



橄欖油和香脂在歐洲餐館中呈增長趨勢

自製的 ciabatta 麵包塊浸入特級初榨橄欖油中，並帶有香醋的漩渦取代傳統上在歐洲高檔餐廳中供應的麵包和黃油開胃菜。

甚至比歐洲高出 10,000 米，從迪拜到紐約的航班上，阿聯酋航空公司都會給三道商務餐的提供一小瓶橄欖油和香脂-說明這種美味組合可以達到字面上的高級度。

香醋起源於意大利，是由新鮮碾碎的葡萄汁，所有的皮，種子和莖。發現這種美味的橄欖油-香醋組合併非起源於意大利和地中海地區的餐館和高級餐廳。不過它們的混合在歷史有爭議，1990 年代有一個強烈的論點聲稱它始於 San Francisco 的一家小意大利餐廳。

Francis Ford Coppola 的粉絲會回想起已故的 Eli Wallach 飾演的 Don Altobello，坐在西西里島炎熱的陽光下頌揚初榨橄欖油和麵包。這是整個意大利的不同地區都會使用的，雖然黑醋在意式烤麵包上蒙上了細雨，但兩者卻以這種方式結合在一起，我們知道這很不尋常。

儘管對於其起源缺乏共識，但許多人會欣然同意這只是吃一頓飯或只是簡單地享受健康零食。Spoon the Boat，匈牙利首都的布達佩斯的一家著名餐廳，告訴 TAICHI 項目，他們在一個小盤子裡放特級初榨橄欖油和香脂，每位客人下單後即可享用自製的 ciabatta 麵包。

“我們在從 5 月到 9 月中旬的季節這樣做。在此期間，我們提供帶有相同的 ciabatta 麵包的自製黃油。我們有三個原因：自製黃油在夏季迅速融化；結合起來可以為晚餐開胃；而且味道好極了。” 該市最好的前衛餐廳之一解釋。

其他人則將其放入素食拼盤中，其中還可以包括烤大蒜，曬乾的西紅柿，黑橄欖或烤胡椒製成的橄欖，芝士和鳳尾魚。雖然不是公認的一部分地中海飲食，意大利特級初榨橄欖油的存在保證了最高水平的油酸，一種營養豐富的單飽和脂肪酸。

在過去的一年中，研究發現，定期食用特級初榨橄欖油是其中的一部分。地中海飲食，可以降低患心臟病的風險，防止腸道腫瘤的發生，減少肥胖成年人中的血凝塊形成，阻止暴飲暴食並提高運動員的耐力，僅需四次一天。

TAICHI 國際項目正在傳播有關使用特級初榨的健康益處的信息用於中國大陸和台灣的橄欖油。由歐盟共同出資，並由意大利橄欖種植者的兩個主要聯合會 Italia Olivicola 和 UNAPOL，TAICHI 項目通過以下方式為消費者提供了解橄欖油所需的所有信息在其它網站，各種社交媒體平台和

OurOliveOil APP (可在 App Store 和 Google 中尋找)。



CAMPAIGN FINANCED  
WITH AID FROM  
THE EUROPEAN UNION

THE EUROPEAN UNION SUPPORTS  
CAMPAIGNS THAT PROMOTE  
A HEALTHY LIFESTYLE.

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

