

# R.E.V.O.O

---



---

## ASPECTOS DESTACADOS DE R.E.V.O.O

---

- ▶ Revolutionary Extra Virgin Olive Oil (R.E.V.O.O)
- ▶ Contenido en polifenoles hasta treinta veces superior en comparación con el aceite de oliva corriente
- ▶ Elaborado con los métodos reconcebidos, rediseñados y reelaborados de los maestros ancestrales
- ▶ El espectro más completo de compuestos bioactivos naturales concentrado en un aceite con omega-9
- ▶ Aceitunas Koroneiki certificadas procedentes de huertos cuyos propietarios se remontan varias generaciones atrás y en los que no se utilizan fertilizantes ni pesticidas
- ▶ Prensado mediante un proceso y una maquinaria patentados. Los nutracéuticos se conservan y se acumulan en cada gota



### ACCIÓN PROTECTORA DE LOS POLIFENOLES

Protege tus células de la oxidación. Los polifenoles del aceite de oliva contribuyen a la protección de los lípidos de la sangre contra el daño oxidativo.



### CUIDA DE TU COLESTEROL

La sustitución de los ácidos grasos saturados por los ácidos grasos no saturados en la dieta contribuye a reducir el colesterol o mantener los niveles normales.



### INGREDIENTE CLAVE EN LA DIETA MEDITERRÁNEA

La dieta mediterránea es conocida por ser una de las dietas más saludables, con el aceite de oliva como ingrediente fundamental. R.E.V.O.O tiene un alto contenido en ácido oleico, un ácido grado no saturado relacionado con el mantenimiento de los niveles normales de colesterol.



### ULTRA PURO

Testado contra toxinas, a nivel molecular, para asegurar frescura, seguridad y pureza fiables

## PRESENTAMOS EL R.E.V.O.O REVOLUTIONARY EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

R.E.V.O.O se elabora exclusivamente con aceitunas Koroneiki. A nivel molecular, es un aceite de oliva virgen extra revolucionario con un alto contenido fenólico y una concentración incomparable de los fitonutrientes importantes, entre ellos, los polifenoles, que es hasta treinta veces superior a la del resto de aceites de oliva virgen extra.

R.E.V.O.O también contiene un espectro más completo de otros compuestos bioactivos nutraceuticos importantes, como el ácido maslínico, el escualeno y la vitamina E, en comparación con el resto de aceites de oliva virgen extra.

Las aceitunas proceden de olivos orgánicos, pues estos producen de forma natural más fitoalexinas, es decir, los compuestos defensivos de las plantas que refuerzan su inmunidad y sus defensas frente a los ataques de agentes bióticos (insectos, etc.) y abióticos (rayos ultravioleta, contaminantes atmosféricos, etc.). Estas sustancias químicas defensivas bioactivas convierten al olivo en uno de los árboles más longevos y, por lo tanto, protegen el árbol y sus frutos. Estos mismos compuestos bioactivos son asimismo importantes para la salud del ser humano.

La nueva tecnología patentada empleada para prensar R.E.V.O.O se ha diseñado y elaborado expresamente para que el espectro más completo y el máximo nivel de los compuestos nutraceuticos y los armoniosos compuestos aromáticos se conserven y acumulen en cada gota en niveles revolucionariamente altos. Muchos de estos cotizados compuestos se suelen perder o se reducen a niveles muy bajos en la mayoría de los métodos habituales de prensado de aceite de oliva.

### EL PROCESO DE R.E.V.O.O

Como todos y cada uno de los productos naturales, R.E.V.O.O tiene su origen en los huertos, pero es el proceso el que convierte a este aceite de oliva con alto contenido fenólico en excepcional.

Antes del prensado, las aceitunas cosechadas se seleccionan para prensar solo las de mayor calidad. Se retiran las ramas y las hojas. A continuación, las aceitunas se lavan minuciosamente para eliminar todos los contaminantes atmosféricos de su superficie.

El prensado: el aceite R.E.V.O.O se prensa mediante medios puramente mecánicos en condiciones de prensado en frío. La diferencia se halla en el sistema "cerrado y continuo" reconcebido de forma radical en el que NO se añaden otros coadyuvantes de elaboración, como el agua. Además, puesto que el proceso es continuo y no se prensa por lotes, todas las condiciones fundamentales del proceso se supervisan, controlan y optimizan de forma constante para maximizar las reacciones enzimáticas naturales: totalmente único.

La mayoría de los sistemas habituales de aceite de oliva virgen extra, al añadir coadyuvantes de elaboración como el agua y permitir que se introduzca aire sin control (un 20 % de oxígeno) en el proceso, provocan daños inmediatos por la oxidación y la hidrólisis, que reducen considerablemente la potencia de los nutraceuticos y disminuyen drásticamente su duración. Esto no sucede en el proceso de R.E.V.O.O.

Cada etapa del proceso de R.E.V.O.O se ha reconcebido y diseñado para captar la calidad inherente en las aceitunas de forma cuidadosa y eficaz. Las aceitunas contienen dos líquidos, el agua del zumo de la aceituna y el aceite de oliva. El proceso de R.E.V.O.O utiliza suaves fuerzas naturales y tecnología de detección avanzada para separar de forma constante el aceite de oliva del agua de la aceituna. Esta parte del proceso es tan eficiente que el aceite presenta un contenido cero en agua emulsionada, una duración excepcionalmente larga, está listo para el embotellado en un plazo de 48 horas y aporta una sensación en boca ligera y única.

Compare este proceso con el proceso habitual de centrifugación, que introduce agua en el aceite a nivel molecular. Esta tarda meses en eliminarse antes del embotellado y provoca daños por la hidrólisis, "desecha" los valiosos fitoquímicos y reduce considerablemente su potencia y frescura.

Cada paso del proceso desempeña un papel fundamental a la hora de alcanzar este grado revolucionario de aceite de oliva. El resultado es un producto superior en todas las características de calidad reconocidas. Por ejemplo, los valores de acidez y peróxido son bajos (0,32 %) y se mantienen bajos durante un tiempo excepcionalmente duradero. Esto permite que se mantenga el aroma y la frescura de R.E.V.O.O a niveles altos y durante más tiempo que en el resto de aceites de oliva, lo que garantiza que usted, el consumidor, obtenga los fitoquímicos óptimos y disfrute de cada gota de la botella.

### DISFRUTE LA EXPERIENCIA ORGANOLÉPTICA DE R.E.V.O.O

R.E.V.O.O tiene un color amarillo verdoso intenso, casi fluorescente, el muy deseado amargor de R.E.V.O.O y un reconocido picor en garganta acre y penetrante. Los compuestos aromáticos intensos ofrecen un gusto agradable en forma de buqué afrutado, herbáceo y acre con notas a frutos verdes. La sensación en boca es excepcionalmente ligera, suave y sedosa. R.E.V.O.O es un aceite que puede disfrutar en solitario tomado en una cucharada o con prácticamente cualquier comida. Puede tomar una cucharada al día, unos 15 ml, para alcanzar la ingesta diaria recomendada del oro líquido mediterráneo que nos aporta el olivo. Asimismo, recomendamos que añada una dosis sobre sus platos, como ensaladas, pescado, verduras, pasta, fiambres, sopas o sobre cualquier plato que prefiera, para convertirlos en una experiencia saludable con un gran aporte de polifenoles.

### EL ACEITE DE OLIVA, INGREDIENTE FUNDAMENTAL DE LA DIETA MEDITERRÁNEA

Generalmente, se considera que la dieta mediterránea es una de las dietas más beneficiosas para la salud. Uno de los pilares de esta dieta es el aceite de oliva, que contiene omega-9 y polifenoles. Además, esta dieta se caracteriza por un consumo elevado de verduras, frutas, legumbres, frutos secos, cereales, semillas y pescado.

Las autoridades sanitarias de todo el mundo nos recomiendan reducir el consumo de ácidos grasos saturados que se suelen encontrar en los alimentos procesados y ultraprocesados, y aumentar el consumo de ácidos grasos no saturados, presentes en el aceite de oliva. En general, se ha demostrado que la sustitución de las grasas saturadas por grasas no saturadas en la dieta reduce el colesterol y mantiene los niveles adecuados en sangre<sup>1,2</sup>. El aceite de oliva es una alternativa mejor que los aceites refinados habituales (como el aceite de maíz, el aceite de soja, etc.), que contienen omega-6.

El ácido graso más importante de R.E.V.O.O es el ácido oleico (omega-9), que se ha reconocido particularmente como factor contribuyente del mantenimiento de los niveles adecuados de colesterol en sangre<sup>3</sup>.

Puesto que el colesterol alto es un factor de riesgo en el desarrollo de cardiopatías coronarias<sup>2</sup>, la inclusión de R.E.V.O.O en su dieta diaria supondrá una medida sencilla y eficiente de prevención para redundará en su salud a largo plazo.

## INFORMACIÓN NUTRICIONAL

Dosis Dosis por botella		
Cantidad media	15 ml	100 ml
Valor energético	122 kcal	815 kcal
Valor energético	511 kJ	3409 kJ
Grasas totales	13,7 g	91,3 g
De las cuales		
- Saturadas	2,4 g	15,78 g
- Monoinsaturadas	9,8 g	65,42 g
- Poliinsaturadas	1,5 g	10,10 g
Proteínas	0 g	0 g
Colesterol	0 g	0 g
Carbohidratos	0 g	0 g
Sodio/sal	0 mg	0 mg
Polifenoles	38,2 mg	255 mg
- De los cuales tirosol o derivados	8 mg	53,5 mg
- De los cuales hidroxitirosol o derivados	7,4 mg	49,2 mg

### ALTA CONCENTRACIÓN REVOLUCIONARIA DE LOS FITONUTRIENTES IMPORTANTES INCLUIDOS LOS POLIFENOLES

Polifenoles de la aceituna	2650 mg/kg
Hidroxitirosol y tirosol	1300 mg/kg
Oleocanto + oleaceína	1200 mg/kg
Oleuropeína	20 mg/kg
Escualeno	3740 mg/kg
Vitamina E	330 mg/kg
Ácido maslínico	56 mg/kg

**INGREDIENTES:** Aceite de oliva virgen extra.

**ALMACENAMIENTO:** En un lugar alejado de la luz directa y por debajo de los 25 °C.

**ZINZINO POLYPHENOL BLEND:** Oleocanto, oleuropeína, hidroxitirosol, tirosol y oleaceína.

## DECLARACIONES DE PROPIEDADES SALUDABLES DE REVOLUTIONARY EXTRA VIRGIN OLIVE OIL (EFSA)

En Europa, la EFSA apoya las afirmaciones de que el aceite de oliva y sus polifenoles son importantes para la salud. Las declaraciones de propiedades saludables aprobadas son las siguientes:

<sup>1</sup> La sustitución de las grasas saturadas por grasas insaturadas en la dieta contribuye a mantener niveles normales de colesterol sanguíneo (los ácidos grasos monoinsaturados o poliinsaturados son grasas insaturadas).

<sup>2</sup> Se ha demostrado que la sustitución de grasas saturadas por grasas insaturadas en la dieta disminuye/reduce el colesterol en la sangre. Una tasa elevada de colesterol constituye un factor de riesgo de cardiopatías coronarias.

<sup>3</sup> La sustitución de grasas saturadas por grasas insaturadas en la dieta contribuye a mantener niveles normales de colesterol sanguíneo. El ácido oleico es una grasa insaturada.

<sup>4</sup> Los polifenoles del aceite de oliva (hidroxitirosol, tirosol y sus derivados) contribuyen a la protección de los lípidos de la sangre frente al daño oxidativo. Esta declaración solo puede utilizarse respecto al aceite de oliva que contenga al menos 5 mg de hidroxitirosol, tirosol y sus derivados por cada 20 g de aceite de oliva. (R.E.V.O.O contiene aproximadamente 26 mg por 20 g de aceite).