



European Extra Virgin Olive Oil: excellence made the difference.

The three-year ECCEASIA Project 'The Excellence of European Olive Growing in Asia' comes to an end but leaves behind a long series of events appreciated by the Taiwanese public.

The third year of ECCEASIA ended with great satisfaction for the promoters, UNAPROL, the Italian Olive Oil Consortium, and CAP, the confederation that brings together Portuguese farmers, who are aware that they have made a unique product known in Taiwan: European Extra Virgin Olive Oil.

The greatest satisfaction, in fact, came from the Taiwanese public, who enjoyed the many events held, participating in large numbers and appreciating the flavours of the best European oils.

There were many tasting opportunities in Taipei and the surrounding area (Taoyuan, Tainan e Kaohsiung) in the 12 outlets that took part in the promotional campaign, where consumers flocked, intrigued by both the product and its use in cooking. A curiosity that many Taiwanese were able to take away by tasting in no less than 10 restaurants some preparations and gastronomic pairings with this precious ingredient and condiment. There was also the opportunity to attend presentations and cooking shows and receive free information, brochures, recipe books and campaign gadgets.

Distributors and restaurateurs were also approached with promotional activities to teach them more about European Extra Virgin Olive Oil culture: for example, how to recognize the quality values and the different taste between varieties.

Those who would like to learn more about the ECCEASIA promotional campaign and the organoleptic and nutritional qualities and properties of European olive oil can visit www.enjoyevo.eu or the dedicated social media pages on Facebook (www.facebook.com/EnjoyEvoTW/) and Instagram (www.instagram.com/enjoyevoTW/).

Other interesting topics are also published online, such as, for example, news on European olive-growing areas, gastronomic preparations and combinations with various foods, and useful tips for all those who want to approach this extraordinary product. European extra virgin olive oil, in fact, is a precious food for well-being, rich in polyphenols, antioxidants and good fatty acids, all natural because it is extracted from olives only by mechanical means. For this reason, olive oil retains all the beneficial properties and the bitter, spicy flavour of the original fruit, the olive.

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





Anyone can still approach the fascinating world of extra virgin olive oil and discover a millenary agricultural tradition that has evolved through the centuries with ever-improving production methods; where every detail is attended to with passion, experience, attention and the desire to offer everyone **the same excellence that made the difference in Taiwan.**

About the ECCEASIA Project

ECCEASIA Project is an informational program co-funded by the European Union with the aim to promote the knowledge and use of European olive oil in Japan and Taiwan.

The two promoter partners are UNAPROL, the Italian Consortium representative of the Olive Oil and Table Olives sectors, and CAP the main Confederation of Portuguese Farmers. Both together they support and lead the program to spread the culture of olive oil, especially of extra virgin olive oil, in countries where the consumption of this product is still small but has great potential growth opportunities.

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





欧洲特级初榨橄榄油：卓越成就不同。

为期三年的ECCEASIA项目“亚洲欧洲橄榄种植的卓越成就”已经结束，但留下了一系列受到台湾公众赞赏的活动。

ECCEASIA的第三年以发起人UNAPROL，意大利橄榄油联盟和CAP的非常满意的方式结束，CAP是将葡萄牙农民聚集在一起的联合会，他们知道他们已经制造了一种在台湾闻名的独特产品：欧洲特级初榨橄榄油。

事实上，最大的满足感来自台湾公众，他们喜欢举办的许多活动，大量参与并欣赏欧洲最好的油的味道。

在台北及周边地区（桃园、台南和高雄）的12家参与促销活动的分店中，有许多品尝机会，消费者蜂拥而至，对产品及其在烹饪中的用途很感兴趣。许多台湾人通过在不少于10家餐厅品尝这种珍贵的食材和调味品的一些准备工作和美食搭配来带走这种好奇心。还有机会参加演讲和烹饪表演，并获得免费信息、小册子、食谱书和活动小工具。

还与分销商和餐馆老板进行了促销活动，以向他们传授更多有关欧洲特级初榨橄榄油文化的知识：例如，如何识别质量价值和品种之间的不同口味。

那些想了解更多关于ECCEASIA促销活动以及欧洲橄榄油的感官和营养品质和特性的人可以访问 www.enjoyevoo.eu 或Facebook (www.facebook.com/EnjoyEvooTW/) 和Instagram (www.instagram.com/enjoyevooTW/) 上的专用社交媒体页面。

其他有趣的话题也在网上发布，例如，有关欧洲橄榄种植区的新闻、美食准备和与各种食物的组合，以及为所有想要接近这种非凡产品的人提供的有用提示。事实上，欧洲特级初榨橄

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





橄欖油是一種珍貴的健康食品，富含多酚、抗氧化劑和有益脂肪酸，都是天然的，因為它僅通過機械方式從橄欖中提取。出於這個原因，橄欖油保留了原始水果橄欖的所有有益特性和苦涩、辛辣的味道。

任何人仍然可以接近特級初榨橄欖油的迷人世界，並發現一個擁有千年歷史的農業傳統，該傳統已經發展了幾個世紀，生產方法越來越好；每個細節都以熱情、經驗、關注和願望來照顧每個人，為每個人提供在 **台灣與眾不同的卓越**。

關於ECCEASIA專案

ECCEASIA專案是由歐盟共同資助的信息計劃，旨在促進日本和臺灣對歐洲橄欖油的瞭解和使用。

兩個促進夥伴是代表橄欖油和食用橄欖部門的義大利聯合會UNAPROL和葡萄牙主要農民聯合會CAP。兩者都共同支持和指導該計劃，以便在該產品的消費量仍然很小但具有巨大潛在增長機會的國家傳播橄欖油，特別是特級初榨橄欖油的文化。

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





Olio Extra Vergine di Oliva Europeo: l'eccellenza ha fatto la differenza.

Il Progetto triennale ECCEASIA “L'eccellenza dell'olivicoltura europea in Asia” si conclude ma lascia dietro di sé una lunga serie di eventi apprezzati dal pubblico taiwanese.

Il terzo anno di ECCEASIA si è concluso con grande soddisfazione dei promotori, UNAPROL, il Consorzio Italiano dell'Olio di Oliva, e CAP, la Confederazione degli Agricoltori Portoghesi, consapevoli di aver fatto conoscere a Taiwan un prodotto unico: l'olio extravergine d'oliva europeo.

La soddisfazione maggiore, infatti, è quella del pubblico taiwanese, che ha gradito le tante iniziative svolte, partecipandole numerosi e apprezzando i sapori dei migliori oli europei.

Tante le occasioni di degustazione a Taipei e dintorni (Taoyuan, Tainan e Kaohsiung) nei 12 punti vendita che hanno aderito alla campagna promozionale dove i consumatori sono accorsi incuriositi, sia dal prodotto, sia dal suo utilizzo in cucina. Una curiosità che molti taiwanesi hanno potuto togliersi gustando in ben 10 ristoranti alcune preparazioni e abbinamenti gastronomici con questo prezioso ingrediente e condimento. Non è mancata la possibilità di assistere a presentazioni e cooking show e ricevere gratuitamente informazioni, depliant, ricettari, gadget della campagna.

Anche gli operatori della distribuzione e della ristorazione sono stati avvicinati con le attività promozionali per insegnare loro molto di più sulla cultura europea dell'olio extravergine di oliva: ad esempio, come riconoscerne i valori qualitativi e il diverso gusto tra le varietà.

Chi volesse saperne di più della campagna promozionale ECCEASIA e sulle qualità e sulle proprietà organolettiche e nutrizionali dell'olio d'oliva europeo può visitare il sito www.enjoyevoo.eu o le pagine dedicate sui social media Facebook (www.facebook.com/EnjoyEvooTW) e Instagram (www.instagram.com/enjoyevootw/).

On-line sono pubblicati anche altri argomenti interessanti, come, ad esempio, notizie sui territori europei di coltivazione degli ulivi, sulle preparazioni gastronomiche e sugli abbinamenti con i vari cibi, e suggerimenti utili per tutti coloro che si vogliono avvicinare a questo prodotto straordinario. L'olio extravergine d'oliva europeo, infatti, è un alimento prezioso per il benessere, ricco di polifenoli, antiossidanti e acidi grassi buoni, tutto naturale perché estratto dalle olive solo con mezzi

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





meccanici. Per questo motivo, l'olio d'oliva conserva tutte le proprietà benefiche e il sapore amaro e piccante del frutto originario, l'oliva.

Chiunque può ancora avvicinarsi all'affascinante mondo dell'olio extravergine di oliva e scoprire una tradizione agricola millenaria che si è evoluta attraverso i secoli con metodi produttivi sempre migliori; dove ogni dettaglio è curato con passione, esperienza, attenzione e la voglia di offrire a tutti la stessa **eccellenza che a Taiwan ha fatto la differenza.**

Informazioni sul progetto ECCEASIA

Il progetto ECCEASIA è un programma informativo cofinanziato dall'Unione Europea con l'obiettivo di promuovere la conoscenza e l'uso dell'olio d'oliva europeo in Giappone e Taiwan.

I due partner promotori sono UNAPROL, il Consorzio italiano rappresentante dei settori dell'olio d'oliva e delle olive da tavola, e CAP la principale Confederazione degli agricoltori portoghesi. Entrambi insieme sostengono e guidano il programma al fine di diffondere la cultura dell'olio d'oliva, in particolare di extra virgin olio d'oliva, nei paesi in cui il consumo di questo prodotto è ancora piccolo ma ha grandi opportunità di crescita potenziale.

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

