

初搾りの「オリオヌーボー2015」 予約販売開始

天然の美肌づくり成分もたっぷり
スペイン産のピュアなオリーブオイル
(ポリフェノール、オレイン酸 etc)



年に一度の早期収穫、初搾りエクストラバージンオリーブオイル「オリオヌーボー2015」の予約受付を開始いたします。今年はソバハニの親戚の農場で、アルペキーナ種の故郷でもあるスペインから初搾りのオリーブオイルを直輸入することになりました。これも30年お世話になった日本の皆様の健康を願ってのことです。広大なスペインの大地から収穫したばかりの果実を搾油した後、濾過処理することなく、直ちに瓶詰めされた新鮮でとてもフルーティーな逸品をぜひ、ご賞味ください。また、オリーブオイルは酸化が大敵ですのでお早めにお使いいただけない場合は、食品としてだけでなく全身マッサージなどでも果実のような香りと素肌になじむオリーブオイルの潤い成分をお楽しみいただくことができます。搾ったままの天然100%バージンオリーブオイルには、美肌づくりに欠かせない成分(ポリフェノール、オレイン酸、βカロテン etc)がたっぷり含まれています。

Olio Nuovo
オリオヌーボー エクストラバージンオリーブオイル

ONLY DURING HARVEST
EXTRA VIRGIN OLIVE OIL
ARBEQUINA

出展予定
FOODEX JAPAN 2016
2016年3月8日(火)~11日(金)
幕張メッセ



ペルシャンパレス有限公司
神戸ショールーム / 〒658-0031 神戸市東灘区向洋町東4-16 神戸航空貨物ターミナル2F
Tel: 078-858-9990 Fax: 078-858-9991
高松オフィス / 香川県高松市庵治町5321-4
www.persian-palace.com nahmas@dance.plala.or.jp

