



.....

THE POLYPHENOL

.....

橄榄油世界中的极品



Casa Olio Sperlonga Spa
www.sperlonga.com
+39 0773.924476
info@sperlonga.com



为什么选用特级初榨橄榄油？
橄榄油含有多酚，是油的天然防腐剂。对地中海饮食的研究表明，油中的多酚提供着关键的健康益处。

何为多酚？
多酚可以吸收自由基，并对心血管疾病和某些癌症有积极的正面影响。临床研究证实，多酚还有抗炎作用。

为什么选择HP？
市场上特级初榨橄榄油的平均多酚含量为180毫克/千克。
而HP 只需少量即可带来多酚高摄入量。所以的极其适合橄榄油消费量低的饮食结构。



THE POLYPHENOL

.....
经过三年依据SOTA理念的研发，我们开创了一个新品——纯天然、多酚含量500毫克/千克的特级初榨橄榄油，

优于普通特级初榨橄榄油，优于欧洲食品安全局建立的标准，此创新实现了真正健康益处。

经第三方认证机构鉴定授权的高多酚含量

橄榄油世界中的极品