

orkide[®] Sunflower oil 葵花油

- 從葵花籽萃取的淡黃色油脂，含有豐富的多元不飽和脂肪酸，油脂穩定性高。
- 有較低的發煙點，適合用來低溫油炸、烹調、拌沙拉醬。
- ORKIDE所生產的葵花油，富含天然的抗氧化劑-維他命E及 ω -6， ω -9，能幫助降低膽固醇。
- 葵花油是世界第四大普及化的油品。被廣泛使用在冷、熱食、禽、肉類、魚、蔬菜、烘焙上，因為低飽和脂肪酸含量多，用平底鍋油炸時能取代奶油、瑪其琳或是酥油。
- 規格: 1公升/5公升



orkide[®] Canola Oil 芥花籽油

- 芥花籽油是多用途的蔬菜油，在所有食用油中，它提供了最均衡的營養。
- 它含有對心臟有益的維他命A、K、E以及 ω -3， ω -6， ω -9。
- 能強健大腦神經系統，幫助降低膽固醇和三酸甘油酯。
- ORKIDE芥花籽油清爽美味，適用於快炒、蔬菜、瘦肉食譜，也可用於烘焙以取代奶油、瑪其琳或是酥油。
- 規格: 1公升



orkide[®] Corn Oil 玉米油

- 外酥內軟的炸物最適合使用玉米油。它有高發煙點及討喜的口感，是理想的油炸烘焙油品。此外，它也能引出炸物的天然風味及口感。因為玉米油無油臭味，也適用於調製沙拉醬和人造奶油。
- 精製的玉米油可減少油煙及油品變色。它含有多元不飽和脂肪酸、豐富的維他命E和A、 ω -6及好的膽固醇，有益強化腦神經系統。玉米油極適用於油炸，並能取代奶油、瑪其琳或是酥油。玉米油是多用途的蔬菜油，在所有食用油中，它提供了最均衡的營養。
- 規格: 1公升/5公升/18公升



orkide® Extra Virgin Olive Oil

特級初榨橄欖油

- 是第一道冷壓初榨天然的頂級油品。富含果味，低酸度，深金綠色。
- ORKIDE特級初榨橄欖油特選從愛琴海和地中海兩大產區(品質最佳)的嚴選橄欖製油。它能增加沙拉醬、調味料、滷汁的風味，極適合用於蔬菜、米食、湯品，並完美用於麵包沾食和海鮮(如龍蝦)。
- ORKIDE的橄欖油富含維他命K及天然的抗氧化劑-維他命E，能降低心血管疾病的風險，所含的 ω -3， ω -6， ω -9能幫助減少膽固醇的囤積、強健骨骼發育、抗癌及延緩老化。
- 規格: 500毫升



orkide® Pure Olive Oil純橄欖油

- 純橄欖油只選用愛琴海產區的初榨橄欖油來生產。它亦保留有相同的營養。不添加其他油類且完全不含溶劑。常被歸類為口感比特級初榨橄欖油來得清爽的橄欖油。ORKIDE橄欖油的口感細緻，能作出鮮美的沙拉醬汁。煎、煮、炒、炸，冷熱皆宜。亦適用於烘焙以取代奶油、瑪其琳或是酥油。
- 規格: 1公升



orkide®耐炸油

- ORKIDE有最先進的煉油製程，包含不鏽鋼管道、冷壓及天然萃取技術，我們的產品在當今市場上是最清澈的。不含化學防腐劑及污染物，ORKIDE炸油的純淨，能帶出食物的真實風味，也不用擔心品質問題，不僅省錢，也能留住顧客。
- 規格: 18公升

