



## 歐洲特級初榨橄欖油 探索其非凡的品質

歐洲特級初榨橄欖油是亞洲消費者越來越熟悉的優質產品。

它象徵著地中海美食風格，是聞名於世界各地的代表性食材之一。特級初榨橄欖油除了健康且充滿營養成分，更為許多美食增添風味，例如義大利麵、穀物、豆類、魚肉類和蔬菜。

3

特級初榨橄欖油是之所以會如此優質的原因在於：

對於土地的照顧：讓橄欖樹每年能生長小果實，並萃取出最純淨美味的油汁；

傳統智慧：多世紀的歷史傳統使橄欖壓榨技術更完善。讓橄欖在收成後，能以不使用任何化學物質、不改變果實性質的全天然方式萃取橄欖油；

營養和感官特色：特別是「必需脂肪酸」和抗氧化劑的存在，讓橄欖油成為有益身體健康的優良產品。

特級初榨橄欖油具有良好的耐溫性和高發煙點，適合用於烹煮各式料理，對東方美食來說也是完美選擇。將新鮮的橄欖油倒在熱菜和沙拉上，更能添加地中海的獨特風味。

。

歐盟的橄欖油部門提供了廣泛的保護措施，讓歐洲產品能展現出其優點和生物多樣性，並確保每種橄欖油能保有獨特的感官特性，進而根據不同的料理推薦合適的搭配方式。

為期三年的 ECCEASIA 計畫將歐洲橄欖油推廣至日本和臺灣市場。此計畫由歐盟和義大利橄欖油協會聯盟 (UNAPROL) 資助，代表義大利超過 10 萬家從事橄欖生產的企業。

。

該計畫旨在促進大眾對於特級初榨橄欖油的認識，並了解歐洲產品的品質（安全、可追溯性和標籤），以及歐盟高標準的生產方式。

本促銷活動的內容僅代表作者的觀點，並由其負起全責。歐盟委員會和歐盟研究執行機構 (REA) 對其包含的資訊之可能使用不承擔任何責任。



CAMPAIGN FINANCED  
WITH AID FROM  
THE EUROPEAN UNION





## European Extra Virgin Olive Oil: explore its extraordinary Quality

European extra virgin olive oil is a premium product that Asian consumers are increasingly familiar with.

It symbolizes the style of Mediterranean cuisine and is one of the most iconic ingredients known all over the world. Extra virgin olive oil is healthy and nutritious, it flavors many cuisines, such as pasta, cereals, legumes and fish and vegetables.

The reasons why extra virgin olive oil is so high are as follows:

**Care of the land:** so that the olive trees can grow small fruits every year and extract the purest and most delicious oil juice;

**Conventional wisdom:** Many centuries of historical tradition have perfected the technique of pressing olives. Make sure that the olive is used immediately after harvesting.

Olive oil is extracted in a completely natural way with chemicals that do not alter the properties of the fruit;

**Nutritional and organoleptic profiles:** In particular, the presence of "essential fatty acids" and antioxidants makes olive oil beneficial for the body

**Healthy and excellent products:** Extra virgin olive oil has good temperature resistance and a high smoke point, which makes it suitable for cooking all kinds of dishes and oriental cuisine

It's also the perfect choice. Pouring fresh olive oil over hot dishes and salads adds a unique Mediterranean flavor.

The olive oil sector in the European Union offers a wide range of conservation measures that allow European products to showcase their strengths and biodiversity and to ensure that each olive oil retains its unique organoleptic properties, so that the right recipe can be recommended for different dishes.

THE THREE-YEAR ECCEASIA PROGRAM WILL BRING EUROPEAN OLIVE OIL TO THE JAPANESE AND TAIWANESE MARKETS. This program is composed of the European Union and the Union of the Righteous

Funded by the Union of Olive Oil Associations of Greater Italy (UNAPROL), it represents more than 100,000 companies engaged in olive production in Italy

The aim of the programme is to promote public awareness of extra virgin olive oil and to understand the quality of European products (safety, sustainability, traceability and labelling), as well as the EU's high production standards.

本促銷活動的內容僅代表作者的觀點，並由其負起全責。歐盟委員會和歐盟研究執行機構 (REA) 對其包含的資訊之可能使用不承擔任何責任。



CAMPAIGN FINANCED  
WITH AID FROM  
THE EUROPEAN UNION

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE





## 歐洲特級初榨橄欖油 探索其非凡的品質

歐洲特級初榨橄欖油是亞洲消費者越來越熟悉的優質產品。

它象徵著地中海美食風格，是聞名於世界各地的代表性食材之一。特級初榨橄欖油除了健康且充滿營養成分，更為許多美食增添風味，例如義大利麵、穀物、豆類、魚肉類和蔬菜。

3

特級初榨橄欖油是之所以會如此優質的原因在於：

對於土地的照顧：讓橄欖樹每年能生長小果實，並萃取出最純淨美味的油汁；

傳統智慧：多世紀的歷史傳統使橄欖壓榨技術更完善。讓橄欖在收成後，能以不使用任何化學物質、不改變果實性質的全天然方式萃取橄欖油；

營養和感官特色：特別是「必需脂肪酸」和抗氧化劑的存在，讓橄欖油成為有益身體健康的優良產品。

特級初榨橄欖油具有良好的耐溫性和高發煙點，適合用於烹煮各式料理，對東方美食來說也是完美選擇。將新鮮的橄欖油倒在熱菜和沙拉上，更能添加地中海的獨特風味。

。

歐盟的橄欖油部門提供了廣泛的保護措施，讓歐洲產品能展現出其優點和生物多樣性，並確保每種橄欖油能保有獨特的感官特性，進而根據不同的料理推薦合適的搭配方式。

為期三年的 ECCEASIA 計畫將歐洲橄欖油推廣至日本和臺灣市場。此計畫由歐盟和義大利橄欖油協會聯盟 (UNAPROL) 資助，代表義大利超過 10 萬家從事橄欖生產的企業。

。

該計畫旨在促進大眾對於特級初榨橄欖油的認識，並了解歐洲產品的品質（安全、可追溯性和標籤），以及歐盟高標準的生產方式。

本促銷活動的內容僅代表作者的觀點，並由其負起全責。歐盟委員會和歐盟研究執行機構 (REA) 對其包含的資訊之可能使用不承擔任何責任。



CAMPAIGN FINANCED  
WITH AID FROM  
THE EUROPEAN UNION

ENJOY  
IT'S FROM  
EUROPE





## L'olio extra vergine di oliva europeo: esplora la sua straordinaria qualità

L'olio extra vergine di oliva europeo è un prodotto premium con cui i consumatori asiatici hanno sempre più familiarità.

Simboleggia lo stile della cucina mediterranea ed è uno degli ingredienti più iconici conosciuti in tutto il mondo. L'Olio extra vergine di oliva è sano e nutriente, insaporisce molte cucine, come pasta, cereali, legumi e pesce e verdure.

I motivi per cui l'olio extra vergine di oliva è così alto sono i seguenti:

**Cura della terra:** affinché gli ulivi possano crescere piccoli frutti ogni anno ed estrarre il succo d'olio più puro e prelibato;

**Saggezza convenzionale:** molti secoli di tradizione storica hanno perfezionato la tecnica di spremitura delle olive. Fare in modo che l'oliva venga utilizzata subito dopo la raccolta.

L'olio d'oliva viene estratto in modo del tutto naturale con sostanze chimiche che non alterano le proprietà del frutto;

**Profili nutrizionali e organolettici:** In particolare, la presenza di "acidi grassi essenziali" e antiossidanti rende l'olio di oliva benefico per l'organismo

**Prodotti sani e ottimi:** L'olio extra vergine di oliva ha una buona resistenza alla temperatura e un alto punto di fumo, il che lo rende adatto alla cottura di tutti i tipi di piatti e della cucina orientale. È anche la scelta perfetta. Versare olio d'oliva fresco su piatti caldi e insalate aggiunge un sapore unico del Mediterraneo.

Il settore dell'olio d'oliva nell'Unione europea offre un'ampia gamma di misure di conservazione che consentono ai prodotti europei di mostrare i loro punti di forza e la loro biodiversità e per garantire che ogni olio d'oliva mantenga le sue proprietà organolettiche uniche, in modo che la ricetta giusta possa essere consigliata per i diversi piatti.

IL PROGRAMMA TRIENNALE ECCEASIA PORTERÀ L'OLIO D'OLIVA EUROPEO SUI MERCATI GIAPPONESE E TAIWANESE. Questo programma è composto dall'Unione Europea e dall'Unione dei Giusti

Finanziato dall'Unione delle Associazioni Olearie della Grande Italia (UNAPROL), rappresenta più di 100.000 imprese impegnate nella produzione olivicola in Italia

L'obiettivo del programma è quello di promuovere la consapevolezza del pubblico sull'olio extra vergine di oliva e di comprendere la qualità dei prodotti europei (sicurezza, sostenibilità, tracciabilità ed etichettatura), nonché gli elevati standard di produzione dell'UE.

本促銷活動的內容僅代表作者的觀點，並由其負起全責。歐盟委員會和歐盟研究執行機構 (REA) 對其包含的資訊之可能使用不承擔任何責任。



CAMPAIGN FINANCED  
WITH AID FROM  
THE EUROPEAN UNION

