



義大利  
**VALDO 農家瑞**

**Olio Extra Vergine di Oliva  
dei Colli Euganei**

**頂級第一道冷壓初榨  
橄欖油系列**

**賀** VALDO農家瑞榮獲2017、2018、2019年連續3年  
義大利國際特級初榨冷壓橄欖油競賽金牌勳章



2017



2018



2019

**全球限量台灣及莊園當地才買得到**

**產量稀少彌足珍貴，值得您細細品嚐！**

從1960年至今以來，我們堅持只生產第一道冷壓初榨橄欖油，並將橄欖油注入不鏽鋼儲存槽中長年恆溫保存，在一年當中裝瓶出售。60幾年來我們一直維持這種方式生產名符其實、真正100%天然"VALDO農家瑞"頂級第一道冷壓初榨橄欖油(Frantoio di Valnogaredo Olive Oil)，來服務那些要買道地且貨真價實產品與關心自己飲食健康的人。

**您應該知道的國際橄欖油分級規定**

- 1.第一道：特級初榨冷壓橄欖油Extra Virgin Olive Oil：酸價(Acid level)要0.8%以下，而此酸價越低越好(表示橄欖油受到氧化的程度越低)。
- 2.第二道：初榨橄欖油 Virgin Olive Oil：酸價要2%以下(就是完成第一道冷壓取得特級初榨冷壓橄欖油後再將該橄欖泥冷壓一次而取得的橄欖油)。
- 3.第三道：純橄欖油 Pure Olive Oil：酸價要3.3%以下(就是將第二次冷壓後的橄欖泥渣再做第三次榨油+少許的Extra Virgin或Virgin橄欖油混合後而完成的橄欖油，以上三種橄欖油皆適合煎煮炒炸烹飪料理食物。



VALDO農家瑞  
第一道冷壓特級初榨  
橄欖油-250ml

**義大利橄欖油法規**

2016年起為了讓消費者能清楚地買到實質好品質橄欖油而開始規定如下：  
1.在產品包裝說明上要標示生產的年份，例如是2016年11月生產的橄欖油要標示為2016/2017，表示此橄欖油是2016年底生產的(因為橄欖樹品種與產地不同而有不同的成熟期，所以有不同的產期)。但是多數義大利的橄欖油開始成熟生產期，多數是在下半年量產，VALDO農家瑞獨立莊園的橄欖油產期是在每年的9月底至12月初之間(受氣候因素而定)；如果沒有標年份的橄欖油有可能是前一年所生產的但沒賣完(新鮮度略低，一樣可販售 / 較便宜)，多數特級初榨冷壓橄欖油的最佳品嘗期限 / The Best Use Before是2年，但有些橄欖油標示18個月，也有標30個月的(生產者視其產品條件而自定期限)。



2. 所有特級初榨冷壓橄欖油Extra Virgin Olive Oil一定要在產品標示其實際酸價是多少? 且要符合低於0.8%才是真正的Extra Virgin Olive Oil特級初榨冷壓橄欖油; 每年度生產的特級初榨冷壓橄欖油販售前皆要送往A.I.P.O橄欖油協會做檢測, 報告文件上會標示該油品的酸價值。
3. 當然Pure Olive Oil 純橄欖油也一定要符合酸價在3.3%以下, 並標示實際數值。

## 選擇優質的橄欖油條件

1. 經濟許可: 選擇未過濾的特級初榨冷壓橄欖油。
2. 選擇獨立莊園生產的橄欖油(非油廠生產的橄欖油)。
3. 選擇單一品種的橄欖油(具獨特風味與營養價值.油質較穩定); 油廠所生產的橄欖油(多數為3種以上不同的橄欖品種, 分別壓榨取油後再經品油師依不同橄欖油的特性與口感, 比例調配後再裝瓶的橄欖油)。
4. 選擇手工採收製成的橄欖油優於機器採收製成的橄欖油(機器採收的橄欖籽碰撞後, 容易因不同產區長時間運輸到油廠過程較易氧化腐敗)。
5. 優質誠信的特級初榨冷壓橄欖油每年的酸價都不一樣(很難每年生產的橄欖油酸價都相同)。

## 優質的橄欖油產地分佈

1. 只要能栽種出橄欖樹並壓榨出橄欖油的地區, 都有優質的好橄欖油(風味、口感、營養價值因不同橄欖品種與產地而有別)。
2. 地中海的義大利所生產的優質橄欖油, 比例上是最多的。
3. 西班牙的橄欖油產量是全球第一。



VALDO農家瑞  
第一道冷壓特級初榨  
橄欖油-500ml

## 農家瑞特級初榨冷壓橄欖油特色:

1. 獨立莊園栽種原生地Tuscany 的Frantoio橄欖品種的單一Frantoio橄欖油。
2. 手工採收並用當地天然泉水洗淨後於24小時內完成第一道冷壓製油。
3. EUGANEI Hill 海拔650-800M的火山灰土壤養育出Frantoio橄欖油(中產油量), 是一種高檔的橄欖油品種, 含豐富單元不飽和脂肪酸. Omega-3. 橄欖多酚. 維生素E等營養素; 果實芳香中帶一點微苦、辛辣、豐富的淡綠蘋果、洋薊與鮮草等多層次味蕾享受; 油質溫潤順口。酸價約0.19%-0.30%上下, 油品優質, 產量有限, 1960年來一直是當地最佳的橄欖油莊園, 直到2013年11月由聚德富公司引進臺灣嘉惠國人(除當地外台灣是唯一的國家可以吃到這麼好的橄欖油), 適合各式料理煎煮炒炸、涼拌、沾麵包、烘焙、直飲、身體按摩臉部保養及護髮。
4. 國際特級初榨冷壓橄欖油競賽(International Extra Virgin Olive Oil Contest)肯定。2017, 2018, 2019 連續三年榮獲 "金牌勳章" (GOLD MEDAL) 殊榮。每年在義大利舉辦的國際特級初榨冷壓橄欖油競賽, 都有來自全球主要的橄欖油產地(19個至25個國家地區參賽, 以2017年為例有347支橄欖油參賽), 農家瑞橄欖油2017年第一次參賽榮獲金牌勳章殊榮肯定後接二連三的得獎, 也是全市面上唯一受國際肯定榮獲3年金牌勳章的橄欖油, (2020年因疫情影響停辦)。  
60多年來深受當地高檔義大利餐廳主廚青睞有多家歐洲旅遊慢食雜誌推薦。



VALDO農家瑞  
第一道冷壓特級初榨  
橄欖油-1000ml

## 連續三年榮獲 "金牌勳章" (GOLD MEDAL) 殊榮



2017 金牌勳章



2018 金牌勳章



2019 金牌勳章



歐盟嚴選  
I.G.P.認證

250公克

天然純釀，不含著色劑  
及焦糖色素與防腐劑



## VALDO農家瑞特釀紅酒醋

產地：(Modena)摩典那地區

義大利農家瑞(valdo)頂級陳年特釀紅酒醋來自 "葡萄醋聖地" 義大利(Modena 摩典那)地區。有別於一般陳釀葡萄酒醋



VALDO特釀紅酒醋是取未發酵葡萄漿，經慢火熬成濃縮之後，再加入酵母，並存於多種不同材質的木桶中發酵製成。過程繁複耗時，但也突顯出它珍貴及特有的天然風味，也因此被公認是 "醋中之王"。義大利農家瑞(VALDO)特釀酒醋因採用頂級製酒用紅葡萄品種，經調配及保存後口感香醇溫厚，完整地將葡萄香氣封存，經過時間的淬煉純化，酸澀轉為甘甜於舌尖迴繞久久不散，值得您品嚐與回味。

經歐盟嚴選的I.G.P.認證與製造：

I.G.P.(Indicazione Geografica Protetta縮寫受保護的地理標誌)這歐洲共同體代表的對消費者的保證，產品的標識從特定的區域、質量、起源、信譽、配方和特性都可以追溯，並且作方式也需使用歐盟規定來執行，生產和加工都必須在原產地時才能獲得此認證。同時保障消費者與製造業者，這意味著I.G.P.是經過嚴格篩選的優良品質。

## VALDO農家瑞特級初榨橄欖油封黑橄欖

台灣認證 通過不含防腐劑與細菌安全檢測

全國公證檢測證號：TWNC00362702S1

義式天然香草搭配鹹風味鮮嫩黑橄欖，並以第一道冷壓初榨橄欖油封鎖住香氣口感細潤滑嫩淡淡香草與Frantoio橄欖相輔相成很適合單獨品嚐或當開味菜搭配頂級鮭魚三明治、披薩、鹹派、義大利麵等。



180公克



180公克

## VALDO農家瑞特級黑橄欖醬

台灣認證 通過不含防腐劑與細菌安全檢測

全國公證檢測證號：TWNC00362703

義式天然香草搭配未經製油的頂級黑橄欖醬，並以第一道冷壓初榨橄欖油封鎖住香氣，口感綿密細緻少了辛辣口感，只留下淡淡香草與 Frantoio 橄欖香氣，很適合搭配歐式古典麵包或沙拉、披薩、鹹派與義大利麵等。

## VALDO農家瑞洋槐花蜂蜜

洋槐花花開於春露之際採集於山麓間，生長於義大利 Emilia Romagna 地區。洋槐花蜂蜜呈現淡淡金黃色具有花朵的香氣品嚐起來特別細緻高雅，含多種微量元素礦物質及人體所需之胺基酸！

台灣認證 "100%天然純蜂蜜" 全國公證檢測證號：TWNC00362699S1

優點和用途：

- 1.洋槐花蜂蜜含有豐富的微量元素是清涼放鬆與滋潤好朋友。
- 2.古老舒緩喉方：用梨蒸水，然後加入2勺左右的蜂蜜，緩解喉嚨的灼熱與乾燥。
- 3.蜂蜜含有葡萄糖氧化酶，這種酶與水形成葡萄糖酸和過氧化氫，被譽為健康聖品。



250公克

## VALDO農家瑞野花蜂蜜

精選義大利 Emilia Romagna地區的限定天然野花蜂蜜，春露之際於山麓間採集，味道細緻芳純，存放一年後會有結晶現象是正常的，含多種微量元素及人體所需天然胺基酸味蕾瀰香迴繞！

優點和用途：

- 1.含豐富的礦物質微量元素。
- 2.生理期或感冒可以加一茶匙野花蜂蜜在甘菊茶飲用。
- 3.疲勞或咳嗽隨時取適量含在口中或加溫水飲用。



250公克



農家瑞是FRANTOIO  
單一品種  
特級初榨冷壓橄欖油  
極適合  
煎.煮.炒.炸  
各式料理



總代理/進口商：聚德富有限公司

[www.cdkgood.com](http://www.cdkgood.com)

客服專線：(02)2728-3805

