

# R.E.V.O.O

---



## MILLE POOLEST ON R.E.V.O.O ERILINE?

---

- ▶ Revolutionary Extra Virgin Olive Oil (R.E.V.O.O)
- ▶ Kuni 30 korda rohkem polüfenoole kui tavalises oliiviõlis
- ▶ Valmistatud uuel viisil kasutades iidseid põhimõtteid
- ▶ Kõige tervislikumasse omega-9-õlisse lukustatud looduslike bioaktiivsete koostisainete täielikum spekter
- ▶ Sertifitseeritud Koroneiki oliivid oliivisaludest, mille omanikud on eri põlvkondade põllumehed, kes ei kasuta väetist ega putukamürki
- ▶ Pressitud patenteeritud protsessi ja seadmetega. Toitained on kaitstud ja neid kogutakse igas piisas



### **POLÜFENOOLI KAITSE**

Kaitske oma rakke oksüdeerumise eest. Oliiviõli polüfenoolid aitavad kaitsta vere lipiide oksüdatiivse kahju eest.



### **HOOLITSEGE ENDA KOLESTEROOLITASEME EEST**

Küllastunud rasvhapete asendamine küllastumata rasvhapetega aitab langetada või hoida kolesteroolitaset.



### **VÕTMEELEMENT VAHEMERE DIEEDIS**

Vahemere dieeti peetakse üheks kõige tervislikumaks ja oliiviõil on selles oluline roll. R.E.V.O.O sisaldab suures koguses küllastumata oleiinhapet, mida on seostatud normaalse kolesteroolitaseme hoidmisega.



### **ÜLIPUHAS**

Toode on toksiinide suhtes molekulaaranalüüsidega kontrollitud, et tagada värskus, ohutus ja puhtus, mida võite usaldada

## SIIN ON R.E.V.O.O REVOLUTIONARY EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

R.E.V.O.O valmib eranditult Koroneiki oliividest. Molekulaarsel tasemel on tegemist tõeliselt pöördelise kõrge fenoolisisaldusega esimese külmpressi oliiviõliga, mille oluliste toitainete, muu hulgas polüfenoolide, sisaldus on tavalistest esimese külmpressi oliiviõlidest kuni 30 korda suurem.

R.E.V.O.O sisaldab tavaliste esimese külmpressi oliiviõlidega võrreldes ka rohkem teisi olulisi bio-aktiivseid toitaineid, nagu masliinhape, skvaleen ja vitamiin E.

Oliivid korjatakse orgaanilise põllumajanduse oliivipuudelt, sest need toodavad looduslikult rohkem fütoaleksiine ehk taimi kaitsvaid aineid, mis toetavad nende immuunsust ja kaitset biotiliste (elavad putukad jne) ja abiootiliste (UV-kiirgus, keskkonnasaaste jne) rünnakute vastu. Need bioaktiivsed kaitsekemikaalid teevad oliivipuust tõelise vastupidavuse meistri ja kaitsevad nii puud kui ka selle vilju. Samad bioaktiivsed ained on olulised ka inimeste tervisele.

R.E.V.O.O pressimiseks kasutatud patenteeritud tehnoloogia on kavandatud ja ehitatud spetsiaalselt selleks, et saavutada toitainete ja aroomide täielik ulatus ja maksimaalne tase, mida kaitstakse ja kogutakse igas tilgas väga suures ulatuses. Suur osa neid väärtuslikke aineid läheb tavaliselt standardsete oliiviõli pressimise meetodite kasutamisel kaotsi.

## R.E.V.O.O PROTSESS

Nagu iga teise loodusliku toote puhul, algab R.E.V.O.O tootmine oliivisaludes, aga suure fenoolisisalduse tagab tootmiseks kasutatud protsess.

Enne pressimist valitakse välja vaid terved oliivid. Oksad ja lehed eemaldatakse. Oliivid pestakse hoolikalt, et eemaldada võimalik keskkonnasaaste.

Pressimine: R.E.V.O.O õli külmpressitakse ainult mehaaniliselt. Erinevus on hästi läbimõeldud „suletud ja pidev“ süsteem, kuhu EI LISATA mingisuguseid abiaineid, näiteks vett. Tänu sellele, protsess on pidev ega pole partiide kaupa pressitud, jälgitakse, kontrollitakse ja optimeeritakse kõik protsessikriitilised tingimused pidevalt, et tagada maksimaalne loomulik ensümaatiline reaktsioon. See on ainulaadne!

Suurem osa standardsetest esimese külmpressi oliiviõli süsteemidest hõlmab protsessi abianete, näiteks vee, lisamist ja kontrollimatut õhu (20% hapnikku) juurdepääsu, mis põhjustab kohe oksüdeerumist ja hüdrolüüsi. See omakorda vähendab toitainete tõhusust ja lühendab säilivusaega. R.E.V.O.O protsess seda ei võimalda.

R.E.V.O.O protsessi kõik etapid on kaalutud ja kavandatud, et oliividele omane headus õrnalt ja efektiivselt kätte saada. Oliivid sisaldavad kahte vedelikku: oliivimahla ja oliiviõli. R.E.V.O.O protsess kasutab õrna loodusjõudu ja tiptasemel andureid, et oliiviõli oliivimahlast eraldada. See osa protsessist on sedavõrd tõhus, et õli ei sisalda üldse emulgeeritud vett ja on väga pika säilivusega. Pudelisse jõuab õli 48 tunniga ja sellel on ainulaadselt kerge maitse.

Võrrele seda standardse tsentrifuugimisega, mis lisab õlile vett juba molekulaarsel tasemel. Selle eemaldamine võtab enne villimist kuid ja peale selle põhjustab see ka hüdrolüüsi, „välja pestakse“ väärtuslikke toitaineid ja väheneb tõhusus ning säilivusaeg.

Protsessi iga samm on oluline, et saada revolutsioonilise kvaliteediga oliiviõli. Tulemuseks on tipptoode millel on kõik parima kvaliteedi tunnused. Näiteks on happesuse ja peroksiidi väärtused madalad (0,32%) ja püsivad nii erakordselt pikalt. See tähendab, et R.E.V.O.O õli on standardsest oliiviõlist aromaatssem ja värskem palju kauem ning tarbija saab igast pudelist parimal hulgal toitaineid ja tõelise nautingu.

## NAUTIGE R.E.V.O.O ORGANOLEPTILIST KOGEMUST

R.E.V.O.O värv on ere, peaaegu läbipaistev ja varieerub kollakast roheliseni. Maitse on R.E.V.O.O mõru ja äratuntavalt piprane, mis annab tunda ka kurgus. Tugev aroom on meeldivalt nauditav kui roheline, puuviljane, rohune ja pikantselt roheline kooslus. Suus tundub õli erakordselt kerge, pehme ja siidjalt sile. R.E.V.O.O on nauditav lihtsalt lusikatäie kaupa või igasuguste roogadega. Miks mitte võtta lusikatäis, ligi 15 ml, ja saada enda päevane kogus Vahemere oliivipuudest pärit loomulikku värskust. Päevase koguse võib valada ka roogadele. Näiteks on see ideaalne rohelisel salatil, kalal, köögiviljadel, pastal, lihalõikudel, supil või muudel lemmikroogadel, mis on tänu tervislikele polüfenoolidele veelgi nauditavamad.

## OLIIVIÕLI ON VAHEMERE DIEEDI OLULINE ELEMENT

Vahemere dieeti peetakse üldiselt üheks kõige tervislikumaks. Üks sellise toitumise nurgakivi on oliiviõli, kus on rohkelt oomega-9 ja polüfenooli. Peale selle iseloomustab Vahemere dieeti suur kogus köögivilju, puuvilju, kaunvilju, pähkleid, ube, teravilju, viljaterasid ja kala.

Terviseasutused üle maailma soovivad vähendada töödeldud ja ületöödeldud toidukaupades sisalduvate küllastunud rasvhapete tarbimist ning suurendada oliiviõlis leiduvate küllastumata rasvhapete kogust. On teada, et küllastunud rasvade asendamine küllastumata rasvadega aitab langetada ja hoida normaalset kolesteroolitaset<sup>1,2</sup>. Oliiviõli on parem alternatiiv tavalistele töödeldud õlidele (maisiõli, sojaõli jne), mis kõik sisaldavad oomega-6.

R.E.V.O.O kõige olulisem rasvhape on oleiinhape (oomega-9), mida peetakse teguriks, mis aitab hea kolesteroolitaseme hoidmisele kaasa<sup>3</sup>.

Kõrge kolesteroolitase on südamehaiguste riskitegur<sup>2</sup>, mis pärast on igapäevane R.E.V.O.O tarbimine lihtne ja tõhus võimalus tervist pikka aega toetada.

## TOITUMISALANE TEAVE

Portsjoni suurus Portsjone pakendis		
Keskmine kogus	15 ml	100 ml
Energiasisaldus	122 kcal	815 kcal
Energiasisaldus	511 kJ	3409 kJ
Rasvad kokku	13,7 g	91,3 g
Millest:		
- Küllastunud	2,4 g	15,78 g
- Monoküllastumata	9,8 g	65,42 g
- Polüküllastumata	1,5 g	10,10 g
Valk	0 g	0 g
Kolesterool	0 g	0 g
Süsivesikud	0 g	0 g
Naatrium/sool	0 mg	0 mg
Polüfenoolid	38,2 mg	255 mg
- Millest türosooli või selle derivative	8 mg	53,5 mg
- Millest hüdroksütürosooli või selle derivative	7,4 mg	49,2 mg

### REVOLUTSIOONILISELT SUUR KONTSESTRATSIOON OLULISI TOITAINI, MUU HULGAS POLÜFENOOLE

Oliivi polüfenoolid	2650 mg/kg
Hüdroksütürosool ja türosool	1300 mg/kg
Oleokantaal + Oleaseiin	1200 mg/kg
Oleuropeiin	20 mg/kg
Skvaleen	3740 mg/kg
Vitamiin E	330 mg/kg
Masliinhape	56 mg/kg

**KOOSTISAINED:** Esimese külmpressi oliiviõli.

**SÄILITAMINE:** Pimedas ja alla 25 °C.

**ZINZINO POLYPHENOL BLEND:** oleokantaal, oleuropeiin, hüdroksütürosool, türosool ja oleaseiin.

## REVOLUTIONARY EXTRA VIRGIN OLIVE OIL TERTSEALASED VÄITED (EFSA)

Euroopa Toiduohutusamet (EFSA) on heaks kiitnud oliiviõli ja selle polüfenoolide puudutavad tervisealased väited, mille järgi on need tervise jaoks olulised. Heakskiidetud tervisealased väited on järgmised:

<sup>1</sup> Küllastunud rasvhapetega toidu asendamine küllastumata rasvhapetega toiduga aitab hoida normaalset vere kolesterooli taset [Monoküllastumata ja/või polüküllastumata rasvhapped on küllastumata rasvhapped].

<sup>2</sup> On kindlaks tehtud, et toidus esinevate küllastunud rasvhapete asendamine küllastumata rasvhapetega alandab vere kolesteroolitaset. Kõrge kolesteroolitase on südame isheemiatõve kujunemise riskitegur.

<sup>3</sup> Küllastunud rasvhapetega toidu asendamine küllastumata rasvhapetega toiduga aitab hoida normaalset vere kolesterooli taset. Oleiinhape on küllastumata rasvhape.

<sup>4</sup> Oliivi polüfenoolid hüdroksütürosool, türosool ja nende derivaatid aitavad kaitsa vere lipiidide oksüdatiivse stressi eest. Väidet võib kasutada üksnes oliiviõli kohta, mis sisaldab vähemalt 5 mg hüdroksütürosooli, türosooli ja nende derivaate 20 g oliiviõli kohta. (R.E.V.O.O sisaldab ligikaudu 26 mg 20 g õli kohta).