



索菲选择特级初榨牛油果油

SOPHIE'S CHOICE EXTRA VIRGIN AVOCADO OIL

在加利福尼亚州采摘，压榨，和灌装
GROWN, PRESSED AND BOTTLED IN CALIFORNIA



SOPHIE的故事：

生活在加州，Sophie深爱着这里的阳光和这片富饶土地供给的丰富果实。牛油果和牛油果油是出现在Sophie健康食谱中最多的营养食品。而且由于其极高的烟点（204-271°C），鳄梨油是最适合于高温烹饪的食用油。来自中国背景的Sophie，可以放心的使用牛油果油来煎炒烹炸，为家人烧出各种美味的中式菜肴。



为什么选择Sophie's Choice 特级初榨牛油果油？

冷压

我们的特级初榨牛油果油是选取全天然优质牛油果，通过物理冷压的方法提取的。所谓冷压就是从新鲜的牛油果的果肉在室温下榨取，不经任何加热处理的单步骤过程。为保留牛油果油原有的清香甜美和营养成分，我们的牛油果油是挑选成熟度最佳质量最高的果子压制而成。

顶级品质

最好的牛油果油从优质牛油果开始。我们牛油果的品种HASS，同样可以在农贸市场买到。果肉呈明亮的翡翠色，口感平滑，清香，微甜。素有“森林黄油”之称。1瓶250毫升的初榨牛油果油需要10.5颗牛油果。

食用方法和保健作用

牛油果油是一种健康的顶级食用油。它的主要成分是新鲜的牛油果。我们的初榨牛油果油几乎涵盖了牛油果原本的所有营养。丰富的单-不饱和脂肪，可预防心血管疾病；高含量的beta-sitosterol（β谷甾醇）具有降低胆固醇的作用。高含量的叶酸，维生素E和高抗氧化物质对肝脏、肌肤、肠胃等等都有好处，可以有效补充人体营养和增强身体免疫力。牛油果油是新西兰心脏基金会认证使用油，也是美国医生极力推崇的婴儿食品适合刚开始添加辅食的小宝宝，是非常理想的婴儿“first food”。由于牛油果所含的丰富健康脂肪可以促进脑细胞的生长，并且提高记忆力，美国人还称之为“brain food”。牛油果本身也含有丰富的叶酸、B6和其他主要的矿物质，包括钾、铁、铜和镁等，能够帮助制造红血球，预防贫血。牛油果油由于其高烟点更适合高温煎炒烹炸，符合亚洲人的饮食习惯。我们的特级初榨牛油果油保留了牛油果原有的香醇味道，油体青绿，更是拌沙拉，沾面包，点缀食物的理想选择。



索菲选择特级初榨牛油果油

在加利福尼亚州生长，压榨，和灌装



品尝牛油果油，柔滑、有点甜的味道

简介：

Sophie's Choice 特级初榨牛油果油是油中之王。它的独特的保护心脏功能和高烟点，使它成为保健和烹饪最理想的天然食用油。它的天然的浓绿色泽也可做美味菜肴的点缀，是色香味儿俱全的不可多得的健康佳品。

HEALTH



BENEFITS

- 在加利福尼亚州生长，压榨，和灌装
- 非转基因
- 犹太食品Kosher认证
- 400 -500°F (204-250°C) 高烟点。高于橄榄油，椰油，油脂和橡胶油。
- 每13克油含有10克的单元不饱和脂肪，非常适合烹调地中海美食
- 无保鲜剂，无反式脂肪酸，无胆固醇，保护心脏健康
- 可用于烹饪，烘烤，烧烤，点缀美食
- 一种著名的“超级食品”
- 美丽的翡翠深绿

单项	250 ML 索菲选择特级初榨牛油果油	500 ML 索菲选择特级初榨牛油果油
UPC 条码		
产品代码	EVA-250	EVA-500
净体积	8.5 OZ. (250 ML)	16.9 FL OZ. (500 ML)
保质期	36 个月	36 个月
每箱瓶数	6 或 12	6 或 12
每箱重量	13.86 磅 (6.29 千克)	24.00 磅 (10.89 千克)
箱尺寸	长8" x 宽6" x 高9" (每箱6瓶)	长9.5" x 宽7.25" x 高11" (每箱12瓶)
TI X HI	36 X 4 = 144	24 X 4 = 120

包装和MSRP:

SOPHIE'S'S CHOICE 特级初榨牛油果油每箱6或12瓶。室温储存，避光。保质期36个月，开瓶后最好在三个月内用完。绿色的瓶子防止紫外线对油的侵蚀。

Sophie Wang Enterprise Group (SWEG)

Palos Verdes Estates, CA 90274 | Ph: 310 977 1202 | mark.ma@swegtrading.com | swegtrading.com