

歐洲特級初榨橄欖油 DOP與IGP

自然與品質的傳承





大自然的溫柔力量

品質與健康的日常選擇

在大自然中，最珍貴的事物往往也是最簡單的。歐洲特級初榨橄欖油正是最完美的例證：完全透過機械冷壓橄欖果實而成，不經任何精煉或化學處理，完整保留了果實本身的所有特性。不添加任何東西，也不去除任何東西。大自然創造的一切，人類只是加以守護保存。

正是這份純粹，讓它成為一種非凡的食材。富含單元不飽和脂肪酸與天然成分，造就其獨特的感官風味，能自然融入多樣而均衡的飲食之中。細緻的口感與非凡的多功能性，使其成為各種料理的理想夥伴：它提升風味而不掩蓋，豐富菜餚而不厚重，為餐桌帶來唯有真正優質食材才能給予的輕盈感。

選擇歐洲DOP與IGP特級初榨橄欖油，就是做出有意識的選擇。這意味著認同一項真正天然、100%純淨、從橄欖樹到瓶身皆可追溯的產品價值。這是一種結合愉悅與用心、風味與品質的選擇——獻給那些渴望與自身及大自然和諧共處的人。

貫穿世紀的金色軌跡

歐洲特級初榨橄欖油的古老根源

橄欖樹是世界上最古老的樹種之一。它生長緩慢而堅韌，深深紮根於土地，以歷經世紀考驗的頑強生命力屹立不搖。橄欖樹之所以成為和平、智慧與永恆的普世象徵絕非偶然：在地中海的某些地區，至今仍存在千年古樹，依然以同樣靜默慷慨的姿態結出珍貴的果實。

歐洲的橄欖種植歷史可追溯至四千多年前。希臘人視橄欖為神明的贈禮，羅馬人則將其傳播至整個帝國版圖。隨著時間推移，每個地區都發展出自己獨特的橄欖種植文化：不同的品種、不同的土壤、不同的傳統。正是這種非凡的多樣性，讓歐洲特級初榨橄欖油成為世界上獨一無二的產品——它不是單一的表現形式，而是一系列卓越成果的集合，每一款都擁有自己的特質與故事。

如今，這段歷史受到保護與保證。一條貫穿世紀的金色軌跡，延續至今，來到你的餐桌之上，純粹與價值絲毫未減。



DOP與IGP： 歐洲的品質保證

如何辨識經認證的卓越品質

在全球市場中，品質常被宣稱卻鮮少能被驗證，而歐洲DOP與IGP認證正代表著具體且透明的保證。它們不僅僅是標誌，更是一套嚴謹、獨立且可追溯的管控體系的成果，用以保護並提升產品的名譽與品質聲譽。

DOP（受保護原產地名稱）認證，證明從橄欖種植、榨油到裝瓶的每一個生產階段，皆在特定地理區域內、依循精確的規範完成。與土地的連結是全面且可驗證的：每一瓶DOP橄欖油都是特定地域的真實展現，蘊含當地原生品種、氣候與橄欖種植傳統。購買一瓶DOP橄欖油，就是擁有一片歐洲土地的縮影——它的歷史、它的風景、它的性格。

IGP（受保護地理標示）認證，則保證生產過程中至少有一個階段是在相關地理區域內完成，確保產品與當地土地之間存在顯著關聯，並符合高標準的品質要求。同樣地，這個標誌背後也有一套獨立的管控體系，確認整個供應鏈的每個環節都遵守規範。

這兩項認證都源自一項基本原則：品質與產地密不可分。一瓶DOP或IGP認證的歐洲特級初榨橄欖油，不僅僅是一款高品質的產品——它的品質與生產的土地、栽種它的人們，以及他們所選擇遵循的方法緊密相連、密不可分。正是這種獨特性，使其無法被複製。

歐洲的認證體系是全球最嚴格的體系之一。生產者若要使用受認可與保護的產品名稱，並標示歐洲DOP或IGP品質保證標誌，必須證明自己遵循一套詳盡的規範，規範內容涵蓋生產的每個層面：獲准使用的橄欖品種、種植技術、採收的時間與方法、榨油方式，以及最終產品的化學與感官參數。這些檢驗均由獨立且經過認證的機構，以系統化且持續的方式執行。

辨識這些標誌其實很簡單：每一瓶經認證的橄欖油都會在標籤上清楚標示歐洲DOP或IGP標誌。一個有意識的購買行為，正是從那個小小的標誌開始——它訴說著一個關於品質、真實與對土地敬重的偉大故事。





廚房裡，無國界的最佳夥伴

歐洲特級初榨橄欖油邂逅台灣料理

世界上每一種偉大的料理都有其核心食材——那種看不見卻能感受得到、不搶味卻能昇華整體風味的存在。歐洲DOP與IGP特級初榨橄欖油正是這樣一種珍稀的存在：不僅是風味，更是香氣、口感、溫度與輕盈感的綜合體。它是一位能在多個層次發揮作用的夥伴——無論烹煮、生食或作為最後點綴，都能自然融入任何一種飲食文化。因為真正的品質，無關地理疆界。

台灣料理以其豐富新鮮的食材、香草、細緻的蛋白質與均衡的風味著稱，而歐洲特級初榨橄欖油正是理想的搭配夥伴。生食時，一絲橄欖油能提升新鮮豆腐或清蒸蔬菜的香氣。以特級初榨橄欖油輕烹海鮮，能保留其口感而不掩蓋天然風味。作為湯品或米飯的最後點綴，則能增添深度與層次而不顯厚重。

這並非要取代既有的飲食傳統，而是為其增色添彩。歐洲特級初榨橄欖油不強加自己的風味——而是將既有風味放大。它是烹飪者手中的一項工具，能將簡單的食材轉化為難忘的味覺體驗。一位擁有古老根源、卻蘊藏無限可能的全新料理夥伴。



從橄欖園到瓶中

一段卓越品質的旅程

每一瓶DOP與IGP認證的歐洲特級初榨橄欖油背後，都有一段精確的歷程，由古老的技藝與現代的檢驗共同譜寫而成。這是一段始於田野、終於你餐桌的旅程，沒有捷徑，也不容妥協。一切始於在最佳成熟時機採收橄欖——這是一個短暫的時間窗口，唯有經驗豐富的橄欖農才能精準掌握。橄欖採收後會盡快送往榨油廠：從採收到榨油之間流逝的每一個小時，都可能影響最終產品的品質。這是一種用心，而非權宜之計。

榨油完全透過機械冷壓方式進行，不使用任何化學溶劑，也不經任何精煉程序。正是這一點，讓特級初榨橄欖油有別於其他任何植物油：果實的天然特性得以完整保留，連同其所有的香氣與營養價值。

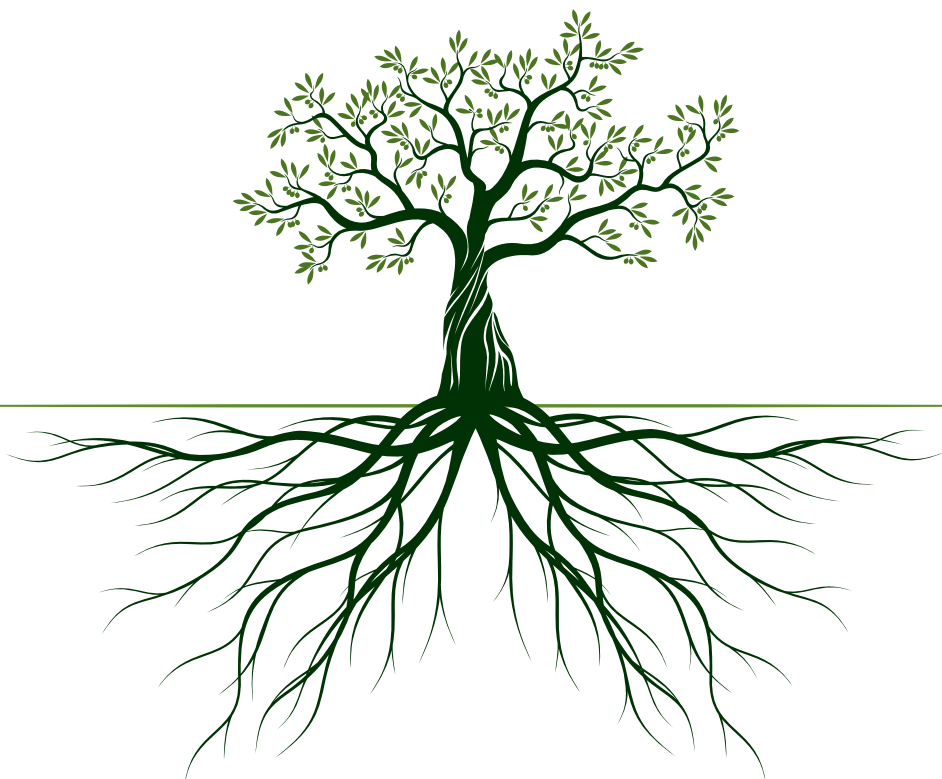
最終成果會依照DOP與IGP規範所訂定的標準進行分析與認證：酸度、感官風味特徵、產地可追溯性。唯有通過這些檢驗的產品，才能獲得認證。這是一套嚴謹的流程，讓每一瓶橄欖油都成為一種保證——每一滴，都是一次真實的體驗。



選得好，過得更好

歐洲特級初榨橄欖油與用心生活的態度

我們每天都在做選擇。微小、日常、看似平凡——卻能在時間的累積中，定義我們是誰、我們的狀態如何。飲食的選擇是其中最有力量的項：它不僅僅是營養攝取，更是一種對自己、對身體、對我們想要建立的生活品質的用心之舉。歐洲DOP與IGP特級初榨橄欖油自然而然地契合這樣的理念。這是一款品質毫不妥協的食材：100%天然、未經精煉、每個階段皆可追溯。選擇它的人清楚知道自己餐桌上有什麼——而這份清楚的認知，本身就是一種用心的體現。融入多樣而均衡的飲食之中，它能輕盈地伴隨每一天的每個時刻。不厚重、不改變原味——只是提升。它承載著孕育它的土地的芬芳、造就它的地域性格，以及生產者的智慧。這是一種訴說著故事的食材，同時也在幫助書寫一個新的故事：那些選擇一餐一餐、活得更好的人們的故事。



RootsOfExcellence.eu

由歐盟資助。惟其所表達之觀點僅代表作者本人意見，並不必然反映歐盟或歐洲研究執行署（REA）之立場。歐盟及授權管理機關概不對此負責。