

Extra virgin Olive Oil	Pure Olive Oil	Pomace oil
手工採收	非人工採收	油粕再提煉油
大小分類	果腐雜堆	正乙烷溶出5 - 8 %
集中清洗	<	再95度加溫揮發
精機研磨	<	工業潤滑油
低氧絞拌	<	肥皂。／ 燈油
高速粹取 ↓	→工業精製	→工業精製
儲存沈澱	↓	↓
品質分級 A B C	脫膠(苛性鈉)	脫膠(苛性鈉)
裝瓶包裝	脫酸(氫氧化鈉)	脫酸(氫氧化鈉)
	脫臭(加熱180 - 270 度)	脫臭(加熱180 - 270 度)
A. 藥粧 Pharmacy	脫色(漂白劑)	脫色(漂白劑)
B. 莊園 D.F.F Privacy	調色(加銅葉綠素)	調色(銅葉綠素)
C. 特選 Premium selecte	混油(5 % - 10 %)	混油(5 % - 10 %)
限量精品	量販超商	黑心橄欖油
冷壓初榨橄欖油	精製純橄欖油	工業用橄欖油



Frantoio



Manzanilla



Kalamata



Mission