

R.E.V.O.O



HØJDEPUNKTER OM R.E.V.O.O

- ▶ Revolutionary Extra Virgin Olive Oil (R.E.V.O.O)
- ▶ Op til 30 gange højere polyfenolindhold sammenlignet med almindelig olivenolie
- ▶ Lavet efter gamle principper, der er nytænkt, redesignet og genopbygget
- ▶ Det fyldigere spektrum af naturlige bioaktive forbindelser låst i en Omega-9 olie
- ▶ Certificerede Koroneiki-oliven fra frugtplantager, der ejes af landmænd i flere generationer, uden brug af gødning eller pesticider
- ▶ Presset med patenteret proces og apparater. Funktionelle fødevarer beskyttes og indsamles i hver dråbe



POLYFENOL-BESKYTTELSE

Beskyt dine celler mod rust (oxidering). Olivenolie-polyfenoler bidrager til beskyttelse af blodlipider mod oxidativ skade.



PAS PÅ DIN KOLESTEROL

Udskiftning af mættede fedtsyrer med umættede fedtsyrer i din kost bidrager til at sænke eller opretholde normale kolesterolniveauer.



NØGLEKOMPONENT I MIDDELHAVSKOSTEN

Middelhavskosten er kendt for at være en af de sundeste kostvaner, hvor olivenolie er en vigtig komponent. R.E.V.O.O har et højt indhold af oleinsyre, en umættet fedtsyre, der er knyttet til vedligeholdelse af normale kolesterolniveauer.



ULTRAREN

Molekylært testet for toksiner for at sikre friskhed, sikkerhed og renhed, som du kan stole på

INTRODUKTION TIL R.E.V.O.O REVOLUTIONARY EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

R.E.V.O.O er udelukkende fremstillet af Koroneiki-oliven. Ned til det molekylære niveau er det en virkelig revolutionerende højfenol ekstra jomfru olivenolie med en enestående koncentration af de vigtige planteneringsstoffer inklusive polyfenoler, faktisk op til 30 gange højere end standard ekstra jomfru olivenolier.

R.E.V.O.O har også et fyldigere spektrum af andre vigtige nutraceutiske bioaktive forbindelser som maslininsyre, squalen, E-vitamin sammenlignet med standard ekstra jomfru olivenolier.

Oliven høstes fra økologiske oliventræer, fordi disse oliventræer naturligt producerer flere phytoalexiner, dvs. planteforsvarsforbindelser til opbygning af deres immunitet og forsvar mod biotiske (levende insekter osv.) og abiotiske (klimatiske UV/miljøforurenende stoffer osv.) angreb. Disse bioaktive forsvarskemikalier gør oliventræet til en mester i træ-levetid og beskytter derfor træet og dets frugter. De samme bioaktive forbindelser er også vigtige for menneskers sundhed.

Den nye patenterede teknologi, der bruges til at presse R.E.V.O.O, er bevidst designet og bygget, så det fulde spektrum og det maksimale niveau af nutraceutiske forbindelser og smukke aromater er beskyttet og opsamlet i hver eneste dråbe på revolutionerende høje niveauer. Mange af disse efterspurgte forbindelser går normalt tabt eller reduceres stærkt ved de fleste standardmetoder til presning af olivenolie.

R.E.V.O.O-PROCESSEN

Som ethvert naturprodukt starter R.E.V.O.O i frugtplantagerne, men det er processen, der gør denne olivenolie med højt indhold af fenol ekstraordinær.

Før presning vælges de høstede oliven, så kun de sunde oliven presses. Kviste og blade renses ud. Derefter vaskes oliverne grundigt, så alle overfladekontaminanter fra miljøet fjernes.

Presningen: R.E.V.O.O olie er rent mekanisk presset under koldpressede procesforhold. Forskellen er det radikalt nytænkte lukkede og kontinuerlige system, hvor INGEN yderligere proceshjælpemidler, såsom vand, tilsættes. Da processen er kontinuerlig og ikke batchpresset, overvåges, kontrolleres og optimeres alle kritiske procesbetingelser kontinuerligt for at maksimere naturlige enzymatiske reaktioner: helt unikt!

De fleste standard ekstra jomfru olivenoliesystemer, der tilføjer proceshjælpemidler som vand og tillader ukontrolleret luft (20 % ilt) ind i processen forårsager øjeblikkelig skade ved oxidering og hydrolyse, hvilket i høj grad reducerer styrken af ernæringsmidler og reducerer holdbarheden dramatisk. Der er ikke tilfældet i R.E.V.O.O processen.

Hvert trin i R.E.V.O.O-processen er blevet overvejet og udviklet til forsigtigt og effektivt at fange det gode, der er forbundet med oliven. Oliven indeholder to væsker, olivensaft-vand og olivenolie. R.E.V.O.O-processen bruger blide naturlige kræfter og avanceret sensing-teknologi til kontinuerligt at adskille olivenolie fra olivenvand. Denne del af processen er så effektiv, at olien har nul emulgeret vandindhold, en usædvanlig lang holdbarhed, den er klar til aftapning inden for 48 timer og har en unik let følelse i munden.

Sammenlign dette med standardcentrifugeringsprocessen, som molekylært tilfører vand i olien. Dette tager måneder om at blive fjernet inden aftapning og forårsager skader ved hydrolyse, "udvasker" værdifulde fytochemikalier og reducerer kraften og holdbarheden kraftigt.

Hvert trin i processen spiller en nøglerolle i at nå denne revolutionerende klasse af olivenolie. Resultatet er et overlegent produkt i alle anerkendte egenskaber af høj kvalitet. For eksempel er surheds- og peroxidværdierne lave (0,32 %) og forbliver lave i usædvanlig lang tid. Dette gør R.E.V.O.O meget aromatisk og frisk meget længere end standardolivenolie, så du som forbruger får optimale fytochemikalier og nydelse i hver servering af hver flaske.

NYD R.E.V.O.O'S ORGANOLEPTISKE OPLEVELSE

R.E.V.O.O har en levende, næsten fluorescerende, gul til grøn farve, har den meget ønskede R.E.V.O.O-bitterhed og en anerkendt pebret skarp brændende fornemmelse. De stærke aromater nydes behageligt som en grøn, frugtagtig, græsagtig, skarp grøn bouquet. Mundfølelsen er usædvanlig let, blød og silkeagtig. R.E.V.O.O er her, så du kan forkæle dig selv og nyde det rent med ske eller næsten med ethvert dagligt måltid. Hvorfor ikke tage en spiseske om dagen, omkring 15 ml, for at få dit daglige indtag af den middelhavsgodhed, der naturligt produceres af oliventræet. Vi anbefaler også, at din dosis hældes oven på næsten enhver ret som en grøn salat, fisk, grøntsager, pasta, koldt kød, suppe eller hvad du måtte foretrække, og gør dit måltid til en sund polyfenol-pakket oplevelse.

OLIVENOLIE EN VÆSENTLIG KOMPONENT AF MIDDELHAVSKOSTEN

Middelhavskosten er generelt accepteret som en af de mest sundhedsfremmende kostvaner. En af hjørnestenene i denne kost er olivenolie fuld af omega-9 og polyfenoler. Derudover er denne kost karakteriseret ved høje indtag af grøntsager, frugt, bælgfrugter, nødder, bønner, korn, frø og fisk.

Sundhedsmyndigheder verden over anbefaler os at reducere vores indtag af mættede fedtsyrer, der typisk findes i forarbejdede og ultraforarbejdede fødevarer, og øge vores indtag af umættede fedtsyrer, der især findes i olivenolie. Generelt har det vist sig, at erstatning af mættede fedtstoffer med umættede fedtstoffer i kosten reducerer og opretholder normale kolesterolniveauer i blodet^{1,2}. Olivenolie er et bedre alternativ til standardraffinerede olier (som majsolie, sojabønneolie osv.) alt sammen fyldt med omega-6.

Den vigtigste fedtsyre i R.E.V.O.O er oliesyre (omega-9), som især er blevet anerkendt som en medvirkende faktor til opretholdelse af normale kolesterolniveauer i blodet³.

Da et højt kolesteroltal er en risikofaktor i udviklingen af hjerte-kar-sygdomme², vil det være en let og effektiv forebyggende foranstaltning at inkludere R.E.V.O.O i din daglige kost for din langsigtede sundhed.

ERNÆRINGSINFORMATION

Portionsstørrelse Portioner pr. pakke		
Gennemsnitlig mængde	15 ml	100 ml
Energi	122 kcal	815 kcal
Energi	511 kJ	3.409 kJ
Samlet fedt	13,7 g	91,3 g
Hvoraf		
- Mættet	2,4 g	15,78 g
- Monumættet	9,8 g	65,42 g
- Flerumættet	1,5 g	10,10 g
Protein	0 g	0 g
Kolesterol	0 g	0 g
Kulhydrater	0 g	0 g
Natrium/salt	0 mg	0 mg
Polyfenoler	38,2 mg	255 mg
- heraf tyrosol eller derivater	8 mg	53,5 mg
- heraf hydroxytyrosol eller derivater	7,4 mg	49,2 mg

REVOLUTIONERENDE HØJ KONCENTRATION AF DE VIGTIGE PLANTENÆRINGSSTOFFER INKLUSIVE POLYFENOLER

Olivenpolyfenoler	2650 mg/kilo
Hydroxytyrosol og tyrosol	1300 mg/kilo
Oleocanthal + oleacein	1200 mg/kilo
Oleuropein	20 mg/kilo
Squalen	3740 mg/kilo
E-vitamin	330 mg/kilo
Maslinsyre	56 mg/kilo

INGREDIENSER: Ekstra jomfruolivenolie.

OPBEVARING: Mørkt og under 25 °C.

ZINZINO POLYPHENOL BLEND: Oleocanthal, oleuropein, hydroxytyrosol, tyrosol og oleacein.

R.E.V.O.O SUNDHEDSANPRISNINGER (EFSA)

I Europa har EFSA godkendt anprisninger af olivenolie og dens polyfenoler, som begge er vigtige for dit helbred. De godkendte sundhedsanprisninger siger:

¹ Udskiftning af mættede fedtstoffer i kosten med umættede fedtstoffer bidrager til at vedligeholde et normalt kolesterolniveau i blodet [enkeltumættede og flerumættede fedtsyrer er umættede fedtstoffer].

² Udskiftning af mættede fedtstoffer i kosten med umættede fedtstoffer har vist sig at sænke/reducere kolesterolindholdet i blodet. Et højt kolestertal er en risikofaktor i forhold til udvikling af koronar hjertesygdom.

³ Udskiftning af mættede fedtstoffer i kosten med umættede fedtstoffer bidrager til at vedligeholde et normalt kolesterolniveau i blodet. Oliesyre er et umættet fedtstof.

⁴ Olivenolie-polyfenoler, hydroxytyrosol, tyrosol og deres derivater bidrager til beskyttelse af fedtstoffer i blodet mod oxidativ stress. Anprisningen må kun anvendes for olivenolie, der indeholder mindst 5 mg hydroxytyrosol, tyrosol og derivater heraf pr. 20 g olivenolie. (R.E.V.O.O har ca. 26 mg pr. 20 g olie).