

Giới thiệu về Ô liu

Ô liu là một sản vật tự nhiên đã nổi tiếng toàn cầu với các câu chuyện thần thoại về loài cây này. Ô liu tên tiếng anh là Olive là loài cây bản địa vùng Địa Trung Hải và có khả năng sống hàng ngàn năm hiên tại có 1 cây ô liu có tuổi thọ lên đến hơn 3000 năm vẫn còn xanh tươi và cho ra trái ô liu thơm ngon, bình thường các dòng cây ô liu có tuổi thọ hơn 200 năm và được trồng rất nhiều ở vùng Địa Trung Hải.

Cây ô liu đã được đưa vào sách và trong đó có một cuốn sách rất nổi tiếng là *Chức Năng Và Cây Ô Liu*

cuốn tác giả Thomas L.Friedman xuất bản năm 1999 đã được dịch ra nhiều thứ tiếng.



Các sản phẩm từ trái Ô liu

Các sản phẩm từ trái Ô liu, hiện nay có rất nhiều sản phẩm được sản xuất dựa trên trái ô liu thơm ngon đặc biệt là các sản phẩm mứt, thạch, trái ô liu xanh và ô liu đen (ô liu đã chín) và dầu ô liu.

Dầu ô liu được biết đến trên toàn thế giới vì đây là dòng dầu dinh dưỡng, giúp phòng bệnh và là sản phẩm chăm sóc sức đẹp tuyệt vời.

Độc quyền ô liu LUNGAVITA

Với đường bột mịn dài, nhúng bãi cát mịn mịn, sợi đường xanh mênh mông, nhúng nhũ đá ép tụy tụy, đường dai màu, thêm vào đó là ánh sáng chan hòa suốt quanh năm, Địa Trung Hải là thiên đường cho loại độc quyền ô-liu chất lượng có mặt không hai trên thế giới.

Được lựa chọn từ những trái ô-liu ngon nhất của vùng Địa Trung Hải, sợi đường pha chế pháp chiết xuất lạnh trong vòng 24h đường, có độ chua tự nhiên $\leq 0.8\%$ phù hợp với tiêu chuẩn độc quyền ô-liu nguyên chất quốc tế, độc quyền ô-liu LUNGAVITA là độc quyền ô-liu nguyên chất giúp tiêu hóa nhanh nhất các loại chất béo đưa vào cơ thể, là dung môi giúp cơ thể hấp thu tốt các vitamin A, D và K.

Độc quyền ô-liu LUNGAVITA chứa nhiều axit béo không bão hòa đơn và giàu các chất chống oxy hóa có tác dụng lưu giữ tuổi xuân, ngăn ngừa quá trình lão hóa đường thoi ngăn ngừa các bệnh tim mạch.

Độc quyền ô-liu LUNGAVITA chứa các loại vitamin A, B và E tự nhiên hòa tan, rất hiệu quả trong việc chăm sóc da, giúp làn da phục hồi để đàn hồi tự nhiên, sáng đẹp và mịn màng.

Quy trình chế biến độc quyền ô-liu LUNGAVITA rất nghiêm ngặt, chuyên nghiệp, từ khâu thu mua những trái ô liu đến khâu chiết xuất và đóng gói tại Châu Âu với công nghệ tiên tiến nhất thế giới, lưu ý đến từng chi tiết nhỏ nhất, đáp ứng mọi nhu cầu tinh tế của bạn trong cuộc sống:

- **Tinh chế loại quả chất lượng nhất:** quả ô-liu khi chín đến độ chất lượng tốt nhất, được mua về, lựa chọn kỹ lưỡng về hình dáng, màu sắc và độ tươi mịn.
- **Chiết xuất lạnh trong vòng 24h đường:** quả ô-liu tươi sau khi được lựa chọn lập tức được chiết xuất lạnh, trong vòng 24h đường, đảm bảo chất lượng tươi mới 100%.
- **Đường trong bình thủy tinh đậy kín:** độc quyền ô-liu LUNGAVITA đường trong bình thủy tinh đậy kín, nút kín, có hiệu quả tránh ánh sáng và duy trì môi trường chân không, đảm bảo độc quyền chất lượng bền vững.

Dầu ô liu LUNGAVITA mặt hàng hiều dầu ô liu (olive oil) hàng đầu tiên Tây Ban Nha hiện đang có mặt trên 25 quốc gia và có văn phòng các nước Mỹ, Pháp, Trung Quốc, Mexico. Với công suất 840 tấn/ngày và đây là thương hiệu hàng đầu và dòng dầu Extra virgin olive oil đã đạt các tiêu chuẩn quốc tế ISO 9001, ISO 14001, UNE 345605/6.

LUNGAVITA

Dòng sản phẩm Extra virgin olive oil (dầu ô liu siêu nguyên chất – dầu ô liu nguyên chất 100%). Đây là nước ép đầu tiên từ trái ô liu mà không pha tạp chất với hàm lượng axit thấp. Extra virgin olive oil là loại dầu số 1 trong các dòng dầu ô liu.



Hiện tại trên thị trường đã phân loại các dòng dầu Ô liu theo thứ tự sau:

1. [Extra Virgin olive oil](#)
2. [Virgin olive oil](#)

3. [Pure Olive Oil](#)
4. [Extra light](#)
5. [Pomace](#)

Dầu ô liu nhãn hiệu LUNGAVITA đã được công ty UG-Trad nhập khẩu và phân phối tại Việt Nam.

Hình thức phân phối thông qua việc bán buôn cho các đại lý cấp 1, siêu thị và cửa hàng tạp hóa hoặc bán lẻ cho nhà hàng, khách sạn.

Mọi thông tin chi tiết tham khảo <http://www.oliu.vn>