



SYNERGY

健康產品總代理

聚德富有限公司

關於

成立於 1998年，代理各國品牌

義大利：Frejambes富麗家專業保養品、VALDO農家瑞特級冷壓橄欖油、DV巴克香醋、OraSi歐瑞仕植物奶系列

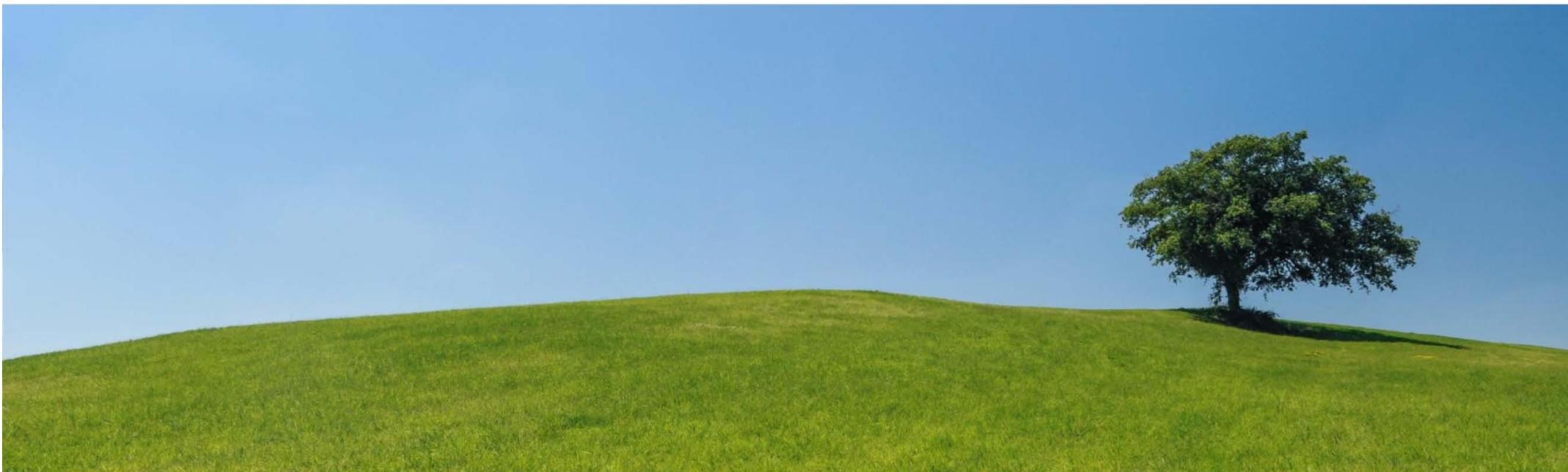
比利時：Biotikos 地球的生活美學專業芳療精油

法國：Sophie Lecomte蘇妃麗專業藝術彩妝

印度：AVUSO行道者100%純天然成份手工皂、Medimix美的秘密美膚皂

泰國：Dentiste牙醫選專業口腔護理牙膏、Green Music 綠色心靈環保音樂

聚德富官網：<https://www.cdkgood.com>



緣起

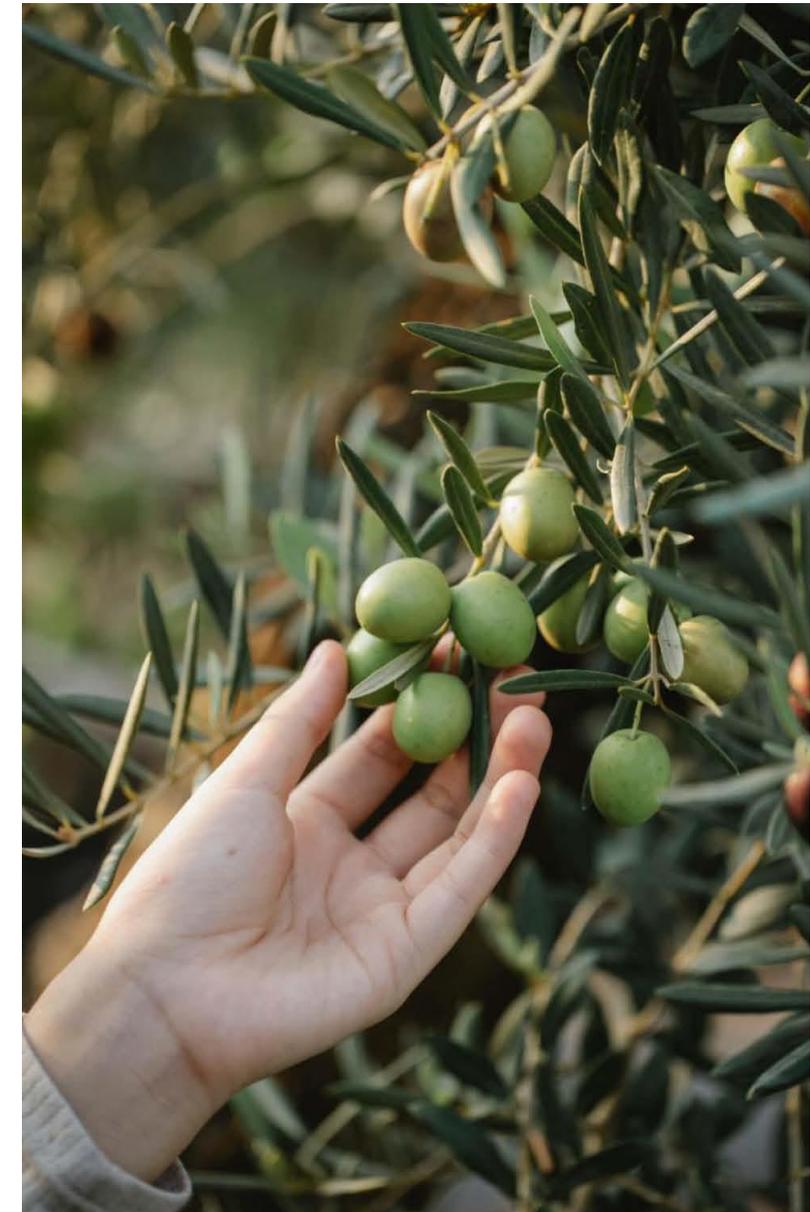
VALDO農家瑞第一道冷壓初榨橄欖油

2000年第一次拜訪義大利Frantoio di Valnogaredo 橄欖油獨立莊園(1960年成立)，帶回兩瓶初榨橄欖油品嚐，每年到義大利商務旅行，總會想起農家瑞莊園的Frantoio橄欖油風味，間隔2-3年總會安排拜訪農家瑞莊園主人，並帶回兩瓶橄欖油

直到2013年春天的拜訪老友，決定在2013年10月(空運)將義大利原汁原味的Frantoio優質農家瑞橄欖油，引進台灣與國人分享至今！

特級初榨橄欖油 EXTRA VIRGIN OLIVE OIL 的益處

- ✓ 富含單元不飽和脂肪
- ✓ 含有大量抗氧化物質,維生素E
- ✓ 強大的抗發炎性質
- ✓ 預防中風
- ✓ 不會造成肥胖的油質
- ✓ 對抗阿茲海默症
- ✓ 減少幽門桿菌
- ✓ 降低罹患糖尿病風險
- ✓ 地中海飲食



國際橄欖油分級規定

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,越低越好(保留最多原始的橄欖油營養素,橄欖多酚與維生素E等成分)

第二道:初榨冷壓橄欖油(virgin olive oil):
酸價要2%以下(將完成第一道冷壓橄欖油後的橄欖泥渣再冷壓一次後得到的橄欖油),市面沒賣

第三道:純橄欖油(pure olive oil):酸價要3.3%以下
(就是將第二道冷壓後的橄欖泥渣再加熱做第三次的榨油+少許的extra virgin (大約 5%)或virgin 的橄欖油混合後而製成的橄欖油(幾乎沒有營養成分只是油))



如何選用優質的初榨橄欖油

- ✓ 選擇產品瓶身說明有標酸價的(目前市面多數未標示)，只要有標酸價的皆是好油
- ✓ 選擇獨立莊園生產的優於油廠、手工採收優於機器採收
- ✓ 選擇有標示橄欖品種的(單一品種橄欖油優於複方)
- ✓ 選擇有標示生產年份(多數未標示)最佳品嚐期2年(最多3年)
- ✓ 瓶身標示上可看到生產商的完整訊息的
- ✓ 用不透光食品級玻璃瓶裝



FRANTOIO OLIVE TREE 橄欖樹



原生地:(Tuscany)托斯卡尼
產地:(Euganei)

FRANTOIO OLIVE TREE 是橄欖原生樹種之一，主要生長於北義大利氣候乾冷，所以生長速度較慢。味苦、辛辣、豐富的淡綠蘋果、洋薊與鮮草味，多層次味蕾享受。

歷經一甲子悉心呵護的老橄欖樹，使用有機與自然農法栽種方式，在無工業危害的天然純淨水源環境下成長。



農家瑞特級橄欖油入圍威尼托地區
2021大力神橄欖樹



VALDO農家瑞獨立莊園的春景



VALDO農家瑞健康的橄欖樹



Frantoio di Valnogaredo
dal 1960

橄欖油生產設備



Frantoio di Valnogaredo


dal 1960

橄欖油生產設備



橄欖油冷壓設備





初榨冷壓橄欖油製程

✓ 百年莊園歷經家族三代以傳統方式有機與自然農法栽種。

只使用本莊園收成的橄欖

✓ 珍貴的橄欖果實在樹上自然的熟成,並以人工方式摘採,24小時內製油完成!

✓ 富含維生素E、橄欖多酚及生育酚,並且油酸價僅0.13%-0.31%,遠遠低於0.8%的國際標準值!

VALDO 農家瑞特級冷壓橄欖油的特色

- 標示**酸價(介於0.13%--0.31%)**，國際extra virgin 橄欖油的定義標準：0.8% 以下合格
- 2016年起義大利政府規範橄欖油須標示生產的年份，**獨立莊園生產單一Frantoio olive tree品種**，最佳賞味期2年
-
- 2017年義大利Domina國際extra virgin 橄欖油競賽有19個國家地區347支橄欖油參加競賽，獲得**Gold Medal金牌榮耀**
- 2018年義大利Domina國際extra virgin 橄欖油競賽有20個國家地區500支橄欖油參加競賽，獲得Gold Medal金牌榮耀
- 2019年義大利Domina國際extra virgin 橄欖油競賽有17個國家地區431支橄欖油參加競賽，獲得Gold Medal金牌榮耀
- 2020年義大利Domina國際extra virgin **有機橄欖油**競賽，獲得Gold Medal金牌榮耀
- 2021年榮獲法國蒙地卡羅國際橄欖油大師競賽HQS最高品質初榨橄欖油獎
- 2022年榮獲法國蒙地卡羅國際橄欖油大師競賽HQS最高品質初榨橄欖油金獎



新鮮橄欖與萊姆的交融

VALDO農家瑞第一道冷壓特級初榨橄欖油/檸檬風味



特級初榨冷壓檸檬風味橄欖油

橄欖原生地：(TUSCANY)托斯卡尼

萊姆產地：(SICILIA)

VALDO 農家瑞第一道冷壓檸檬風味油，不像一般用檸檬調味劑或浸漬方式調和而成，而是使用西西里島新鮮萊姆與24小時現採 FRANTOIO 原生品種之橄欖共同研磨萃取製油，所以萊姆香氣清雅脫俗，沒有油膩與酸澀感，具有獨特風味和持久性，是市面上難得一見珍品。



政府認證安諾檢驗值得信賴

第一道冷壓特級橄欖油

第一道冷壓特級橄欖油-檸檬風味



安諾生物科技股份有限公司檢驗實驗室
檢驗報告

委託單位	安諾食品有限公司 C.D.K.SYNERGY CO.,LTD	報告號碼	BR-20210729-001(1)
地址	台北市忠孝東路五段508號17樓之一	報告日期	2021年07月29日
產品名稱	VALDO 萊家特第一道冷壓特級初榨橄欖油	樣品編號	BTS-20210716-001
接收日期	2021年07月16日	包裝狀態	如產品照片所示
產品批號	-	有效日期	2023年04月30日
		測試日期	2021年07月19日

檢測結果：

測項	檢驗方法	分析值 (ng/mL)	定量化限 (ng/mL)
黃麴毒素 B ₁	106年9月6日衛授食字第1061901708 號公告修正「食品中黃麴毒素檢驗方法-多量毒素之檢驗」	N.D.	0.5
黃麴毒素 B ₂		N.D.	0.5
黃麴毒素 G ₁		N.D.	0.5
黃麴毒素 G ₂		N.D.	0.5

測項	檢驗方法	分析值 (ppb)	定量化限 (ppb)
苯甲酸	藥物食品檢驗局調查研究年報 26-183-7972008	0.70	0.5

測項	檢驗方法	分析值 (g/100g)	定量化限 (g/100g)
芥酸	102年11月28日衛授食字第1021950978 號公告訂定「食品中脂肪酸之檢驗方法」	N.D.	0.05



安諾生物科技股份有限公司檢驗實驗室
檢驗報告

委託單位	安諾食品有限公司 C.D.K.SYNERGY CO.,LTD	報告號碼	BR-20210729-002(1)
地址	台北市忠孝東路五段508號17樓之一	報告日期	2021年07月29日
產品名稱	VALDO 萊家特第一道冷壓特級初榨橄欖油-檸檬風味	樣品編號	BTS-20210716-002
接收日期	2021年07月19日	包裝狀態	如產品照片所示
產品批號	-	有效日期	2023年04月30日
		測試日期	2021年07月19日

檢測結果：

測項	檢驗方法	分析值 (ng/mL)	定量化限 (ng/mL)
黃麴毒素 B ₁	106年9月6日衛授食字第1061901708 號公告修正「食品中黃麴毒素檢驗方法-多量毒素之檢驗」	N.D.	0.5
黃麴毒素 B ₂		N.D.	0.5
黃麴毒素 G ₁		N.D.	0.5
黃麴毒素 G ₂		N.D.	0.5

測項	檢驗方法	分析值 (ppb)	定量化限 (ppb)
苯甲酸	藥物食品檢驗局調查研究年報 26-183-7972008	0.83	0.5

測項	檢驗方法	分析值 (g/100g)	定量化限 (g/100g)
芥酸	102年11月28日衛授食字第1021950978 號公告訂定「食品中脂肪酸之檢驗方法」	N.D.	0.05

地中海飲食

是地中海地區人民每天食用和烹調食物的方法，其想法起源於烹飪作家 伊麗莎白大衛 的書《**地中海美食之書**》（1950）

地中海飲食烹飪的三個核心要素，定義為：

- 1.壓榨橄欖產出橄欖油
- 2.用小麥做的粗麵包和和義大利麵
- 3.葡萄釀造的葡萄酒。

地中海沿岸擁有獨特的美食文化，經數十年的實驗與調查，長期每周食用兩天以上的地中海飲食，被認為對健康有明顯益處~

橄欖油、小麥和其他穀物、水果、堅果、蔬菜和一定量的海鮮，少量的肉類和奶製品的飲食。

地中海飲食因此而流行到地中海以外地區。



地中海飲食





Balsamico Vinegar

VALDO 農家瑞特釀紅酒醋

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**，並存放於多種不同材質的木桶中發酵製成。
- 過程繁複耗時，但也凸顯出它的珍貴及特有的天然風味，也因此被公認是“**醋中之王**”。





經歐盟嚴選的I.G.P.認證與製造



- I.G.P. (Indicazioni geografiche protette) | 地理標示保護認證
- 歐洲共同體代表的認可消費者的保證，產品的標示從特定的區域、質量、起源、信譽、配方和特性都可以追溯，並且製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才能獲得此認證。
- 同時保障消費者與製造者，這意味著I.G.P.是經過嚴格篩選的優良品質認證。

VALDO農家瑞橄欖油是適合煎煮炒炸的優質冷壓橄欖油



VALDO農家瑞橄欖油受專業廚師阿發師的肯定



農家瑞橄欖油適合各式料理煎煮炒炸

糖醋排骨



筍絲滷蹄膀



榮獲DOMINA、義大利EXTRA VIRGIN國際橄欖油競賽金牌



2017年金牌



2018年金牌



2019年金牌



2020年有機金牌

榮獲義大利AIPO、法國蒙地卡羅橄欖油大師國際競賽、義大利威尼托大力神橄欖樹



2020年有機第一名



2020-2021年高品質獎

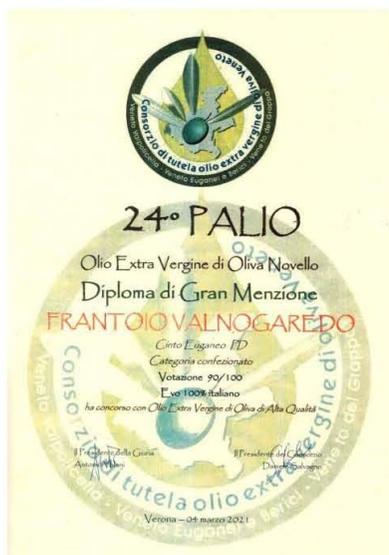


2022年高品質金選獎

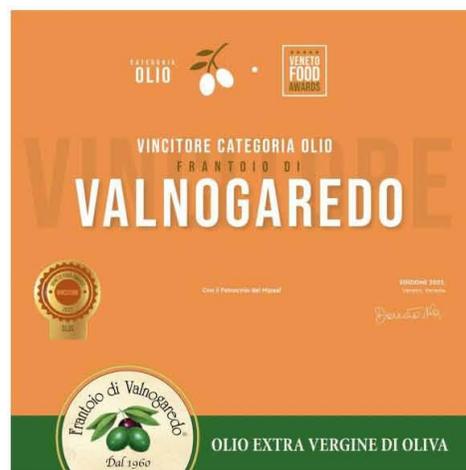


2021年大力神橄欖樹榮譽

榮獲義大利PALIO、義大利VENETO、義大利AIPO、日本JOOP



2021年優選



2022年美食獎橄欖油冠軍



2023年高品質認證金滴獎



2023年有機金牌獎

農家瑞-義大利最好的橄欖油

您是...為家人健康安心做菜者、熱愛地中海飲食者、心血管問題者？

您想...尋找優質義大利Extra Virgin 橄欖油&優質義大利Balsamic Vinegar 紅酒醋嗎？

連續榮獲2017.2018.2019年**義大利國際Extra Virgin 橄欖油競賽金牌GOLD MEDAL**的**VALDO農家瑞**特級橄欖油是您最好的選擇。

全球限量只在義大利莊園跟台灣才買的到！



歡迎聯繫我們

聚德富

02-2728-3517

service@cdkgood.com

www.cdkgood.com

