

# 吃好油， 幫健康加分！



台灣山茶花籽油，你可以叫他「茶油」「苦茶油」「茶籽油」「茶花籽油」。

好的苦茶油一點也不苦，滋味十分香醇，伴隨著濃郁的茶葉香氣，一聞就知道！苦茶油的不飽和脂肪酸含量不僅高於橄欖油，發煙點也高於橄欖油，不論是煎、煮、炒、炸都非常適合。可直接生飲、調整體質，是胃弱者「食補」良品，富含珍貴的葉綠素、茶多酚成份，單元不飽和脂肪酸 80%以上(甚至高於橄欖油 75%)。

## 茶籽精華都在這一瓶！

1. 茶籽一年僅結果採收一次
2. 原汁原味 100%台灣產
3. 通過 470 項農藥殘留檢測等多項油品安全標準
4. 冷壓初榨，留住營養及果香

## 料理方法(掃 QRcode 看更多)



燉：苦茶油雞湯



煎：茶油松菇沙公



炒：茶油薑味鮮菌菇



煮：茶薑油高纖菜飯

