

## 黑種草籽油 折服德國人的法老王神油



### 黑種草籽由來

黑種草籽的使用歷史，大約可以追溯到三千年前的埃及王室，它具有珍貴成分，最早發現於法老王圖坦卡門的墳墓中，傳說埃及豔后克麗奧佩脫拉七世也使用它來維持青春美麗。

在中東地區擁有巨大影響力的先知穆罕默德，曾在《聖訓》中這樣形容過黑種草：「除了無法起死回生外，這東西是能治百病的良藥。」

受到這些古老的箴言啟示，黑種草籽油千古以來，始終覆上一層神奇又神秘的面紗，在後人不斷的研究報告中，將黑種草籽分析檢驗了之後，終於發現了，它內含的珍貴成分。

### 營養成分

富含多元不飽和脂肪酸、維生素 B 群、胺基酸（含 15 種胺基酸，其中有 8 種是人體必需胺基酸）、維生素（VitaminA、VitaminE）、礦物質，以及抗氧化活性化合物，其中以「百里醌」、「麝香氫醌」、「百里酚」這三大活性化合物最為珍貴突出。

「百里醌」的作用具強效抗氧化、抗發炎物質；「麝香氫醌」則能增強神經傳導活性機轉的物質；「百里酚」可用來消滅病毒。

使用黑種草籽油做日常保養的範圍甚廣，比如口腔、喉嚨、呼吸道、頭皮保養、皮膚保養等。如果加入各種按摩療程精油之中，可加強保濕與滋潤，啟發肌膚的再生能力！



黑種草籽油做成的麵包，風味獨特好吃。

### 食用方式

在餐桌上，據聞黑種草籽油曾讓法國人的黑胡椒失寵。它的味道，帶著溫醇木質調香味，用途如同芥末、胡椒的香料般，中東人做麵包時，喜歡加上黑種草籽油調味，也喜歡將它加在咖啡、茶飲料之中喝，或加入蜂蜜食用皆可；如加上薑黃、黑胡椒、黑岩鹽做成蘸料，不僅可去除食物的腥味，讓味道更可口。

黑種草籽油屬於低溫油，較適合作為涼拌、沙拉、醃、泡等調理用油。

### 德國百年廠商嚴選尼羅河產地

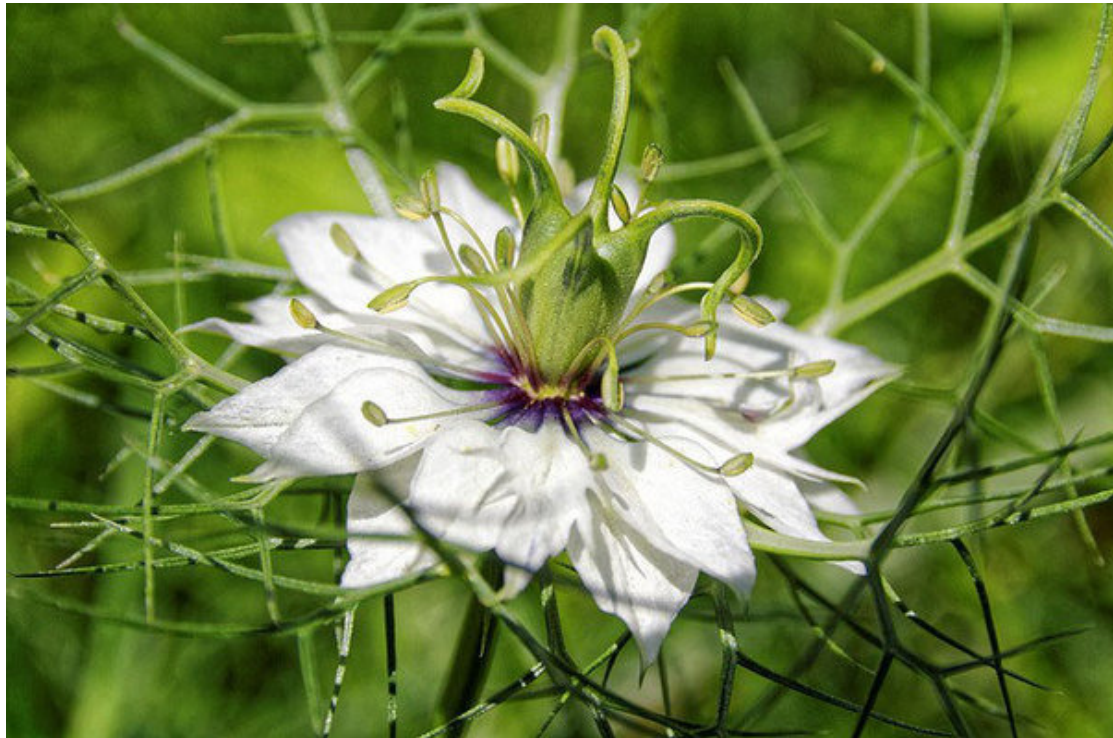
黑種草的種植氣候條件首重高溫、空氣乾燥，雖然中東及歐洲地區也有黑種草產區，但因埃及具有得天獨厚的地理環境優勢，九成沙漠地帶，年均溫介於攝氏 30~45 度的氣候，更適合黑種草生長。

一向以先進技術及嚴謹出名的德國百年有機製造廠商，親自查訪黑種草籽的產地及品種鑑定之後，決定使用埃及尼羅河流域出產的黑種草籽，花朵顏色為



白色的 *Nigella Sativa* 品種，經研究證實是所有品種裡，百里醜成分含量最高，公認是全世界最好的品種。

由埃及進口黑種草籽到德國百年有機製油廠製造，整個生產過程以不超過攝氏三十五度的冷壓製油，產品通過 SGS 農藥檢測，以及德國 Bio 有機認證，為避免有些中東油品，採用溶劑取油的做法，消費者購買黑種草籽油時，還是以通過歐盟認證的有機產品為品質的最好保證。



德國有機製油廠嚴選產自尼羅河流域，開著白色花朵的黑種草籽，公認是全世界最好的品種。