因為油脂加熱後會開始氧化，當油脂開始變劣時會產生油煙，所以可以將產生油煙的溫度，作為油脂安定性的指標之一。

錯誤的事

發煙點愈高，並不代表油脂品質愈好，只能說它較適合高溫的烹調方式。到底發煙溫度多少才夠？其實只要在180度以上就可以應付大部份的烹調方式，除了煎跟炸以外。

冷壓 (Cold Extraction)

「冷壓」是指室溫（約25度）下壓榨取得食用油，因為過程中未經加熱處理，所以可以完整保留營養成份，因此冷壓的油也成為高品質的象徵。而橄欖油是稀有可以冷壓取得，並且大量生產的食用油。

錯誤的事

現在太多廠商標榜自家生產的油是冷壓的，先不論是不是真的冷壓，其實除了橄欖油以外，冷壓榨取得的油不一定好。例如芝麻油的有效成份「芝麻酚」，需經加熱才會出現，若真的以冷壓萃取，反而得不到「芝麻酚」，其營養價值會大打折扣。



義大利銷售第一 百味來品牌介紹



The choice of Italy-來自義大利的選擇

百味來在義大利建立了不可思議的「義大利麵王國」，「百味來」是義大利最大食品公司，但它只賣一個產品－義大利麵。義大利麵是義大利人的主食，在當地有上千家義大利麵品牌，「百味來」在這麼競爭激烈的市場裡擁有高達40%以上的市占率，可以想像「百味來」在義大利人心目中的崇高地位。「百味來」在歐洲是義大利麵的代名詞，「百味來」的成功秘訣就是「142年來專注於本業」。

1877年，Barilla家族在義大利「帕爾瑪Parma」地區經營麵包店，後來開始販售自製的義大利麵條，世界知名的「百味來」義大利麵就是從這裡開始。百味來以創新的行銷與銷售策略，贏得市場利基。

1980年，「百味來」開始發展義大利以外的出口市場，現在「百味來」在美國及日本皆是第一品牌，在美國更入選為最受尊崇的企業第一名，同時排名在後的有金莎巧克力、卡夫食品及IKEA。



義大利料理的守護者～ 帕爾瑪「Academia Barilla 百味來廚藝學院」

百味來義大利麵是義大利最大食品公司，其品牌價值建立在「The Taste of Italy」的想法上，以推廣正統的義大利料理與食材為工作目標。基於這個信念，百味來公司在自己的故鄉義大利帕爾瑪設立「百味來廚藝學院」，以義大利專業主廚為師資群，提供義大利料理學習的場所，希望把義大利美食文化的魅力散發給更多人知道。

雖然百味來公司主要生產義大利麵產品，但是在百味來廚藝學院不只可以學到義大利麵料理，也提供義大利料理與甜點的課程，個人或團體可以提出需求，由百味來廚藝學院設計客制化的課程。



Michelle主廚為我們示範百味來義大利麵與醬汁的正確烹飪方法，以及如何避免錯誤的烹煮義大利麵。



百味來廚藝學院地下室有一個圖書館，專門收藏義大利料理的專業書籍，很多都是超過百年的古老料理書。



如何煮出好吃的義大利麵

- 1.鍋中備水煮至沸騰(100公克麵條約需1000cc水量)，並添加約7公克的鹽，可使麵條略帶鹹味、熱度均衡、顏色更加鮮豔金黃，更可保留天然麥香。
- 2.將義大利麵放入鍋中，直麵放入時建議使其成傘狀散開，並隨時攪拌避免黏鍋，滾沸後關小火讓麵條維持滾動，烹煮時間可依不同種類麵型包裝上指示調整。
- 3.將麵條煮至略透明後即可熄火，撈起倒入篩網中，可加入適量特級橄欖油，讓麵條保持咬勁與彈牙的Q度。



美味小常識

- 貯存方式** 保存於乾燥陰涼處，開封後請冷藏，並儘早食用完畢，以保持麵條風味。
- 水煮比例** 麵：水：鹽(100g：1公升：7g)
- 烹煮方式** 水煮沸後，依包裝上標示時間烹煮義大利麵。
- 拌炒方式** 麵(煮熟)：醬汁(200g：80g)，拌炒25秒即可食用。

煮出「義式彈牙」(AL DENTE)義大利麵的10大黃金守則

1 義大利麵都一樣？
錯。所有的義大利麵都不一樣。義大利麵的品質取決它使用的原料。告訴您一個簡單的小實驗，煮麵水在煮麵時若無法保持清澈，或者煮好的義大利麵不能維持金黃色，建議您該開始使用Barilla義大利麵。



2 水量很重要
我們發現很多人在水煮義大利麵時，使用的水量不夠，或者使用的鍋子不夠大。原則上，每500公克麵條需要5公升的水。

3 鹽
加鹽的水可以增添義大利麵的風味。加鹽的最佳時機是水煮沸後，與放入麵條之間。每公升的水建議放入7公克的鹽。



4 煮麵不加油
像Barilla如此高品質的義大利麵，水煮時不需要加油。加油會阻止醬汁沾附在義大利麵的能力，使其脫落。品質不好的義大利麵，才需要在水煮時加油，使其不會被釋出的澱粉粘在一起。



5 不沖水
再次提醒，如果您使用Barilla義大利麵，絕對沒有必要沖洗煮好的義大利麵。在水煮過程中，只有少量的澱粉會釋放出來，所以麵條不會沾粘在一起。而且義大利麵經水沖洗，會將表面的澱粉洗除，將影響沾附醬汁的能力。



6 義大利麵是低GI食物 (低升糖指數)
義大利麵條含有碳水化合物，在製作過程中沒有添加油脂在麵糰裡，所以脂肪含量非常少。義大利麵是低GI食物，為您提供健康美味的能量來源。

7 義大利麵—重要能量的來源
義大利麵是低GI的食物，所含碳水化合物的消化率較低。義大利麵含有大量「複合碳水化合物」，它釋放能量的速度緩慢，碳水化合物會變成葡萄糖貯藏在肌肉，需要時才會被利用。



8 義式彈牙(AL DENTE)
義大利麵一定要煮出「義式彈牙」的口感。它的原意是「牙齒的咀嚼感」或「紮實的咀嚼口感」。可以在義大利麵剛起鍋時，或與醬汁烹煮後品嚐到此口感。

9 醬汁配合
義大利人煮義大利麵，不會加入大量的醬汁。因為他們想要品嚐義大利麵的天然麥香，而不是醬汁。如果義大利麵的品質很好，請不要用醬汁掩蓋它香味。通常作法是使用同等量的義大利麵及醬汁，先把醬汁煮好後，再將義大利麵放入其中。但是，羅勒青醬的使用方法不同，不可以加熱烹煮，而是當作佐料加在義大利麵上。在義大利有超過300種以上的義大利麵款，每個地方會有自己的烹煮方式，不同的麵款會搭配不同的醬汁。舉例來說，類似筆管麵的短麵，適合與肉塊或蔬菜醬汁一起拌炒。義大利寬麵條適合奶油白醬，吸管麵與大水管麵適合作焗烤料理。



10 義大利麵以杜蘭小麥為原料
品質優良的義大利麵是以「杜蘭小麥」所研磨的「粗粒杜蘭小麥粉」製作而成。Barilla義大利麵就是以100%高品質的杜蘭小麥製作。



The map shows the following regions and their associated pasta types:

- Genova 熱內亞**: 細扁麵 Linguine
- Bologna 波隆那**: 吸管麵 Bucatini
- Toscana 托斯卡尼**: 貝殼麵 Conchiglie Rigate
- Roma 羅馬**: 千層麵 Lasagne
- Puglia 普利亞**: 鳥巢麵 Fettuccine
- Sicilia 西西里**: 麻花捲麵 Casarecce

Italy

細扁麵 Linguine
義大利麵由拿坡里流傳到義大利北部主要港口熱內亞，義大利直麵開始發展出扁平的麵型，成為世界除了直麵以外，最為有名的細扁麵。

千層麵 Lasagne
聽說千層麵是義大利麵的最原始造型。千層麵皮是以麵糰桿出長方形的麵皮，每個麵皮形狀相同，方便包含住醬汁。只要以烤箱烘烤20分鐘即可上桌。

鳥巢麵 Fettuccine
鳥巢麵起源於義大利北部及中部地區，在托斯卡尼的廚房裡，最常可以看到鳥巢麵的存在。鳥巢麵可以手工利用簡單的工具製作，新鮮麵條自然放乾後就會成型。

麻花捲麵 Casarecce
麻花捲義大利麵起源於西西里島，也是義大利南部的經典麵款。一開始是由阿拉伯傳至義大利，是由阿拉伯傳統麵食Busiata演變而來。如此美味口感的義大利麵在義大利文稱為Casarecce，是「家庭手工自製」的意思。

吸管麵 Bucatini
中空的中長圓條直麵，是羅馬當地常見的麵型，取名自義大利文Buco，帶有「孔洞」的意思。由於厚胖的麵條中間呈現中空的设计，口感非常有彈性，也增加了咀嚼的樂趣。

貝殼麵 Conchiglie Rigate
貝殼麵具備婀娜多姿的凹面，而且表面被壓上凹凸紋路，能夠完全收集各類麵醬。它的用途極其廣泛，適合各種烹調方式，無論運用在簡單或仔細繁複的煮法中，都能發揮最佳的獨特性。

Genova 熱內亞
在這狹長且土地貧瘠的多山海岸上，人們以最艱辛的方式種植橄欖樹，這裡擁有義大利最貴的橄欖油，結合當地生產的新鮮羅勒，可以製作出世界聞名的熱內亞羅勒青醬(Pesto)。

Bologna 波隆那
波隆那的畜牧業發達，當地有許多美味的肉類料理，我們從小記憶中的肉醬義大利麵，也是來自這個地方。

Toscana 托斯卡尼
境內擁有許多美麗的山丘地，也是文藝復興的發源地「佛羅倫斯」的所在。托斯卡尼人們喜歡以豆類結合新鮮香料烹飪食物，所以被稱為「吃豆人」。

Roma 羅馬
自古以來，羅馬是朝聖者和遊客接踵而至的城市。由於活動頻繁人潮眾多，在羅馬的小餐館數目大約是義大利其它城市的十倍之多。

Puglia 普利亞
普利亞位於義大利半島「腳跟」的位置，擁有絕佳的氣候條件，是蕃茄及小麥的主要產地。當地的純樸漁村擅長烹煮海鮮料理，尤其喜歡大蒜與辣椒的味道。

Sicilia 西西里
西西里島被希臘及阿拉伯人統治過，所以當地的飲食習慣深受其它民族影響，人們習慣以油炸與燉煮的方式烹製食物。



160年的義大利米專家 Riso Scotti 義大利傳統燉飯專業米



創立於1860年的Riso Scotti義大利米，至今已有160年的歷史，雖然是義大利最古老的碾米廠之一，總是能創造出最新穎的產品，其中包括以米製成的義大利麵，以及符合現代健康訴求的玄米油。Riso Scotti義大利米將義大利米食文化推展到極致，飽滿完整的精白米粒，完全展現義大利米該有的特色，以及最優越的義大利米品質。



煮出美味「義大利傳統燉飯」的基本步驟



義大利傳統美味燉飯食譜

食 材(3-4人份)

2塊 無鹽奶油
2大匙 特級初榨橄欖油
1顆 洋蔥(切碎)
340公克 Riso Scotti義大利米
900毫升 蔬菜高湯或雞高湯

適量 鹽
適量 胡椒
適量 新鮮帕瑪森起司碎

做 法

1. 取一平底鍋，倒入橄欖油加熱，放入洋蔥炒至金黃色。
2. 將Riso Scotti義大利米放入鍋中，木勺輕輕攪拌讓米粒裹覆油脂，以中火煮至米粒表面呈現透明狀。
3. 加入一湯勺高湯，稍微攪拌，待湯汁快收乾時，再加入一湯勺高湯，偶爾攪拌避免燒焦。重複此動作，直到高湯用完。
4. 起鍋前，以鹽、胡椒調味。關火，加入奶油、新鮮帕瑪森起司碎，邊攪拌邊將空氣拌入，可使米飯蓬鬆美味。



煮出美味義大利傳統燉飯的10大黃金守則

1 燉飯與奶油

義大利傳統燉飯是來自義大利北部的傳統料理，所以烹調燉飯最常使用盛產於義大利北部的奶油；北義大利人烹煮燉飯只使用奶油，而南義大利人會使用奶油混合一些橄欖油。



2 烹煮燉飯的必備鍋具－厚底不鏽鋼深底鍋

烹煮燉飯一定要使用厚底的不鏽鋼深底鍋，如此的鍋具聚熱效果較好，鍋底熱源分佈也比較平均，可以避免烹飪過程中，燉飯底部燒焦的問題。如果鍋具選用正確，燉飯在製作過程中不需要一直攪動，在烹飪後期只要每分鐘攪動一次就好。



3 無可取代的義大利米

如果要烹飪美味道地的義大利傳統燉飯，一定要使用義大利所出產的稻米。義大利米的品種及栽種方式有別於其它產地的稻米，除了米粒較大以外，義大利米容易釋放澱粉，可以幫助烹煮燉飯的高湯變濃稠，米粒形狀也不容易被破壞，更不會有黏著成團的問題發生。



4 義大利米的品種

最常見的義大利米品種為Arborio，其次是Carnaroli與Vialone Nano。並非所有義大利米品種都適合烹煮燉飯，因為Arborio品種義大利米結構紮實，烹煮後容易維持完整米粒形狀與彈牙口感，所以適合料理義大利傳統燉飯以外，也可以製作如米布丁的甜點；因此Arborio品種義大利米使用較為廣泛。



5 有好的高湯才有好的燉飯

義大利傳統燉飯的味道來源主要來自高湯，所以製作燉飯的高湯品質一定要很好。所使用的高湯需要持續保持滾沸，並且分次加入與米粒燉煮，沸騰的高湯才不會使燉煮中的米粒降溫。



7 燉飯濃稠的秘密

煮好的燉飯還帶有稀稠的醬汁，此時將燉飯離火並加入奶油塊及現刨帕瑪森起司拌勻，以增加燉飯的濃稠度及香氣。但是千萬不要加入鮮奶油取代奶油塊及帕瑪森起司，因為這不是義大利的正統做法。



9 米粒分明的燉飯

過熱的燉飯不但米粒口感會變軟，米粒還會開始破裂成糊狀，這代表烹煮失敗。如果燉飯烹煮過程中，米粒還沒煮熟就開始破裂，這表示你選用的義大利米品質不佳。



6 燉飯與高湯的完美比例

製作燉飯需要準備義大利米跟高湯的比例為：100公克的米配400毫升的高湯。義大利傳統燉飯最常使用雞高湯，除非是素食的料理方式才會使用蔬菜高湯。高湯會分次加入米粒中燉煮，在燉飯快完成時每次加高湯的量需減少，可以避免不小心高湯加太多無法補救的情況發生。為了呈現良好的燉飯濃稠度，需要另外準備一鍋煮沸的開水，可以用來調整燉飯的濃稠度，如果發現燉飯太濃稠，可以加一些煮沸的開水稀釋。

8 燉飯的盛盤

完美濃稠度的燉飯盛放在平底餐盤上會定型，但不會流出多餘的湯汁，搖晃時也可以流動。如果燉飯在平盤上可以堆高擺設，這表示燉飯烹煮失敗的結果。



10 用時間等待的美味

義大利傳統燉飯製作所需的時間，由炒米到燉煮完成需要15至20分鐘，它沒有一定的時間公式，在過程中試吃米粒的軟硬度是最直接的判斷方式。預煮燉飯煮不出好吃的義大利傳統燉飯，如果一定要節省烹煮時間，可以先將米粒以奶油及洋蔥末炒熱後冷藏備用，可以縮短約五分鐘的烹調時間。



義大利RIZZOLI

品牌歷史的價值

義大利RIZZOLI成立於1906年，歷時五代傳承的家族，至今仍然按照傳統工法要求進行去內臟、鹽醃、熟成控制...等，以保證產品的優越品質。

可追溯性的供應鏈

100%透明的供應鏈溯源管理系統，以保證漁獲的質量和安全，可以隨時了解您盤子上的產品來自何處！除供應鏈的可追溯性通過ISO 22005認證外，其加工廠也獲得IFS國際食品標準和BRC食品安全標準認證。

海洋生態保育及資源維護

堅持只在乾淨無污染的海洋區域作業，同時擁有海洋之友(Friend of the Sea, FOS)、海豚友善(Dolphin Safe Program)認證，在追求漁獲品質之餘，也善盡海洋保育之責。



油漬鯷魚菲力罐頭

熟成風味極致

風味強烈，但不死鹹，後韻有火腿熟成極致味道

堅持傳統製程

魚身完整肥美、不易碎

用途多元

醬汁、麵包、沙拉、義大利麵、披薩、熱炒類



鯷魚醬

更方便

直接使用，無需再打碎鯷魚

更划算

含油量只有13%(鯷魚罐頭為45%)

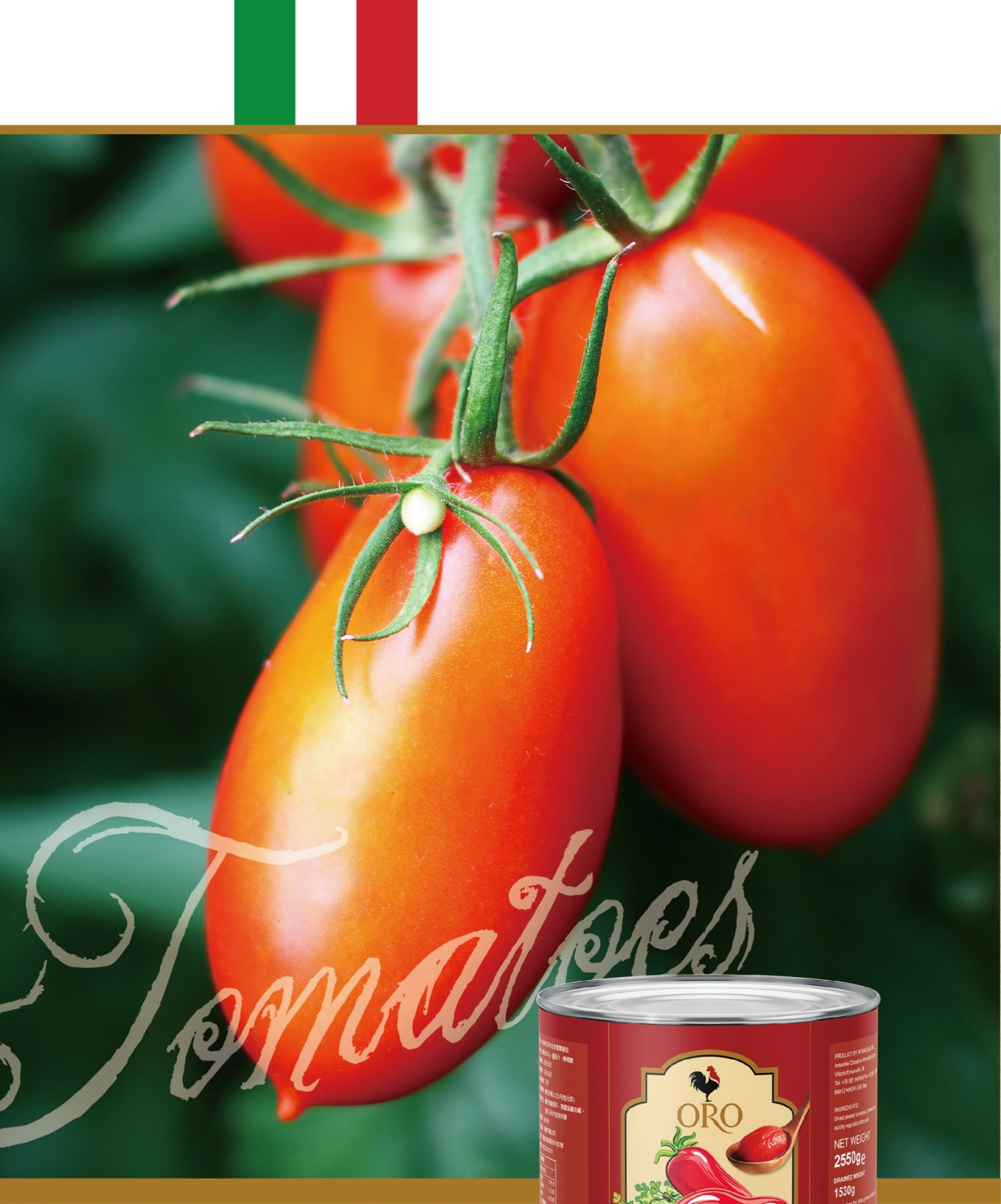
更安全

可做為抹醬使用



*Filetti di Alici in
Salsa Piccante &
in Olio Extravergine di Oliva
Anchovy Fillets in
Spicy Sauce &
in Extra Virgin olive oil*





 **特選100%義大利拿坡里
新鮮蕃茄製作**

100天陽光日照手採ORO拿坡里蕃茄

ORO蕃茄來自充滿陽光的義大利南部，這裡擁有拿坡里火山的豐富礦物質土壤，農夫利用日照最長的100天種植ORO蕃茄，以確保蕃茄熟度完整，並以人工的採收方式，避免蕃茄成品帶有泥土味，在12小時以內，製作封存在無菌的特殊材質包裝中，才能完整保留的蕃茄該有的甜味及香氣。



義大利ORO蕃茄產品

去皮切丁蕃茄(圓形蕃茄)



甜味 ★★
酸味 ★★
香氣 ★★

去皮整顆蕃茄(長形蕃茄)



甜味 ★★★
酸味 ★★★
香氣 ★★★

適合義大利麵、披薩、湯品、甜點、飲料製作



義大利法拉蕊原生態氣泡礦泉水 100% Natural Origins of Bubbles.

法拉蕊Ferrarelle深受歐洲貴族喜愛！

擁有115年悠久歷史，以舉世稀有的天然氣泡水聞名。

內含豐富碳酸鹽礦物質及天然氣泡，口感獨特，特殊成分可幫助消化，適合佐餐、佐酒和乳酪。





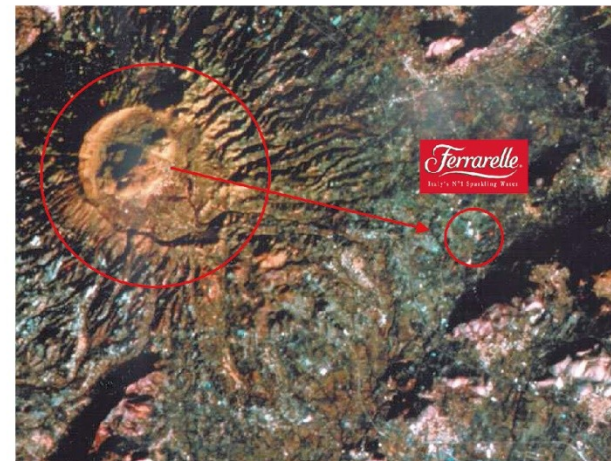
HEALTH

義大利三大品牌礦泉水礦物質含量比較(單位：每公升/毫升)

礦物質成分	法拉蕊 FERRARELLE	S品牌礦泉水	B品牌礦泉水
碳酸氫鹽	1,433	242	306
鈣	392	187	48
鎂	22	52	29
鉀	50	2	1
鈉	50	39	7
硫酸鹽	4	476	4
氯化物	20	61	2

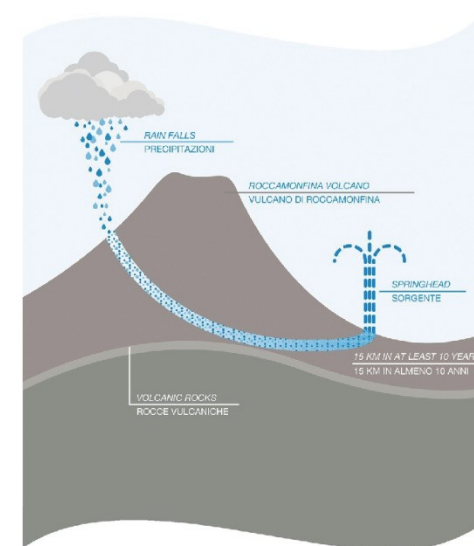
● 好的物質

※礦泉水中礦物質含量會依照每年水質變化些微調整



來自義大利拿坡里地區火山的礦泉水

法拉蕊Ferrarelle位於拿坡里北邊羅卡蒙菲納火山地形，在地球深處產生天然氣泡，並且富含火山地層的礦物質，深藏在地表之下好幾千年，最終在1893年被人開挖發現。



富含天然礦物質

世界上極少有礦泉水源帶有天然氣泡，法拉蕊Ferrarelle礦泉水經火山地形的層層礦物過濾，在地表深處緩慢移動15公里，歷經10年的歲月淬煉，蘊含原生態氣泡與豐厚的礦物質，造就法拉蕊Ferrarelle舉世稀有的非人工填氣礦泉水。



非人工填氣礦泉水

法拉蕊Ferrarelle是第一個也是唯一通過SGS證明礦泉水中氣泡是自然產生，而非人工充填氣體產生氣泡。



義大利莫雷帝啤酒 Birra Moretti

More Italian 來一點義大利 義大利莫雷帝啤酒

義大利莫雷帝啤酒是義大利知名品牌，最具義大利風格的當地啤酒，被評選為米蘭世界博覽會唯一啤酒贊助廠商，並為百大義大利精品品牌排名最佳的啤酒。

義大利莫雷帝啤酒源自於義大利東北部的一個叫Udine的小城市，但標籤上留著鬍鬚的老紳士並不是創辦Luigi Moretti本人，是他的外甥1942年在Udine一間餐廳看見一位看起來非常誠實可靠的男仕時拍下的照片，當這位男仕被詢問可否將照片作為品牌標籤的代價，男仕一口答應，只要求再來一杯莫雷帝啤酒而已。這標籤提醒著莫雷帝啤酒與照片上的男仕一樣誠實、可靠，為顧客提供優質的啤酒。



香氣

氣味：鼻子靠近玻璃杯時會聞到啤酒花散發出淡淡的柑橘香氣。
風味：能感受到玉米的風味，麥芽甜香也很明顯。



外觀

淺金黃色，跟純白泡沫的對比十分美麗。

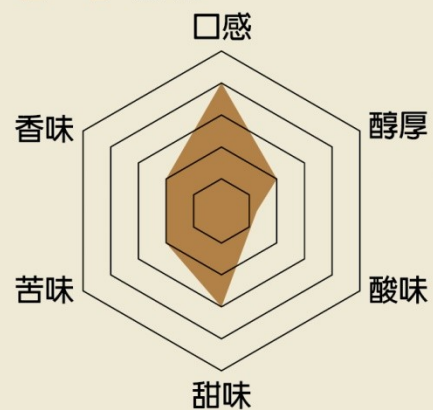


口感

酒體輕盈、碳酸強勁、苦度較低、甚至略甜，讓人想大口的喝。

義大利莫雷帝啤酒

類型：皮爾森型拉格
內容量：330ml 酒精含量：4.6%
產區：義大利



來自義大利頂級的祝福 奧利塔禮盒

The Olive Oil Brand Most Distributed in The World

世界銷售最廣-義大利第一品牌Olitalia
奧利塔，世界最好的油，精緻禮盒組，健康精純，是您餽贈摯親好友、健康自用的最佳選擇！

Olitalia奧利塔產品3大保證

- 義大利原裝原罐進口
- 原廠保證100%純度
- 防光害深色玻璃瓶包裝



義大利主廚指定使用第一品牌！



禮盒系列：※本公司另有多種禮盒組合提供消費選擇，自用送禮兩相宜



奧利塔1公升雙入禮盒



奧利塔750毫升雙入禮盒



奧利塔1公升單入禮盒



奧利塔1公升雙入禮盒



奧利塔500毫升雙入禮盒

產品目錄

奧利塔橄欖油系列：



利古里亞PDO橄欖油
Ligure P.D.O. Extra Virgin Olive Oil
內容量：500毫升/罐
箱容：6罐/箱
有效期限：18個月



西西里PDO橄欖油
Sicilia Extra Virgin Olive Oil
內容量：500 毫升/罐
箱容：6罐/箱
有效期限：18個月



特級初榨橄欖油
Extra Virgin Olive Oil
內容量：1000毫升/罐
箱容：9罐/箱
有效期限：24個月



特級初榨橄欖油
Extra Virgin Olive Oil
內容量：750毫升/罐
箱容：12罐/箱
有效期限：24個月



特級初榨橄欖油
Extra Virgin Olive Oil
內容量：500毫升/罐
箱容：12罐/箱
有效期限：24個月



特級初榨橄欖油
Extra Virgin Olive Oil
內容量：250毫升/罐
箱容：12罐/箱
有效期限：24個月



特級初榨橄欖油
Extra Virgin Olive Oil
內容量：100毫升/罐
箱容：24罐/箱
有效期限：24個月



純橄欖油
100% Pure Olive Oil
內容量：1000毫升/罐
箱容：9罐/箱
有效期限：24個月



純橄欖油
100% Pure Olive Oil
內容量：500毫升/罐
箱容：12罐/箱
有效期限：24個月



純橄欖油
100% Pure Olive Oil
內容量：250毫升/罐
箱容：12罐/箱
有效期限：24個月



精緻橄欖油
Extra Light Olive Oil
內容量：1000毫升/罐
箱容：9罐/箱
有效期限：24個月



奧利塔食用油系列：



葡萄籽油
Grape Seed Oil
內容量：1000毫升/罐
箱容：9罐/箱
有效期限：24個月



葡萄籽油
Grape Seed Oil
內容量：500毫升/罐
箱容：12罐/箱
有效期限：24個月



玄米油
Rice Bran Oil
內容量：1000毫升/罐
箱容：9罐/箱
有效期限：24個月



玄米油
Rice Bran Oil
內容量：750毫升/罐
箱容：12罐/箱
有效期限：24個月



玄米油
Rice Bran Oil
內容量：500毫升/罐
箱容：12罐/箱
有效期限：24個月



頂級葵花油
Sunflower Seed Oil
內容量：1000毫升/罐
箱容：9罐/箱
有效期限：24個月



頂級葵花油
Sunflower Seed Oil
內容量：750毫升/罐
箱容：12罐/箱
有效期限：24個月



頂級葵花油
Sunflower Seed Oil
內容量：500毫升/罐
箱容：12罐/箱
有效期限：24個月



高溫專用葵花油
Frienn Sunflower Oil
內容量：750毫升/罐
箱容：12罐/箱
有效期限：24個月



高溫專用葵花油
Frienn Sunflower Oil
內容量：500毫升/罐
箱容：12罐/箱
有效期限：24個月



頂級芥花油
Canola Oil
內容量：750毫升/罐
箱容：12罐/箱
有效期限：24個月



頂級芥花油
Canola Oil
內容量：500毫升/罐
箱容：12罐/箱
有效期限：24個月



奧利塔巴薩米克醋系列：



摩典那巴薩米克醋
Balsamic vinegar 3 Grapes
內容量：500毫升/罐
箱容：12罐/箱
有效期限：60個月



摩典那巴薩米克醋
Balsamic vinegar 3 Grapes
內容量：250毫升/罐
箱容：6罐/箱
有效期限：60個月



濃縮葡萄醋
Balsamic Cream
內容量：600公克/罐
箱容：12罐/箱
有效期限：36個月



餐飲通路專賣：



特級初榨橄欖油
Extra Virgin Olive Oil
內容量：3公升/桶
箱容：4桶/箱
有效期限：24個月



純橄欖油
100% Pure Olive Oil
內容量：3公升/桶
箱容：4桶/箱
有效期限：24個月



高溫專用葵花油
Frienn Sunflower Oil
內容量：3公升/桶
箱容：4桶/箱
有效期限：24個月



產品目錄

喬凡尼食用油系列：



特級初榨橄欖油
Extra Virgin Olive Oil
內容量：500毫升/罐
箱容：12罐/箱
有效期限：24個月



特級初榨橄欖油
Extra Virgin Olive Oil
內容量：2公升/罐
箱容：6罐/箱
有效期限：24個月



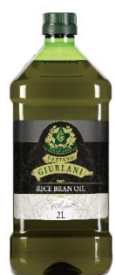
純橄欖油
100% Pure Olive Oil
內容量：1公升/罐
箱容：12罐/箱
有效期限：24個月



純橄欖油
100% Pure Olive Oil
內容量：2公升/罐
箱容：6罐/箱
有效期限：24個月



精選玄米油
Rice Bran Oil
內容量：1公升/罐
箱容：12罐/箱
有效期限：24個月



玄米油
Rice Bran Oil
內容量：2公升/罐
箱容：6罐/箱
有效期限：24個月



葡萄籽油
Grape Seed Oil
內容量：1公升/罐
箱容：12罐/箱
有效期限：24個月



葵花油
Sunflower Seed Oil
內容量：1公升/罐
箱容：12罐/箱
有效期限：24個月



油漬鰵魚菲力罐頭
Anchovy Fillets
內容量：720公克/罐
固形量：400公克/罐
箱容：12罐/箱
有效期限：18個月



鰵魚醬
Anchovy Paste
內容量：60公克/條
箱容：18條/箱
有效期限：18個月



RIZZOLI系列：

產品目錄

百味來餐飲通路專賣：



直麵 Spaghetti
內容量：1公斤/包
箱容：18包/箱
有效期限：32個月



細扁麵13號
Linguine
內容量：1公斤/包
箱容：18包/箱
有效期限：32個月



細扁麵11號
Bavettine
內容量：500公克/包
箱容：35盒/箱
有效期限：32個月



天使髮麵
Angel Hair
內容量：500公克/盒
箱容：25盒/箱
有效期限：32個月



貝殼麵
Conchiglie Rigate
內容量：500公克/包
箱容：30盒/箱
有效期限：32個月



鳥巢麵
Fettuccine
內容量：500公克/盒
箱容：12盒/箱
有效期限：24個月



MASTERS OF PASTA



麻花捲麵
Casarecce
內容量：500公克/盒
箱容：15盒/箱
有效期限：32個月



筆管麵
Penne Rigate
內容量：1公斤/包
箱容：9包/箱
有效期限：32個月



蝴蝶麵
Farfalle
內容量：1公斤/包
箱容：9包/箱
有效期限：32個月



螺紋水管麵
Tortiglioni
內容量：500公克/包
箱容：15盒/箱
有效期限：32個月



千層麵
Lasagne
內容量：500公克/盒
箱容：15盒/箱
有效期限：24個月



產品目錄

法拉蕊氣泡礦泉水系列：



法拉蕊氣泡礦泉水
Ferrarelle Sparkling water
內容量：1000毫升/瓶
箱容：12瓶/箱
有效期限：24個月



法拉蕊氣泡礦泉水
Ferrarelle Sparkling water
內容量：750毫升/瓶
箱容：12瓶/箱
有效期限：24個月



法拉蕊氣泡礦泉水
Ferrarelle Sparkling water
內容量：330毫升/瓶
箱容：24瓶/箱
有效期限：24個月



Ferrarelle

那堤亞礦泉水系列：



那堤亞礦泉水
Natia Still Water
內容量：1000毫升/瓶
箱容：12瓶/箱
有效期限：24個月



那堤亞礦泉水
Natia Still Water
內容量：750毫升/瓶
箱容：12瓶/箱
有效期限：24個月



NATIA

Riso Scotti義大利傳統燉飯專業米系列：



Arborio品種義大利米
Scotti Arborio Rice
內容量：1公斤/包
箱容：10包/箱
有效期限：26個月



Carnaroli品種義大利米
Scotti Carnaroli Rice
內容量：1公斤/包
箱容：10包/箱
有效期限：26個月



RISO
Scotti

ORO義大利蕃茄系列(餐飲通路專賣)：



去皮整顆蕃茄
Whole Peeled Tomatoes
內容量：2550公克/罐
箱容：6罐/箱
有效期限：40個月



去皮切丁蕃茄
Diced Peeled Tomatoes
內容量：2550公克/罐
箱容：6罐/箱
有效期限：40個月



ORO

ORO義大利蕃茄系列：



去皮整顆蕃茄
Whole Peeled Tomatoes
內容量：400公克/罐
箱容：24罐/箱
有效期限：40個月



去皮切丁蕃茄
Diced Peeled Tomatoes
內容量：400公克/罐
箱容：24罐/箱
有效期限：40個月



義大利CANTINE RONCO葡萄酒系列：

義大利Cantine Ronco葡萄酒是義大利最大5公升餐酒(Table Wine)的製造商，在義大利擁有15個釀酒酒莊，以傳統的釀酒技術，結合現代的品管方式，釀造出最好的義大利葡萄酒。

CANTINE
RONCO
dal 1961



義大利Ronco紅葡萄酒
Cantine Ronco Rosso
內容量：5公升/桶
箱容：4桶/箱
產區：義大利
酒精含量：11.50 %



義大利Ronco白葡萄酒
Cantine Ronco Bianco
內容量：5公升/桶
箱容：4桶/箱
產區：義大利
酒精含量：11.50 %



酒評：結構優良的紅葡萄酒，醇厚與平衡。
擁有廣泛和持久的香味。適合搭配前菜，
沙拉米香腸、烤肉和起司。
最佳飲用溫度16-18 °C。

酒評：白葡萄酒具有良好的結構，醇厚與和諧。
清新果香。適合搭配前菜、輕食、白肉和魚。
最佳飲用溫度10-12 °C。



無逆流出口設計
義大利Cantine Ronco葡萄酒精心設計的出口口，
可以輕易控制葡萄酒的注出速度，
也可以確保葡萄酒注出時，
氧氣不會回流到包裝中，
避免造成葡萄酒的氧化。
(開封後請冷藏並於14天內使用完畢)



義大利Ronco紅葡萄酒
Cantine Ronco Rosso
內容量：250毫升/瓶
箱容：24瓶/箱
產區：義大利
酒精含量：11.50 %



義大利Ronco白葡萄酒
Cantine Ronco Bianco
內容量：250毫升/瓶
箱容：24瓶/箱
產區：義大利
酒精含量：11.50 %



義大利Birra Moretti莫雷帝啤酒：

BIRRA
MORETTI



莫雷帝啤酒
Moretti Beer
內容量：330毫升/瓶
箱容：24瓶/箱
有效期限：24個月
酒精含量：4.6 %



莫雷帝新年啤酒
Moretti Rossa Beer
內容量：330毫升/瓶
箱容：24瓶/箱
有效期限：24個月
酒精含量：7.2 %



莫雷帝西西里橙花啤酒
Moretti Sicilian Beer
內容量：500毫升/瓶
箱容：15瓶/箱
有效期限：15個月
酒精含量：5.5 %



莫雷帝皮蒙特藍莓啤酒
Moretti Piemonte Beer
內容量：500毫升/瓶
箱容：15瓶/箱
有效期限：15個月
酒精含量：5.5 %



未成年請勿飲酒

