

<b>莊園簡介 -</b>	<p>Il Conventino 義大利中部知名的莊園及三家米其林主廚 (Chef Riccardo Agostini, Chef Luigi Sartini, Chef Stefano Ciotti) 餐廳橄欖油，葡萄酒指定供應商，康汎提諾莊園嚴格依據並通過歐盟 CE 834/2007 有機農業栽種官方認證，生產高品質，總有機成分95%以上，高多酚特性之單一品種，第一道冷壓初榨橄欖油。抱持著以尊重大地，萬物平衡的理念，實施每一步驟的有機栽種，以回報大地給予莊園生生不息的財富；進而提供高品質產品給客戶而不盲目求量化，這才是康汎提諾莊園的最高原則。</p> <p>高品質葡萄種植一直是非常小心，呵護的執行，葡萄酒釀造亦是完全的尊重其發酵時間，進而提供高品質產品給客戶，這也是康汎提諾莊園的最高原則。從知名的Bianchello和Incrossio Bruni Vintages 54 的白酒系列到然後桑嬌維賽和梅洛品種的紅酒系列邂逅，都顯示出康汎提諾莊園的不凡，也使得“它”的獨特性代言了自己的口味不凡；白酒的新鮮及獨特的風味，紅酒的豐滿，成熟的多變性口味。</p> <p>在細細品嚐中能挖掘出康汎提諾莊園酒品中的有著大自然的綠蘋果香，奇異果味，鼠尾草，迷迭香和最深的香醋。</p>
<b>橄欖油</b>	<p>單一產地，單一莊園，單一品種</p> <p>歐盟 CE 834/2007 有機農業栽種官方認證，莊園認證代號 B.E.6.7.</p> <p>全程專利溫控生產設備 - 全程24度C以下，空氣，光線隔離生產 / 7種品種，7,600株橄欖樹，分佈20 公頃有機農業栽種面積 / 100% 義大利原產材料 (含避光玻璃)，原地制油，原地灌裝，保持高品質。 / 先行義大利政府立法規定，多年使用防回填油嘴，避免玻璃瓶回收使用，影響品質。</p>

專業評鑑英文名稱	中文譯名	概述
L'ORCIOLO D'ORO	意大利國際橄欖油比賽	該比賽由意大利農業、食品和森林部提供贊助，由ENOHOBBY CLUB DEI COLLI MALATESTIANI 組織。該比賽面向常規及 <u>有機特級初榨橄欖油</u> ，L'ORCIOLO D'ORO已成為意大利最重要的橄欖油比賽
MARCO OREGGIA, Flos Olei	Flos Olei 指南	橄欖油類國際權威指南，入選《FLOS OLEI》的橄欖油的評分，是由一個專家小組按照極為嚴格的規範和程序評選產生。該指南由世界著名的特級初榨橄欖油的品評家馬可·奧雷吉亞 (MARCO OREGGIA) 編輯出版。 <u>2017/2018年本莊園雙有機橄欖油獲得96高分</u>
CORONA, Maestrod'olio	橄欖油莊指南	義大利具影響力的橄欖油指南。該協會通過對全國乃至國際領域的卓越產品的了解，品牌傳播了歡樂與幸福的藝術。舉辦講座，研討會，品酒會，以及一天或幾天的活動，在真正的宣傳最“對”的食物和葡萄酒。
GAMBERO ROSSO, Oli d'Italia	紅蝦評鑑	義大利最具公信力、權威性的美食 & 葡萄酒評鑑單位之一，出版全世界最權威、傳播最廣、最有影響力的。2017年本莊園有機橄欖油獲得 <u>三葉</u> 評鑒殊榮。
Merum	純淨雜誌	專門介紹義大利葡萄酒與橄欖油的知名評鑑指南，並撰述一系列文章，揭發義大利鮮少被揭露、但一直都存在的劣質瓶裝橄欖油亂象。

## 歐盟有機農產品認證

圖標	概述		
	<p>“歐洲之頁” 歐盟有機農產品認證 貼於瓶身前標</p>	<p>通過歐盟有機農產品認證，有機總成份介於70%左右。<u>只針對完成品本身的總成份有機含量測試</u></p>	<p>時間短，一般</p>
	<p>“歐洲之頁” 歐盟有機農業栽種官方認證 貼於瓶身後標，且有印製莊園代號</p>	<p><u>通過歐盟 CE 834/2007 有機農業栽種官方認證後，完成品有機總成份測試也必須高於95%。標籤必須標示“莊園代號”。此標未經歐盟官方認證張貼產品，會有法律的責任。</u></p>	<p>時間長，不易。 因為歐盟官方會不定時抽驗莊園每一步驟的有機栽種落實。</p>
<p><b>橄欖果採收季</b></p>	<p>每年9月至11月是我們莊園的橄欖油豐收季節，科學化不落地採收同時進行精挑細選的果實分類，隨即送至油坊進行全程24度C以下，空氣，光線隔離的第一道冷壓初榨工序，Il Conventino 的專利製油技術成功的造就了享譽義大利中部之頂級第一道冷壓初榨橄欖油。</p> <p>Il Convention 康汎提諾莊園無不呵護的照顧的每一棵樹，以自然法則為師，讓每一顆橄欖果實健康的吸收了一整年大地菁華的滋潤和地中海獨有氣候的洗禮。</p>		
<p><b>好的橄欖油的營養價值</b></p>	<p>歐盟 CE 834/2007 有機栽種官方認證的橄欖油，除了含有非常豐富的高總多酚，高多酚在沒食子酸含量，高多酚在橄欖苦苷中含量，以及Omega-3, Omega 6 脂肪酸，維他命E等物質，是非常好的抗氧化物，可保護黏膜細胞，平衡免疫系統，減少自由基對身體的危害。還富含單元不飽和脂肪酸，幫助提高好的膽固醇，預防心血管疾病，幫助平衡腸胃道消化系統。</p> <p>著名的地中海型飲食 PREDIMED 研究計畫，長期並每天攝取 50ml 第一道冷壓初榨橄欖油，可以顯著降低身體發炎因子的指數。</p>		
<p><b>橄欖油小知識</b></p>	<p><u>第一道冷壓初榨橄欖油可以熱炒嗎？</u> 因為第一道冷壓初榨橄欖油富含高多酚抗氧化成分及維他命E，可保護油脂在加熱時的過度氧化，油質結構跟營養價值不容易破壞流失，而且烹煮時油脂相對穩定，油煙少。</p>		

圖標	概述
橄欖油小知識	<p><b><u>第一道冷壓初榨橄欖油可以油炸嗎？</u></b></p> <p>無論是第一道初榨或精製橄欖油，發煙點並沒有想像中的低。橄欖油的發煙點普遍在攝氏190度以上(約在197度)，而而且品質越好的橄欖油，游離脂肪酸含量越少，發煙點也就越高。而一般常用的油炸溫度為攝氏氏160度或180度，因此只要不是長時間油炸，頂級初榨橄欖油確實可做一般家庭油炸之用途。</p>
橄欖油小知識	<p><b><u>第一道冷壓初榨橄欖油可以生飲嗎？</u></b></p> <p>Il Conventino 康汎提諾莊園有機生產的第一道冷壓初榨雙有機橄欖油都是生飲級別的。大多數的橄欖油業者並不會建議生飲，因為在原產地義大利，當地人生飲的標準是橄欖油必須有高多酚的特性，100%的橄欖油果味，無油耗味，低游離脂肪酸。在義大利，高品質生產的莊園在採收季開始後都會將第一道冷壓初榨橄欖油送至官方檢驗機構檢測。</p>
橄欖油小知識	<p><b><u>Il Conventino 康汎提諾橄欖油品質依據為何？</u></b></p> <p>Il Conventino 橄欖油在義大利當地，屬於專業品油等級，經過“盲飲”品油師評鑑的高品質雙有機橄欖油，也是義大利中部三家米其林星級主廚餐廳指定雙有機橄欖油，葡萄酒供應商。</p>
橄欖油小知識	<p><b><u>Il Conventino 康汎提諾橄欖油評鑑？</u></b></p> <p>“油”是我們每天必不可少的，卻不受大家重視，這是因為大多是業者資訊封閉所造成的。經過歐盟橄欖油專業賽事的評鑑，可以讓消費者知道好的雙有機橄欖油長期性對人體的影響。</p>
橄欖油小知識	<p><b><u>進口國前兩碼的條碼就是代表原產地嗎？</u></b></p> <p>以義大利為例，歐盟成員國產品經義大利出口，即可表示義大利原裝出口國，但不代表產品是原種植產地是義大利。例如很多西班牙，希臘的果實或是半成品運到義大利做後段加工並從義大利出口。要知道實際原產地，可要求出具義大利官方原產地證明，當地官方橄欖油協會出具的證明等，確保您買的是同等價值的產品。</p>

	簡介一	風味/口感
	<p>Frà Giocondo 快樂時光 - 第一道冷壓初榨橄欖油 通過歐盟 CE 834/2007 雙有機認證，總成風有機95%以上</p> <p>單一品種：Leccino</p> <p>生飲級別，歐盟官方ILAC認證高多酚特性</p>	<p>非常豐富的芳香草本味。品嚐中有著薄荷，纈草，迷迭香延伸而來的綠蘋果香氣中伴隨著雪松富裕的香料味，最後帶點天然的甜苦。</p> <p>濃度：適中，適合中西式烹煮，調拌生鮮蔬菜沙拉或是生醃料理，冷盤食物，烤魚類</p>
	<p>Frà Pasquale 帕斯克萊 - 第一道冷壓初榨橄欖油 通過歐盟 CE 834/2007 雙有機認證，總成風有機95%以上</p> <p>單一品種：Raggiola 義大利中部特有品種</p> <p>生飲級別，歐盟官方ILAC認證高多酚特性</p>	<p>開放濃郁草本，是百里香和朝鮮薊的完美表現。白桃宣布水果色調，即使有苦澀的味道也會增長，直到青椒的香味會優雅地結束。</p> <p>濃度：醇香，適合中西式烹煮，調拌，尤其是生醃料理，冷盤食物，海鮮魚類等食物的提味。</p>
	<p>Frà Clemente 帕斯克萊 - 第一道冷壓初榨橄欖油 通過歐盟 CE 834/2007 雙有機認證，總成風有機95%以上</p> <p>單一品種：Picholine</p> <p>生飲級別，歐盟官方ILAC認證高多酚特性</p>	<p>珍貴的開幕式是濃濃的綠茶，變成了薄荷和月桂樹。品嚐中有著蕃茄的回憶，又喚起新鮮的青椒，些許的辣和苦味的進化成是完美的平衡</p> <p>濃度：淡，非常適合中西式各類麵食菜色烹煮，調拌。生鮮沙拉調拌</p>

	<p>Frà Bernardo 貝兒娜多 - 第一道冷壓初榨橄欖油 通過歐盟 CE 834/2007 雙有機認證，總成風有機95%以上</p> <p>單一品種：Asconala (義大利最佳橄欖果)，品質好，低產油量</p> <p>生飲級別，歐盟官方ILAC認證高多酚特性</p>	<p>蘋果和芒果的開放，緊隨著羅勒，馬鬱蘭，最後留下番茄自然風味。優雅苦澀的杏仁中散發著奇異果香味。石南花香味伴隨白胡椒的辣味呈現了完美味覺饗宴</p> <p>濃度：適中，非常適合中西式各類麵食，海鮮類，豆類，涮肉類，餛飩水餃烹煮，</p>
	<p>Frà Evaristo 阿法里斯 - 第一道冷壓初榨橄欖油 通過歐盟 CE 834/2007 有機農業栽種認證，總成風有機95%以上</p> <p>品種：Leccicino，Raggiola (義大利中部特有品種)</p> <p>生飲級別，歐盟官方ILAC認證高多酚特性</p>	<p>氣味中帶著冬天薊菊的滋味。初次果香味及口感由奇異果延伸到梨果，它非常優雅的味道從初始甜度延伸到令人愉快的苦澀香味，變成些許辛辣味。</p> <p>濃度：淡，適合中西式菜色烹煮，調拌搭配，不適合生飲</p>
<p><b>Condimenti Aromatici 風味橄欖油</b></p>		
	<p>Basilicolio - 羅勒橄欖風味油</p> <p>特級一次冷壓初榨橄欖羅勒風味油</p> <p>適用範圍：義大利麵食類，燉飯，墩麵及需要羅勒拌味之烹煮料理或料理後之拌淋</p>	



### Limolio - 檸檬橄欖風味油

特級一次冷壓初榨橄欖|檸檬風味油

適用範圍：各式蔬菜拉沙，海鮮料理，油炸煎炒魚類等及需要檸檬拌味之烹煮料理或料理後之拌淋

對於喜愛餐點料理後（例如：煎魚）使用檸檬汁提味，尤為推薦



### Aranciolio - 柳橙橄欖風味油

特級一次冷壓初榨橄欖|檸檬風味油

適用範圍：臘腸，香腸，醃漬食物，燉飯及需要柳橙拌味之烹煮料理或料理後之拌淋



聯絡方式

Società Agricola  
“Conventino Monteciccardo” sas  
Via G.Turcato 4 - 61024  
Monteciccardo (PU)  
<http://conventinomonteciccardo.bio>



Vinolio Italia Ltd.  
5F-2., No.40 Dadun 19th Street, Xitun Dist.  
Taichung City, Taiwan

 vinolio Italia

 [icdm@ilconventino.com.tw](mailto:icdm@ilconventino.com.tw)

