풍미지향아서
더 리치한
이스라엘산
올리브 브랜
상위 1%
프 리 미 엄
엑스트라버진

NEGEV
네게브 올리브오일만
한번을 맡아보고
네게브에
나무가 심어집니다
Let's Make Negev Green

?
왜 이스라엘 네게브 사막의
올리브인가?
이스라엘은 올리브의 본고향입니다.
척박 사막지대 사막지대 유일하고 사막의 기후 속에서도
올리브나무는 수백 년 동안 자라왔습니다. 이스라엘 네게브
사막은 강수량이 200mm 이하로 매우 건조하지만 올리브
올리브의 맛과 향은 더욱 진해지게 됩니다.
이런 극한 환경에서도 살아남기 위해 뿌리는 더욱 깊게 내리고
스트레스 반응으로 더 많은 항산화 성분을 만들어 냅니다.
네게브의 진귀한 보물

NEGEV
재배환경이 품질을 만듭니다.
이스라엘 올리브 최적의 생산지
네게브
해발 300m
석회암 토양
연평균 200mm
강수량

U
IQC
생산 이력 추적제
IQC 품질 관리
인증 산업 위생 시스템

적은 생산량과
냉압착공법 추출
산도 0.25%의 낮은 산도와 폴리페놀 함량이 높은 올리브만을 엄선하여
냉압착 공법으로 추출하여 올리브 고유의 향과 맛을 그대로 담아냈습니다.
산도 0.25%
폴리페놀 함량 높음
냉압착 공법

네게브만의
특별 제조과정
엄선 올리브 Olives 100%의 네게브에서
올리브를 엄선 수확합니다
엄격하게 입증된 품질관리
Inspection
수확 당일 올리브 24시간 내 공장에 입고
Transport
수확 당일 24시간 내 공장으로 운송
Storage
수확 당일 냉압착 공법으로 보관
Extraction
수확 당일 24시간 내 추출
Bottling
Packaging
Shipping

상위 1%
엄선된 올리브만을
엑스트라버진
올리브오일로
만듭니다
상위 1%
10%
89%

이스라엘 엄선지 출생
네게브
엑스트라버진
올리브 오일
산도 0.25%
폴리페놀 함량 높음
냉압착 공법

산도 0.25% 이하의
산성할 가득
산도 0.25%
폴리페놀 함량 높음
냉압착 공법

깔끔 음식맛에 딱이
신선도 유지
네게브 올리브오일은 올리브 산도 0.25% 이하로 산도가 낮아 신선도가 오래 유지됩니다.
산도가 낮은 올리브오일은 올리브 고유의 향과 맛을 유지하기 때문에
샐러드 등 음식의 맛을 더욱 깔끔하게 해줍니다.

풍부한 영양을 가득 담은
네게브 올리브 오일
NEGEV OLIVE OIL
항산화 성분이 풍부한 네게브 올리브오일은 비타민E와
폴리페놀이 많이 함유되어 있어 항산화 작용을 통해
노화를 방지하고 혈관 건강에 좋은 영양성분을 가지고 있습니다.
또한 올리브오일은 불포화지방산이 풍부하여 혈중 콜레스테롤
수치를 낮추고 혈액순환을 원활하게 하여 심혈관 질환 예방에
도움을 주는 건강한 식품입니다.
비타민E
항산화 작용
폴리페놀
노화방지
불포화지방
혈중 콜레스테롤
식물성
혈액순환

선물포장
고급 박스 포장으로 선물로도 좋습니다.
NEGEV
네게브
올리브오일

이탈게 드시면 좋아요
신선한 샐러드
오일파스타
스테이크
감자스

제품정보
Let's Make Negev Green

알고계셨나요?

고객님의 건강을 위한 **실질가치**는
네게브올리브가 더 크다는 사실

세계 최고가 와인 1병
$ 500,000 (6억 5천)

네게브올리브 500ML
117,000원

명목가치(6억 5천)는 세계 최고가 와인이 더 크지만
실질가치는 네게브올리브(11만 7천원)가 더 큽니다.

www.negev.co.kr

NEGEV™
THE SPIRIT OF YAEL