

Cobram  
Estate®  


澳洲特級初榨橄欖油







# 每日料理系列

375ml

750ml



Cobram  
Estate®



## LIGHT FLAVOUR INTENSITY 特級初榨橄欖油：細緻風味

### 🏆 榮獲

2023 日本國際橄欖油大賽銀牌

2022 日本國際橄欖油大賽銀牌

### 👄 風味

美好的成熟果實略帶蘋果香氣，在口中留下微甜感，是呈現新鮮菜餚的最佳用油。

### 🍴 搭配料理

這款精緻有豐富的橄欖油，最適合中式煎熱炒、BBQ、與烤箱烘培。

### ⚙️ 製程

Cobram細緻風味選用瑪瑞河岸畔種植之橄欖，其地中海型氣候與肥沃的紅土為橄欖提供絕佳生長環境。選用特定的橄欖品種，融合清淡與細膩的香氣口感。

OZLN SHOP

375ml

750ml



Cobram  
Estate®



## CLASSIC FLAVOUR INTENSITY 特級初榨橄欖油：經典風味

### 🏆 榮獲

2023 紐約橄欖油大賽銀牌 / 2023 日本橄欖油大賽銀牌  
2022 日本橄欖油大賽金牌

### 👄 風味

絕佳的新鮮草香、青蕉與番茄香氣完美交錯，後味以絕佳適中的苦嗆與奶油風味融合收場。

### 🍴 搭配料理

煎炒、燒烤、烤蔬菜，拌沙拉或直接沾麵包搭配。

### ⚙️ 製程

Cobram經典風味選自瑪瑞河畔最優秀的橄欖種植園區。專業的榨油師精選不同園區的優質品種，冷萃取出擁有新鮮果香且繚繞於口的獨特風味。

OZNY SHOP

375ml

750ml



Cobram  
Estate®



## ROBUST FLAVOUR INTENSITY 特級初榨橄欖油：醇厚風味



### 榮獲

2023 紐約橄欖油大賽金牌

2022 紐約橄欖油大賽金牌



### 風味

新鮮草香氣味伴挾帶烈嗆辣層次，伴隨著豐富的果香韻味。深刻的嗆辣與苦味在味蕾中呈現最佳平衡感。



### 搭配料理

淋在義大利麵或蔬菜上、醃菜肉、燉肉、砂鍋料理，製作番茄紅醬、沾麵包。



### 製程

Cobram細緻風味選用瑪瑞河岸畔種植之橄欖，其地中海型氣候與肥沃的紅土為橄欖提供絕佳生長環境。專業的榨油師精選不同園區的優質醇厚風味橄欖品種，冷萃取出這款果香飽滿濃郁的初榨橄欖油。

OZNY SHOP





3L

## LIGHT FLAVOUR INTENSITY 特級初榨橄欖油：細緻風味



### 🏆 榮獲

2023 日本國際橄欖油大賽銀牌  
2022 日本國際橄欖油大賽銀牌

### 👄 風味

美好的成熟果實略帶蘋果香氣，在口中留下微甜感，是呈現新鮮菜餚的最佳用油。

### 🍴 搭配料理

這款精緻有豐富的橄欖油，最適合中式煎熱炒、BBQ、與烤箱烘培。

### ⚙️ 製程

Cobram細緻風味選用瑪瑞河岸畔種植之橄欖，其地中海型氣候與肥沃的紅土為橄欖提供絕佳生長環境。選用特定的橄欖品種，融合清淡與細膩的香氣口感。

Cobram  
Estate®



3L

## CLASSIC FLAVOUR INTENSITY 特級初榨橄欖油：經典風味



### 🏆 榮獲

2023 日本、紐約橄欖油大賽銀牌  
2022 日本橄欖油大賽金牌

### 👄 風味

絕佳的新鮮草香、青蕉與番茄香氣完美交錯，後味以絕佳適中的苦嗆與奶油風味融合收場。

### 🍴 搭配料理

煎炒、燒烤、烤蔬菜，拌沙拉或直接沾麵包搭配。

### ⚙️ 製程

Cobram經典風味選自瑪瑞河畔最優秀的橄欖種植園區。專業的榨油師精選不同園區的優質品種，冷萃取出擁有新鮮果香且繚繞於口的獨特風味。

OZNY SHOP





單一橄欖油品種



500ml



Cobram  
Estate®



## ULTRA PREMIUM RESERVE HOJIBLANCA 頂級特選單一品種：白葉

### 🏆 榮獲

2023 紐約橄欖油大賽銀牌 / 2023 日本橄欖油大賽銀牌  
2022 日本橄欖油大賽銀牌

### 👄 風味

品種源於安達魯西亞，現盛植於澳洲維多利亞北方。Cobram Estate 獨有的冷萃取技術，能讓橄欖品種的獨特層次與風味完美呈現。彷彿直接聞到青草現前，白葉品種有著強烈的草香層次，伴隨著熱帶水果氣息。在口中呈微甜、略帶奶油風味，挾帶微苦，後味餘韻嗆辣。

### 🍴 搭配料理

適合燉飯、海鮮、雞肉料理，也適合沾麵包、替代奶油的健康選擇。

### ⚙️ 製程

採用Cobram獨有的『頂級精選』技術生產，Hojiblanca橄欖品種在最完美熟度的狀態採收，並於4小時內進行極低溫萃取作業，靜置後由品油專家進行感官檢測，被歸類為“特選”等級。唯有真正完美的橄欖油才能得到榨油師如此青睞。

OZNY SHOP

500ml



Cobram  
Estate®



## ULTRA PREMIUM RESERVE PICUAL 頂級特選單一品種：皮夸爾

### 🏆 榮獲

2023 紐約橄欖油大賽銀牌 / 2023 日本橄欖油大賽金牌  
2022 紐約橄欖油大賽金牌 / 2022 日本橄欖油大賽銀牌

### 👄 風味

品種源於安達魯西亞,現盛植於澳洲維多利亞北方。  
Cobram Estate 獨有的冷萃取技術,能讓橄欖品種的獨特層次與風味完美呈現。完美平衡的風味,如口中品嚐到新鮮的橄欖果實,伴隨番茄葉及無花果葉風。在苦味與辣味中將充滿層次的風味釋出。

### 🍴 搭配料理

以番茄為基底之菜餚、沙拉、義大利麵、海鮮飯、義大利烤麵包。

### ⚙️ 製程

採用Cobram獨有的『頂級精選』技術生產, Picual 橄欖品種在最完美熟度的狀態採收,並於4小時內進行極低溫萃取作業,靜置後由品油專家進行感官檢測,被歸類為“特選”等級。唯有真正完美的橄欖油才能得到榨油師如此青睞。

OZNY SHOP



500ml



Cobram  
Estate



## ULTRA PREMIUM RESERVE CORATINA 頂級特選單一品種：卡洛蒂納

### 🏆 榮獲

2023 紐約橄欖油大賽金牌 / 2023 日本橄欖油大賽金牌  
2022 紐約橄欖油大賽金牌 / 2022 日本橄欖油大賽金牌

### 👄 風味

品種源於義大利南部阿普利亞，現盛植於澳洲維多利亞北方。Cobram Estate 獨有的冷萃取技術，能讓橄欖品種的獨特層次與風味完美呈現。卡洛蒂納品種，新鮮青草香氣豐富突出，伴隨著核桃與松果的堅果氣息。口感濃郁滑順，挾帶微苦，後味餘韻嗆辣。此款草香氣味更勝於白葉風味與皮夸爾風味。

### 🍴 搭配料理

適合燉飯、海鮮、雞肉料理，也適合沾麵包、替代奶油的健康選擇。

### ⚙️ 製程

採用Cobram獨有的『頂級精選』技術生產，Coratina橄欖品種在最完美熟度的狀態採收，並於4小時內進行極低溫萃取作業，靜置後由品油專家進行感官檢測，被歸類為“特選”等級。唯有真正完美的橄欖油才能得到榨油師如此青睞。

OZNY SHOP



風味特級初榨



250ml



Cobram  
Estate®



## TRUFFLE INFUSED 特級初榨橄欖油：松露風味

高品質的Cobram Estate特級初榨橄欖油，與黑松露的完美結合，帶來絕佳的自然土地風味基調，為您的佳餚添加美妙風味

### 味覺

松露的鮮味伴隨高品質特級初榨橄欖油的堅果味，略帶微苦味、胡椒氣息的後韻，為這款氣息豐富的松露油帶來清新的回味。

### 香氣

新鮮的青草氣息與橄欖果香，伴隨濃郁的麝香韻味，悠悠的大蒜層次狹帶濃郁、潮濕的秋季野生蘑菇香氣，多種香氣的完美搭配更顯風味豐富。

### 搭配料理

松露油絕對是各類麵食和米飯菜餚的搭配首選。簡單的奶油起士燉飯、新鮮義大利乾酪搭配Cobram特級初榨松露橄欖油就是一道令人難忘的菜餚。松露橄欖油富含鮮味，牛排上桌前的淋佐，沾醬料上的點綴，任何簡單的食材只要淋上一些松露油，都能成為出色的菜餚！

OZ NZ SHOP

250ml



Cobram  
Estate®



## GARLIC INFUSED 特級初榨橄欖油：大蒜風味

### 風味

新鮮細膩香氣微妙混合大蒜香。大蒜的香味貫穿了口感，留下細緻清香的大蒜餘韻。

### 搭配料理

淋在意大利麵醬或自製美乃滋，也適合點綴在羊排上，或是烤豬肉和雞肉。

### 製程

Cobram大蒜風味的橄欖選自瑪瑞河畔最優秀的橄欖種植園區。每一年度，精選的橄欖從採收到壓榨製成皆於數小時內完成，生產最新鮮品質最佳之特級初榨橄欖油。專業的榨油師精選風味清淡細膩的特定品種融合冷壓大蒜油，成就風味如大蒜現前的調味橄欖油。

OZNSHOP



250ml



Cobram  
Estate®



## LEMON INFUSED 特級初榨橄欖油：檸檬風味

### 👄 風味

新鮮的檸檬香與Barnea橄欖品種飽滿的香蕉香氣息完美互補。

### 🍴 搭配料理

適用BBQ燒烤佐料、拌沙拉、烤海鮮及海鮮義大利麵。

### ⚙️ 製程

Cobram 檸檬風味精選瑪瑞河畔旁種植之橄欖，其地中海型氣候與肥沃的紅土為橄欖提供絕佳的生長環境。每一年度，專業的榨油師精選風味清淡細膩的特定品種融合冷壓檸檬油，成就風味如檸檬現前的調味橄欖油。

OZNSHOP

250ml



Cobram  
Estate®



## GARLIC & ONION INFUSED 特級初榨橄欖油：大蒜洋蔥風味

### 風味

新鮮細膩香氣微妙混合大蒜與洋蔥香。大蒜與洋蔥的香味貫穿了口感，留下細緻清香的大蒜洋蔥餘韻。

### 搭配料理

淋在意大利麵醬或自製美乃滋，也適合點綴在羊排上，或是烤豬肉和雞肉。

### 製程

Cobram大蒜洋蔥風味的橄欖選自瑪瑞河畔最優秀的橄欖種植園區。每一年度，精選的橄欖從採收到壓榨製成皆於數小時內完成，生產最新鮮品質最佳之特級初榨橄欖油。專業的榨油師精選風味清淡細膩的特定品種融合冷壓大蒜油，成就風味如大蒜現前的調味橄欖油。

OZDZ SHOP

250ml



Cobram  
Estate®



## GARLIC&ROSEMARY INFUSED 特級初榨橄欖油：大蒜 & 迷迭香風味

### 風味

迷人的迷迭香草本氣息撲鼻，伴隨家常炒菜熟悉的大蒜風味。最受歡迎的中、西式香料結合，讓您一次品嚐。

### 搭配料理

適合與肉類菜餚搭配，煎烤羊排、牛排，或是淋在根莖葉蔬菜上，放進烤箱烘烤。炸地瓜薯條也是不錯的選擇！

### 製程

Cobram大蒜 & 迷迭香風味的橄欖選自瑪瑞河畔最優秀的橄欖種植園區。每一年度，精選的橄欖從採收到壓榨製成皆於數小時內完成，生產最新鮮品質最佳之特級初榨橄欖油。專業的榨油師精選風味清淡細膩的特定品種融合冷壓大蒜油、迷迭香油，成就大蒜 & 迷迭香風味的調味橄欖油。

OZDZ SHOP



250ml



Cobram  
Estate®



## ROASTED MIXED HERB INFUSED 特級初榨橄欖油：綜合香草風味

### 風味

適合燒烤、拌炒或點綴番茄。淋在燉煮蔬菜及湯品上，更適合佐烤羊排。

### 搭配料理

淋在意大利麵醬或自製美乃滋，也適合點綴在羊排上，或是烤豬肉和雞肉。

### 製程

Cobram 綜合香草風味選自瑪瑞河畔最優秀的橄欖種植園區，專業的榨油師精選風味清淡細膩的特定品種融合冷壓綜合香草油，成就這款充滿新鮮香草韻味的調味橄欖油。

OZ NZ SHOP

250ml



Cobram  
Estate®



## CHILLI INFUSED 特級初榨橄欖油：辣椒風味

### 風味

辣椒風味橄欖油夾帶微微麻辣的香氣與後韻，十足滿足饕客味蕾。

### 搭配料理

可搭配義大利麵、比薩、中華快炒，也適合肉品、蔬菜類烹飪前的醃製調理。

### 製程

Cobram辣椒風味的橄欖選自瑪瑞河畔最優秀的橄欖種植園區。每一年度，精選的橄欖從採收到壓榨製成皆於數小時內完成，生產最新鮮品質最佳之特級初榨橄欖油。專業的榨油師精的特定品種融合冷壓辣椒油，成就微微麻辣的風味橄欖油。

OZNSHOP

250ml



Cobram  
Estate®



## CHILLI INFUSED 特級初榨橄欖油：大蒜辣椒風味

### 👁️ 風味

大家最熱愛的大蒜與辣椒，結合成這款風味獨特，濃郁大蒜風味又帶中辣氣息的風味橄欖油。

### 🍴 搭配料理

中式熱炒、醃製食材，搭配義大利麵醬料、pizza、燉飯與咖哩。各式料理上菜前的淋綴。

### ⚙️ 製程

Cobram辣椒風味的橄欖選自瑪瑞河畔最優秀的橄欖種植園區。每一年度，精選的橄欖從採收到壓榨製成皆於數小時內完成，生產最新鮮品質最佳之特級初榨橄欖油。專業的榨油師精的特定品種融合冷壓辣椒油，成就微微麻辣的風味橄欖油。

OZNSHOP



250ml



Cobram  
Estate®



## CHILLI INFUSED 特級初榨橄欖油：烤洋蔥風味

### 風味

新鮮的特級初榨橄欖油，伴隨烤洋蔥的豐郁甜美風味，帶來與眾不同且精緻的口感。

### 搭配料理

適合熱炒、類、肉品料理，搭配食材醃製，風味更上一層樓。

### 製程

Cobram辣椒風味的橄欖選自瑪瑞河畔最優秀的橄欖種植園區。每一年度，精選的橄欖從採收到壓榨製成皆於數小時內完成，生產最新鮮品質最佳之特級初榨橄欖油。專業的榨油師精的特定品種融合冷壓辣椒油，成就微微麻辣的風味橄欖油。

OZ NZ SHOP