

R.E.V.O.O



FAITS MARQUANTS CONCERNANT LA R.E.V.O.O

- ▶ Revolutionary Extra Virgin Olive Oil (R.E.V.O.O)
- ▶ Jusqu'à 30 fois plus de polyphénols que dans une huile d'olive ordinaire.
- ▶ Fabriqué avec les principes antiques repensés, reconçus et refondés.
- ▶ Le spectre le plus complet de composants bioactifs naturels présents dans une huile Omega-9.
- ▶ Olives certifiées Koroneiki provenant de plantations appartenant à des cultivateurs traditionnels, sans fertilisants ni pesticides.
- ▶ Pressées selon un procédé et avec du matériel brevetés. Les nutraceutiques sont protégées et collectées dans chaque goutte.



PROTECTION GRÂCE AUX POLYPHÉNOLS

Protégez vos cellules contre la rouille (oxydation). Les polyphénols de l'huile d'olive contribuent à la protection des lipides sanguins contre les dommages oxydatifs.



PRENEZ SOIN DE VOTRE CHOLESTÉROL

Le fait de remplacer les acides gras saturés par des acides gras non saturés dans votre alimentation contribue à abaisser ou maintenir un taux de cholestérol normal.



COMPOSANT CLÉ DANS LE RÉGIME MÉDITERRANÉEN

Le régime méditerranéen est réputé pour être l'un des régimes alimentaires les plus sains, basé essentiellement sur l'huile d'olive. R.E.V.O.O est riche en acide oléique, acide gras non saturé, qui contribue au maintien du taux normal de cholestérol.



ULTRA PURE

Test moléculaire de détection des toxines pour garantir la fraîcheur, la sécurité et la pureté

LANCEMENT DE R.E.V.O.O REVOLUTIONARY EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

La R.E.V.O.O est faite exclusivement d'huiles Koroneiki. Jusqu'en terme moléculaire, il s'agit d'une huile d'olive extra vierge hautement phénolique révolutionnaire, contenant une concentration inégalée de phytonutriments importants dont les polyphénols, en fait 30 fois plus élevée que dans les huiles d'olive extra vierges habituelles.

La R.E.V.O.O contient également un spectre complet de composants nutraceutiques bioactifs importants comme l'acide maslinique, squalène, la vitamine E, en comparaison d'autres huiles d'olive extra vierges habituelles.

Les olives sont récoltées sur des oliviers bio, car ces oliviers produisent naturellement plus de phytoalexines, à savoir des composants de défense végétale pour renforcer leur immunité et leur défense contre les facteurs biotiques (insectes etc.) et abiotiques (climatiques, rayons UV / polluants environnementaux etc.). Ces agents chimiques de défense bioactive font de l'olivier un champion de la longévité et par conséquent protègent l'arbre et ses fruits. Ces mêmes composants bioactifs sont également importants pour la santé humaine.

La nouvelle technologie brevetée utilisée pour presser la R.E.V.O.O est précisément conçue et réalisée de façon à ce que le spectre le plus complet et le taux maximum de composants nutraceutiques et d'arômes soit protégé et enfermé dans chaque goutte à des niveaux révolutionnaires élevés. La plupart des méthodes standard de pression de l'huile d'olive font disparaître ou réduisent une grande partie de ces composants recherchés.

LE PROCESSUS DE PRODUCTION DE LA R.E.V.O.O

Comme tout produit naturel, la R.E.V.O.O commence dans les oliveraies mais c'est le processus d'extraction qui rend cette huile hautement phénolique exceptionnelle.

Les olives récoltées sont triées pour n'envoyer que les olives saines au pressoir. Elles sont nettoyées des brindilles et des feuilles. Puis les olives sont lavées à fond en veillant à les nettoyer de tout contaminant de surface.

La pression : L'huile R.E.V.O.O est pressée mécaniquement seulement dans des conditions de pression à froid. La différence réside dans le système « fermé et continu » radicalement repensé au cours duquel AUCUN additif tel que l'eau n'est ajouté. Du fait qu'il s'agit d'un procédé continu et non de pression par lots, tous les éléments cruciaux du processus sont constamment surveillés, contrôlés et optimisés pour exploiter au maximum les réactions enzymatiques naturelles : totalement unique !

La plupart des systèmes utilisés pour l'huile d'olive extra vierge, qui ajoutent de l'eau par exemple pour soutenir le processus et laissent s'infiltrer de l'air (20 % d'oxygène) provoquent un dommage instantané par oxydation et hydrolyse qui diminue fortement l'efficacité des nutraceutiques et réduisent la durée de conservation. Ce n'est pas le cas pour le processus de production de la R.E.V.O.O.

Chaque étape du processus de production de la R.E.V.O.O. a été repensée et conçue pour retenir en douceur et efficacement les bienfaits intrinsèques des olives. Les olives contiennent deux liquides, le pur jus du fruit et l'huile d'olive. Le processus de production de la R.E.V.O.O s'appuie sur des forces naturelles et une technologie de pointe pour séparer en continu l'huile d'olive de l'eau. Cette partie du processus est tellement efficace que l'huile ne contient aucune trace d'eau émulsifiée, possède une durée de conservation exceptionnelle, est prête pour la mise en bouteille dans les 48 heures et procure une sensation en bouche de légèreté unique.

Comparez cela au processus de centrifugation standard qui infuse moléculairement de l'eau dans l'huile. Il faut des mois pour l'enlever avant la mise en bouteille et cela cause des dommages par hydrolyse, en « lavant » des agents phytochimiques précieux et en réduisant fortement l'efficacité et la durée de conservation.

Chaque étape du processus joue un rôle clé dans l'obtention de cette huile d'olive de qualité révolutionnaire. Le résultat est un produit supérieur à tous les points de vue de haute qualité. Par exemple, les taux d'acidité et de peroxyde sont faibles (0,32 %) et le restent pour une durée exceptionnellement longue. C'est pourquoi la R.E.V.O.O garde son arôme et sa fraîcheur bien plus longtemps que l'huile d'olive standard, en veillant à ce que vous, le consommateur, retiriez le maximum de phytochimiques et de satisfaction à chaque consommation.

VIVEZ L'EXPÉRIENCE ORGANOLEPTIQUE R.E.V.O.O

La R.E.V.O.O a une couleur vive, presque fluorescente, entre jaune et vert, l'amertume de la R.E.V.O.O tellement enviée et un goût poivré prononcé piquant la gorge. Ses arômes ravissent le palais en un bouquet vert fruité et fort. La sensation en bouche est exceptionnellement légère, douce et soyeuse. La R.E.V.O.O est là pour votre plaisir gustatif, à la cuillère ou avec accompagnant tout repas quotidien. Pourquoi ne pas en prendre une cuillère à soupe par jour, environ 15 ml, pour avoir votre apport quotidien en bienfaits de la Méditerranée que l'olivier contient naturellement. Nous recommandons aussi d'en verser une dose sur pratiquement tous les plats, comme une salade verte, du poisson, des légumes, des pâtes, des plats froids, une soupe ou ce qui vous fait plaisir, pour faire de votre repas une expérience riche en polyphénols salutaires.

L'HUILE D'OLIVE EST UN COMPOSANT ESSENTIEL DU RÉGIME MÉDITERRANÉEN

Le régime méditerranéen est reconnu pour être l'un des régimes alimentaires les plus sains. L'un des éléments clés de ce régime tient dans l'huile d'olive riche en oméga-9 et en polyphénols. En outre, ce régime se caractérise par une grande consommation de légumes, fruits, verdure, noix, haricots, céréales, grains et poisson.

Les autorités sanitaires à l'échelon mondial nous recommandent de réduire notre apport d'acides gras saturés, que l'on trouve dans les aliments transformés et ultra transformés, et d'augmenter notre apport d'acides gras insaturés, particulièrement présents dans l'huile d'olive. D'une manière générale, il a été prouvé que le fait de remplacer les graisses saturées par des graisses insaturées dans un régime réduit les taux sanguins de cholestérol et les maintient à la normale^{1,2}. L'huile d'olive est une meilleure alternative aux huiles raffinées habituelles (comme l'huile de maïs, l'huile de soja etc.) qui sont toutes riches en oméga-6.

L'acide gras le plus important dans la R.E.V.O.O est l'acide oléique (oméga-9), qui est notamment reconnu comme étant un facteur contribuant à maintenir des taux sanguins de cholestérol normaux³.

Étant donné qu'un taux de cholestérol élevé est un facteur de risque à l'origine de la maladie coronarienne², le fait d'intégrer la R.E.V.O.O dans votre régime alimentaire quotidien est une mesure préventive facile et efficace pour protéger votre santé à long terme.

INFORMATION NUTRITIONNELLE

Dosage Doses par emballage		
Quantité moyenne	15 ml	100 ml
Valeur énergétique	122 kcal	815 kcal
Valeur énergétique	511 kJ	3 409 kJ
Acides gras total	13,7 g	91,3 g
dont		
- saturés	2,4 g	15,78 g
- monoinsaturés	9,8 g	65,42 g
- polyinsaturés	1,5 g	10,10 g
Protéines	0 g	0 g
Cholestérol	0 g	0 g
Glucides	0 g	0 g
Sodium/Sel	0 mg	0 mg
Polyphénols	38,2 mg	255 mg
- dont tyrosol ou dérivés	8 mg	53,5 mg
- dont hydroxytyrosol ou dérivés	7,4 mg	49,2 mg

CONCENTRATION ÉLEVÉE RÉVOLUTIONNAIRE D'IMPORTANTS PHYTONUTRIMENTS DONT LES POLYPHÉNOLS

Polyphénols d'olive	2 650 mg/kg
Hydroxytyrosol et Tyrosol	1 300 mg/kg
Oléocanthal et Oléacéine	1 200 mg/kg
Oleuropéine	20 mg/kg
Squalène	3 740 mg/kg
Vitamine E	330 mg/kg
Acide maslinique	56 mg/kg

INGRÉDIENTS : Huile d'olive extra vierge.

CONSERVATION : Endroit sombre et en-dessous de 25 °C.

ZINZINO POLYPHENOL BLEND : Oléocanthal, oleuropéine, hydroxytyrosol, tyrosol et oléacéine.

ALLÉGATIONS SANTÉ REVOLUTIONARY EXTRA VIRGIN OLIVE OIL (EFSA)

En Europe, EFSA a approuvé des allégations pour l'huile d'olive et ses polyphénols qui sont tous deux importants pour votre santé. Les allégations de santé approuvées affirment que :

¹ Le remplacement de graisses saturées par des graisses insaturées dans le régime alimentaire contribue au maintien d'une cholestérolémie normale [les acides gras monoinsaturés (AGMI) et les acides gras polyinsaturés (AGPI) sont des graisses insaturées]

² Il a été démontré que la consommation de matières grasses riches en acides gras insaturés dans l'alimentation en remplacement de matières grasses riches en acides réduit le taux de cholestérol sanguin. Une cholestérolémie élevée constitue un facteur de risque de développement d'une maladie cardiaque coronarienne.

³ Le remplacement de graisses saturées par des graisses insaturées dans le régime alimentaire contribue au maintien d'une cholestérolémie normale. L'acide oléique est une graisse insaturée.

⁴ Les polyphénols hydroxytyrosol, tyrosol de l'olive et leurs dérivés contribuent à protéger les lipides sanguins contre le stress oxydatif. L'allégation ne peut être utilisée que pour une huile d'olive contenant au moins 5 mg d'hydroxytyrosol, de tyrosol et de leurs dérivés par 20 g d'huile d'olive. (La R.E.V.O.O en contient environ 26 mg par 20 g d'huile).