

R.E.V.O.O



VORTEILE VON R.E.V.O.O

- ▶ Revolutionary Extra Virgin Olive Oil (R.E.V.O.O)
- ▶ Ein bis zu 30-mal höherer Polyphenolgehalt im Vergleich zu gewöhnlichem Olivenöl
- ▶ Eine neu durchdachte, neu konzipierte und überarbeitete Herstellung, basierend auf klassischen Grundsätzen
- ▶ Das breitere Spektrum an natürlichen bioaktiven Bestandteilen, eingeschlossen in einem Omega-9-Öl
- ▶ Zertifizierte Koroneiki-Oliven aus Olivenhainen, die durch Landwirte mehrerer Generationen vollkommen ohne Einsatz von Düngemitteln oder Pestiziden bewirtschaftet werden
- ▶ Patentierter Pressvorgang und patentierte Apparatur. In jedem Tropfen werden Nutraceuticals eingefangen und konserviert



POLYPHENOL-SCHUTZ

Schützen Sie Ihre Zellen vor dem Verfall (Oxidation). Polyphenole aus Olivenöl tragen zum Schutz der Blutfette vor oxidativen Schäden bei.



KÜMMERN SIE SICH UM IHRE CHOLESTERINWERTE

Das Ersetzen gesättigter Fettsäuren in der Nahrung durch ungesättigte Fettsäuren trägt zur Senkung oder zur Erhaltung normaler Cholesterinwerte bei.



ZENTRALER BESTANDTEIL DER MEDITERRANEN ERNÄHRUNG

Die mediterrane Ernährung mit Olivenöl als einem der zentralen Bestandteile ist dafür bekannt, eine der gesündesten Ernährungsformen zu sein. R.E.V.O.O ist reich an Ölsäure, einer ungesättigten Fettsäure, die zum Erhalt normaler Cholesterinwerte beiträgt.



ULTRAREIN

Molekular auf Gifte getestet, um Frische, Sicherheit und Reinheit zu garantieren

EINFÜHRUNG ZU R.E.V.O.O REVOLUTIONARY EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

R.E.V.O.O wird ausschließlich aus Koroneiki-Oliven hergestellt. Mit einem beispiellosen, im Vergleich zu gewöhnlichen Olivenölen bis zu 30-mal höheren Gehalt an Phytonährstoffen wie Polyphenolen, ist dieses extra-native Olivenöl bis hinunter zur molekularen Ebene eine echte Revolution.

Zudem verfügt R.E.V.O.O im Vergleich zu gewöhnlichen extra-nativen Olivenölen über ein breiteres Spektrum an weiteren wichtigen nutrazeutischen bioaktiven Bestandteile, wie Maslinsäure, Squalen und Vitamin E.

Die Oliven stammen aus ökologischem Anbau, da diese Oliven von Natur aus mehr Phytoalexine, d. h. pflanzliche Abwehrstoffe zum Schutz vor Schädigungen durch biotische (lebende Insekten, etc.) und abiotische (UV-Strahlung/Umweltschadstoffe, etc.) Einflüsse, enthalten. Diese bioaktiven chemischen Abwehrstoffe machen den Olivenbaum zu einem der langlebigsten Bäume und schützen die Pflanze und ihre Früchte. Doch auch für die menschliche Gesundheit sind diese bioaktiven Bestandteile von Bedeutung.

Das zur Pressung von R.E.V.O.O verwendete, neue und patentierte Verfahren wurde so konzipiert, dass in jedem Tropfen ein breites Spektrum und ein beispiellos hohes Maß an nutrazeutischen Bestandteilen und wunderbaren Aromen eingefangen und konserviert wird. Viele dieser begehrten Bestandteile gehen bei den meisten üblichen Pressverfahren für gewöhnlich ganz oder größtenteils verloren.

DAS R.E.V.O.O-VERFAHREN

Wie jedes natürliche Produkt hat auch R.E.V.O.O seinen Ursprung in der Natur, jedoch wird dieses Olivenöl mit seinem hohen Phenolingehalt erst durch das Verfahren so außergewöhnlich.

Vor dem Pressen werden die geernteten Oliven selektiert, so dass nur die gesündesten Oliven gepresst werden. Anschließend werden Zweige und Kerne entfernt. Dann werden die Oliven gründlich gewaschen, um sicherzustellen, dass jegliche oberflächliche Verunreinigungen beseitigt sind.

Die Pressung: Das R.E.V.O.O-Öl wird mittels rein mechanischer Kaltpressung gewonnen. Der Unterschied besteht im vollkommen neu durchdachten „geschlossenen & kontinuierlichen“ System, dem KEINE zusätzlichen Prozesshilfsmittel wie Wasser hinzugefügt werden. Da die Pressung nicht im Chargenbetrieb, sondern im kontinuierlichen Verfahren erfolgt, werden sämtliche kritische Parameter kontinuierlich überwacht, kontrolliert und optimiert, wodurch ein Höchstmaß an natürlichen enzymatischen Reaktionen erzielt werden kann: Absolut einmalig!

Bei den meisten üblichen Systemen zur Gewinnung von extra-nativem Olivenöl werden Prozesshilfsstoffe wie Wasser hinzugefügt und es kommt zu unkontrolliertem Eintritt von Luft (20 % Sauerstoff) in das System. Hierdurch kommt es unmittelbar zu oxidations- und hydrolysebedingten Beeinträchtigungen, die das Potenzial der Nutrazeutika erheblich schmälern und die Haltbarkeit drastisch reduzieren. Nicht so beim R.E.V.O.O-Verfahren.

Alle Schritte des R.E.V.O.O-Verfahrens wurden neu durchdacht und neu konzipiert, um eine sanfte und effektive Gewinnung der wertvollen Inhaltsstoffe der Olive zu gewährleisten. Oliven enthalten zwei Flüssigkeiten, Olivenwasser und Olivenöl. Zur kontinuierlichen Trennung des Olivenöls vom Olivenwasser greift das R.E.V.O.O-Verfahren auf sanfte natürliche Kräfte und eine fortschrittliche Sensortechnologie zurück. Dank der Effizienz dieses Verfahrensschrittes ist das Öl 100 % wasserfrei, verfügt über eine außergewöhnlich lange Haltbarkeit, kann nach 48 Stunden abgefüllt werden und fühlt sich einzigartig leicht im Mund an.

Vergleichen Sie dieses Verfahren mit dem üblichen Zentrifugationsverfahren, bei dem eine molekulare Infusion von Wasser in das Öl erfolgt. Bis der Wassergehalt so niedrig ist, dass das Öl abgefüllt werden kann, vergehen Monate. Darüber hinaus führt dieses Wasser zu hydrolysebedingten Beeinträchtigungen, „schwemmt“ wertvolle Phytochemikalien aus und reduziert die Wirksamkeit und Haltbarkeit erheblich.

Jeder Schritt dieses Verfahrens ist essenziell für die revolutionäre Qualität dieses Olivenöls. Das Ergebnis ist ein in Hinblick auf alle anerkannten Qualitätsmerkmale herausragendes Produkt. So sind beispielsweise der Säure- und der Peroxidgehalt niedrig (0,32 %) und bleiben über einen außergewöhnlich langen Zeitraum hinweg auf einem niedrigen Niveau. Hierdurch bleibt R.E.V.O.O erheblich länger aromatisch und frisch als gewöhnliches Olivenöl. So profitieren Sie als Kunde bei jeder Portion aus jeder Flasche von einem Höchstmaß an Phytochemikalien und Genuss.

R.E.V.O.O – DAS ORGANOLEPTISCHE ERLEBNIS

R.E.V.O.O verfügt über eine kräftige, nahezu fluoreszierend gelbe bis grüne Farbe, den äußerst begehrten R.E.V.O.O-Bittergeschmack und ist für seifenförmig-scharfes Brennen im Hals bekannt. Die starken Aromen verleihen dem Öl sein kräftig-grünes, fruchtig-grasiges Bouquet. Das Mundgefühl ist außergewöhnlich leicht, weich und seidig-mild. Genießen Sie R.E.V.O.O pur oder zum Verfeinern nahezu jeder Mahlzeit. Gönnen Sie sich beispielsweise jeden Tag einen Teelöffel (etwa 15 ml) dieser wertvollen Inhaltsstoffe direkt aus der mediterranen Natur. Oder verfeinern Sie nahezu jedes Gericht, wie grünen Salat, Fisch, Gemüse, Pasta, Aufschnitt, Suppe und verwandeln Sie Ihre Mahlzeit so in ein polyphenolreiches Sinneserlebnis.

OLIVENÖL – EIN ESSENZIELLER BESTANDTEIL DER MEDITERRANEN ERNÄHRUNG

Die mediterrane Ernährung ist gemeinhin als eine der gesundheitsförderndsten Ernährungsweisen anerkannt. Mit seinem hohen Gehalt an Omega-9 und Polyphenol stellt Olivenöl einen der Grundpfeiler dieser Ernährungsweise dar. Darüber hinaus zeichnet sich diese Ernährung durch ihren hohen Anteil an Gemüse, Obst, Nüssen, Bohnen, Getreide und Fisch aus.

Weltweit wird von den Gesundheitsbehörden empfohlen, den Konsum gesättigter Fettsäuren, die üblicherweise in verarbeiteten und ultra-verarbeiteten Lebensmitteln zu finden sind, einzuschränken und im Gegenzug mehr ungesättigte Fettsäuren, die insbesondere in Olivenöl enthalten sind, zu konsumieren. Generell hat sich gezeigt, dass das Ersetzen gesättigter Fette durch ungesättigte Fette in der Ernährung zu einer Senkung des Cholesterinspiegels und zum Erhalt normaler Cholesterinwerte führt^{1,2}. Olivenöl ist eine Alternative, die den üblichen raffinierten, Omega-6-reichen Ölen (wie Mais- oder Sojaöl, etc.) überlegen ist.

Insbesondere Ölsäure, die wichtigste in R.E.V.O.O enthaltene Fettsäure (Omega-9), ist dafür bekannt, einen Beitrag zum Erhalt normaler Cholesterinwerte zu leisten³.

Da erhöhte Cholesterinwerte einen Risikofaktor für die Entwicklung koronarer Herzerkrankungen darstellen², können Sie einen einfachen, aber effizienten Beitrag zum langfristigen Erhalt Ihrer Gesundheit leisten, indem Sie R.E.V.O.O in Ihre tägliche Ernährung integrieren.

NÄHRSTOFFANGABEN

Portionsgröße Portionen pro Packung		
Durchschnittliche Menge	15 ml	100 ml
Nährwert	122 kcal	815 kcal
Nährwert	511 kJ	3409 kJ
Fett gesamt	13,7 g	91,3 g
davon		
- gesättigte Fettsäuren	2,4 g	15,78 g
- einfach ungesättigt	9,8 g	65,42 g
- mehrfach ungesättigt	1,5 g	10,10 g
Protein	0 g	0 g
Cholesterin	0 g	0 g
Kohlenhydrate	0 g	0 g
Natrium/Salz	0 mg	0 mg
Polyphenolen	38,2 mg	255 mg
- Davon Tyrosol oder Derivate	8 mg	53,5 mg
- Davon Hydroxytyrosol oder Derivate	7,4 mg	49,2 mg

REVOLUTIONÄR HOHER GEHALT AN WICHTIGEN PHYTONÄHRSTOFFEN WIE POLYPHENOLEN

Olivenpolyphenole	2.650 mg/kg
Hydroxytyrosol & Tyrosol	1.300 mg/kg
Oleocanthal + Oleacein	1.200 mg/kg
Oleuropein	20 mg/kg
Squalen	3.740 mg/kg
Vitamin E	330 mg/kg
Maslinsäure	56 mg/kg

INHALTSSTOFFE: Extra-natives Olivenöl.

LAGERUNG: An einem dunklen Ort unter 25 °C aufzubewahren.

ZINZINO POLYPHENOL BLEND: Oleocanthal, Oleuropein, Hydroxytyrosol, Tyrosol und Oleacein.

GESUNDHEITSBEZOGENE ANGABEN (EFSA) ZU REVOLUTIONÄRY EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

In Europa hat die EFSA diverse Angaben zu Olivenöl und den darin enthaltenen Polyphenolen, die gleichermaßen wichtig für Ihre Gesundheit sind, genehmigt. Die genehmigten gesundheitsbezogenen Angaben lauten:

¹ Der Ersatz gesättigter Fettsäuren durch einfach und/oder mehrfach ungesättigte Fettsäuren in der Ernährung trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei.

² Die Verwendung ungesättigter Fettsäuren anstelle gesättigter Fettsäuren in der Ernährung senkt/reduziert nachweislich den Cholesterinspiegel im Blut. Ein hoher Cholesterinwert gehört zu den Risikofaktoren der koronaren Herzerkrankung.

³ Der Ersatz von gesättigten Fettsäuren durch ungesättigte Fettsäuren in der Ernährung trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei. Ölsäure ist eine ungesättigte Fettsäure.

⁴ Die Olivenpolyphenole Hydroxytyrosol, Tyrosol und ihre Derivate tragen zum Schutz der Blutlipide vor oxidativem Stress bei. Die Angabe darf nur für Olivenöl verwendet werden, das mindestens 5 mg Hydroxytyrosol, Tyrosol und ihre Derivate pro 20 g Olivenöl enthält. (R.E.V.O.O enthält ca. 26 mg pro 20 g Öl).