

# R.E.V.O.O



## RAVINTOLISÄN PERUSELEMENTIT R.E.V.O.O-ÖLJYN

- ▶ Revolutionary Extra Virgin Olive Oil (R.E.V.O.O)
- ▶ Jopa 30 kertaa korkeampi polyfenolipitoisuus tavalliseen oliiviöljyyn verrattuna.
- ▶ Valmistetaan noudattaen vanhoja periaatteita, jotka on ajateltu, suunniteltu ja rakennettu uudelleen.
- ▶ Täydellisempi kirjo luonnollisia bioaktiivisia yhdisteitä omega-9-öljyyn sidottuna.
- ▶ Valmistetaan sertifioiduista Koroneiki-oliiveista, joita viljellään ilman lannoitteita ja torjunta-aineita sukupolvelta toiselle siirtyneissä hedelmätarhoissa.
- ▶ Puristamisessa käytetään patentoituja menetelmiä ja laitteita. Terveysvaikutteiset ravintoaineet säilyvät ja otetaan talteen jokaisessa pisarassa.



### POLYFENOLIPITOISTA SUOJAA

Suojaa solujasi hapettumiselta (oksidoitumiselta). Oliiviöljyn polyfenolit auttavat suojaamaan veren rasva-aineita hapettumisvaurioilta.



### HUOLEHDI KOLESTEROLITASI

Tyydyttyneiden rasvojen korvaaminen tyydyttymättömillä rasvoilla ruokavaliossa edistää veren kolesterolitasojen alenemista tai pysymistä normaalina.



### OLENNAINEN OSA VÄLIMEREN RUOKAVALIOTA

Välimeren ruokavalion tiedetään olevan yksi terveellisimmistä ruokavalioista, ja oliiviöljy on olennainen osa sitä. R.E.V.O.O sisältää runsaasti öljyhappoa, joka on normaalin kolesterolitason ylläpitämiseen yhdistetty tyydyttymätön rasvahappo.



### ÄÄRIMMÄISEN PUHDASTA

Tuotteen mahdolliset toksiinit on selvitetty molekulaarisella testauksella – voit luottaa tuotteen tuoreuteen, turvallisuuteen ja puhtauteen.

## ESITTELYSSÄ R.E.V.O.O REVOLUTIONARY EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

R.E.V.O.O valmistetaan ainoastaan Koroneiki-oliiveista. Molekyyliatasolta lähtien aidosti vallankumouksellinen, runsaasti fenoleita sisältävä ekstra-neitsytoliiviöljy, jossa on vertaansa vailla oleva pitoisuus tärkeitä fytoravinteita, kuten polyfenoleita: pitoisuus on 30 kertaa korkeampi kuin tavallisissa ekstra-neitsytoliiviöljyissä.

R.E.V.O.O sisältää myös tavallisiin ekstra-neitsytoliiviöljyihin verrattuna täydellisemmän kirjon muita tärkeitä terveysvaikutteisia bioaktiivisia yhdisteitä, kuten masliinihappoa, skvaleenia ja E-vitamiinia.

Oliivit kerätään luonnonmukaisista oliivipuista, sillä nämä oliivipuut tuottavat luonnostaan enemmän fytoaleksiineja, eli suoja-aineita, jotka edistävät kasvin vastustuskykyä ja puolustautumista bioottisia (hyönteiset jne.) ja abioottisia (UV-säteily/ilmansaasteet jne.) ympäristötekijöitä vastaan. Nämä bioaktiiviset puolustuskemikaalit tekevät oliivipuusta hyvin pitkäikäisen suojaten puuta ja sen hedelmiä. Nämä samat bioaktiiviset yhdisteet ovat tärkeitä myös ihmisen terveydelle.

R.E.V.O.O-öljyn puristamisessa käytetty uusi patentoitu tekniikka on nimenomaisesti suunniteltu ja rakennettu siten, että vallankumouksellinen määrä terveysvaikutteisia ravintoyhdisteitä ja upeat aromaattiset maut säilyvät ja saadaan talteen jokaisessa pisarassa. Oliiviöljyn tavanomaisimpia puristusmenetelmiä käytettäessä suuri osa näistä arvokkaista yhdisteistä menetetään tai niiden määrä vähenee huomattavasti.

### R.E.V.O.O-PROSESSI

Muiden luonnollisten tuotteiden tavoin R.E.V.O.O saa alkunsa hedelmätarhoissa, mutta poikkeuksellisen tästä runsaasti fenoleita sisältävästä oliiviöljystä tekee sen valmistusprosessi.

Kerätyistä oliiveista valitaan puristamista varten vain terveet oliivit. Oksat ja lehdet poistetaan. Tämän jälkeen oliivit pestään huolellisesti kaikkien ympäristöstä johtuvien epäpuhtauksien poistamiseksi oliivien pinnoilta.

Puristaminen: R.E.V.O.O-öljy puristetaan täysin mekaanisesti kylmäpuristamiseen sopivissa olosuhteissa. Erona on radikaalisti uudistettu "suljettu ja jatkuva" järjestelmä, johon EI lisätä mitään ylimääräisiä apuaineita, kuten vettä. Lisäksi, koska prosessi on jatkuva, eikä oliiviöljyä puristeta erissä, kaikkia tärkeitä käsittelyolosuhteita valvotaan, hallitaan ja optimoidaan jatkuvasti luonnollisten entsyymaattisten reaktioiden maksimoimiseksi – täysin ainutlaatuisia!

Useimmissa tavanomaisissa ekstra-neitsytoliiviöljyn valmistusjärjestelmissä apuaineiden, kuten veden, lisääminen sekä hallitsemattoman ilman (20 % happea) pääseminen prosessiin aiheuttavat välittömästi vahinkoa johtuen hapettumisesta ja hydrolyysistä, jotka vähentävät terveysvaikutteisten ravintoaineiden tehokkuutta merkittävästi ja lyhentävät säilyvyyttä dramaattisesti. R.E.V.O.O-prosessi on erilainen.

Jokainen R.E.V.O.O-prosessin vaihe on ajateltu uudelleen ja suunniteltu siten, että oliivien luontaiset hyvää tekevät ominaisuudet saadaan talteen hellävaraisesti ja tehokkaasti. Oliivit sisältävät kahta nestettä: oliivivettä ja oliiviöljyä. R.E.V.O.O-prosessissa oliiviöljy erotetaan oliivivedestä käyttämällä hellävaraista luonnollista voimaa ja edistynyt anturiteknologiaa. Tämä prosessin vaihe on niin tehokas, että emulgoidun veden pitoisuus öljyssä on nolla, öljyllä on poikkeuksellisen pitkä säilytysaika, se on valmista pullottavaksi 48 tunnissa ja sen suutuntuma on ainutlaatuisen kevyt.

Vertaa tätä tavanomaiseen sentrifugointiprosessiin, jossa vesi uutetaan molekyyllisesti öljyyn. Sen poistaminen ennen pullottamista kestää kuukausia ja aiheuttaa hydrolyysin vuoksi vahinkoa, "huuhtoo" arvokkaita fytochemikaaleja pois sekä vähentää tehokkuutta ja lyhentää aikaa, jonka öljy säilyy tuoreena.

Jokainen prosessin vaihe on avainasemassa oliiviöljyn nostamisessa tälle vallankumoukselliselle tasolle. Tuloksena on tuote, joka on kaikilta tunnistetuilta laatuominaisuuksiltaan ylivoimainen. Esimerkiksi happamuus- ja peroksidiarvot ovat alhaiset (0,32 %) ja pysyvät alhaisina poikkeuksellisen pitkään. Tämän ansiosta R.E.V.O.O säilyy erittäin aromaattisena ja tuoreena paljon tavallista oliiviöljyä pidempään, jolloin sinä, kuluttaja, saat optimaaliset fytochemikaalit ja nautinnon jokaisen pullon jokaisesta annoksesta.

### KOE R.E.V.O.O KAIKILLA AISTEILLASI

R.E.V.O.O-öljyssä on kirkas, lähes hohtava, keltavihreä väri, haluttua R.E.V.O.O-karvautta ja arvostettua pippurista terävyyttä, joka tuntuu poltteenä kurkussa. Vahvan aromaattinen tuoksu on vihreän hedelmäinen, ruohoinen ja pistävä. Suutuntuma on poikkeuksellisen kevyt, pehmeä ja silkin sileä. R.E.V.O.O sopii nautittavaksi sellaisenaan lusikallinen kerrallaan tai lähes minkä tahansa aterian yhteydessä. Yhdestä ruokalusikallisesta, eli noin 15 millilitrasta, saat päivittäisen annoksesi oliivipuun luonnollisesti tuottamaa välimerellistä ihanuutta. Voit lisätä annoksesi myös lähes minkä tahansa ruokalajin, kuten vihreän salaatin, kalan, kasvien, pastan, kylmän lihan, keiton tai minkä tahansa haluamasi päälle ja muuttaa ateriasi terveelliseksi polyfenolipitoiseksi kokemukseksi.

### OLIIVIÖLJY ON OLENNAINEN OSA VÄLIMEREN RUOKAVALIOTA

Välimeren ruokavalio tunnustetaan yleisesti yhdeksi terveyttä parhaiten edistäväksi ruokavalioksi. Yksi tämän ruokavaliion kulmakivistä on oliiviöljy, joka sisältää runsaasti omega-9-rasvahappoja ja polyfenoleita. Lisäksi tälle ruokavaliolle on ominaista runsas vihannesten, hedelmien, palkokasvien, pähkinöiden, papujen, viljan, jyvien ja kalan nauttiminen.

Terveysviranomaiset maailmanlaajuisesti suosittelevat, että käyttäisimme vähemmän tyydyttyneitä rasvoja, joita löytyy tyyppillisesti prosessoituista ja ultraprocessoituista ruoista, ja että käyttäisimme enemmän tyydyttymättömiä rasvoja, joita löytyy erityisesti oliiviöljystä. Yleensä tyydyttyneiden rasvojen korvaamisen tyydyttymättömillä rasvoilla on todettu edistävän veren kolesterolitasojen alenemista tai pysymistä normaalina<sup>1-2</sup>. Oliiviöljy on parempi vaihtoehto tavallisille puhdistetuille ruokaöljyille (kuten maissiöljy, soijaöljy jne.), joissa on kaikissa runsaasti omega-6-rasvahappoja.

R.E.V.O.O-öljyn tärkein rasvahappo on öljyhappo (omega-9), jonka tunnetaan erityisesti edistävän veren kolesterolitasojen pysymistä normaalina<sup>3</sup>.

Koska korkea kolesteroli on sepelvaltimotaudin kehittymisen riskitekijä<sup>2</sup>, R.E.V.O.O-öljyn lisääminen päivittäiseen ruokavaliointiin on helppo ja tehokas ennaltaehkäisevä toimenpide terveyttäsi ajatellen pitkällä aikavälillä.

## RAVINTOARVOT

Annoskoko Annoksia pakkauksessa		
Keskimääräinen määrä	15 ml	100 ml
Energia	122 kcal	815 kcal
Energia	511 kJ	3 409 kJ
Rasva	13,7 g	91,3 g
josta		
- tyydyttynyttä	2,4 g	15,78 g
- kertatyydyttymätöntä	9,8 g	65,42 g
- monityyydyttymätöntä	1,5 g	10,10 g
Proteiini	0 g	0 g
Kolesteroli	0 g	0 g
Hiilihydraatit	0 g	0 g
Natrium/suola	0 mg	0 mg
Polyfenolit	38,2 mg	255 mg
- josta tyrosolia tai sen johdannaisia	8 mg	53,5 mg
- josta hydroksityrosolia tai sen johdannaisia	7,4 mg	49,2 mg

### MULLISTAVAN KORKEA PITOISUUS TÄRKEITÄ FYTORAVINTEITA, KUTEN POLYFENOLEITA

Oliivin polyfenolit	2 650 mg/kilo
Hydroksityrosoli & tyrosoli	1 300 mg/kilo
Oleokantaali + oleosiini	1 200 mg/kilo
Oleuropeiini	20 mg/kilo
Skvaleeni	3 740 mg/kilo
E-vitamiini	330 mg/kilo
Masliinihappo	56 mg/kilo

**AINESOSAT:** ekstra-neitsytoliiviöljy.

**SÄILYTYS:** pimeässä paikassa alle 25 °C:n lämpötilassa.

**ZINZINO POLYPHENOL BLEND:** oleokantaali, oleuropeiini, hydroksityrosoli, tyrosoli ja oleosiini.

## REVOLUTIONARY EXTRA VIRGIN OLIVE OIL TERVEYSVÄITTEET (EFSA)

EFSA on Euroopassa hyväksynyt terveysväitteitä, jotka koskevat oliiviöljyä ja sen polyfenoleita, jotka kumpikin ovat tärkeitä terveytesi kannalta. Hyväksytyt terveysväitteet ovat seuraavat:

<sup>1</sup> Tyydyttyneiden rasvojen korvaaminen tyydyttymättömillä rasvoilla ruokavaliassa edistää veren kolesterolitasojen pysymistä normaalina [kertatyydyttymättömät ja monityyydyttymättömät rasvahapot ovat tyydyttymättömiä rasvoja]

<sup>2</sup> On osoitettu, että veren kolesterolitaso laskee/vähenee, kun tyydyttyneet rasvat korvataan ruokavaliassa tyydyttymättömillä rasvoilla. Korkea kolesteroli on sepelvaltimotaudin kehittymisen riskitekijä.

<sup>3</sup> Tyydyttyneiden rasvojen korvaaminen tyydyttymättömillä rasvoilla ruokavaliassa edistää veren kolesterolitasojen pysymistä normaalina. Öljyhappo on tyydyttymätön rasva.

<sup>4</sup> Oliivin polyfenolit hydroksityrosoli, tyrosoli ja niiden johdannaiset edistävät veren rasva-aineiden suojaamista hapettumisstressiltä. Väite voidaan esittää vain oliiviöljystä, joka sisältää vähintään 5 mg hydroksityrosolia, tyrosolia ja niiden johdannaisia 20 g:aa oliiviöljyä kohti. (R.E.V.O.O sisältää noin 26 mg 20 g:aa oliiviöljyä kohti).