

小粒苦茶籽：

俗稱小粒菓苦茶籽，依據品種學名叫做細葉山茶種油茶樹，該樹種葉子不能做茶葉，而種籽可以拿來榨油，每年開花結菓一次，該種子俗稱苦茶籽經採收處理後可以拿來榨油，榨出來的油脂叫做苦茶油(山茶油)，該植物油脂的含有以下特色：

- ①單元不飽和脂肪酸較高，有如橄欖油。
- ②冷壓製程：油的味道淡雅有青菓味與淡淡堅果的烘培味，口感上清爽滑順。
- ③熱壓製程：油的味道有堅果烘培後的微微淡醇果香味，口感上有微微熟成醇和回甘的味蕾感。

