

# R.E.V.O.O

---



## A R.E.V.O.O FŐ JELLEMZŐI

---

- ▶ Revolutionary Extra Virgin Olive Oil (R.E.V.O.O)
- ▶ Akár 30-szor magasabb polifenol tartalom más olívaolajokkal összehasonlítva
- ▶ Ősi elvek alapján készült, újragondolva, újratervezve és újraalkotva
- ▶ A természetes bioaktív összetevők teljesebb spektruma Omega-9 olajba zárva
- ▶ Minősített Koroneiki olajbogyó, többgenerációs gazdálkodók tulajdonában lévő ültetvényekről, műtrágya vagy növényvédőszerrel nélkül
- ▶ Szabadalmazott eljárással és berendezésekkel préselve. Minden csepp védi és összegyűjti a gyógyhatású tápanyagokat



### POLIFENOLOS VÉDELEM

Védje meg sejtjeit a korrodálódástól (oxidációtól)! Az olívaolajból származó polifenolok hozzájárulnak a vérszírok védelméhez az oxidatív károsodással szemben.



### VIGYÁZZON A KOLESZTERINSZINTJÉRE

A telített zsírsavak telítetlen zsírsavakkal történő helyettesítése az étrendben hozzájárul a koleszterin csökkentéséhez vagy a normális szintjének fenntartásához.



### A MEDITERRÁN ÉTREND ALAPVETŐ ÖSSZETEVŐJE

A mediterrán étrend köztudottan az egyik legegészségesebb étrend, amelynek alapvető összetevője az olívaolaj. A R.E.V.O.O nagy mennyiségű olajsavat tartalmaz, amely egy telítetlen zsírsav és a normális koleszterinszint fenntartásával hozható kapcsolatba.



### RENDKÍVÜLI TISZTASÁG

Molekuláris vizsgálatok zárják ki a szennyeződés lehetőségét, így biztosítva a megbízható frissességet és tisztaságot

## BEMUTATJUK A R.E.V.O.O REVOLUTIONARY EXTRA VIRGIN OLIVE OIL-T

A R.E.V.O.O kizárólag koroneiki olajbogyókból készül. Egészen a molekuláris szintig, ez egy igazán forradalmi, magas fenol tartalmú extra szűz olívaolaj, amely páratlan koncentrációban tartalmazza a fontos fitotápanyagokat, beleértve a polifenolokat, igazából akár 30-szor nagyobb mennyiségben, mint a szokásos extra szűz olívaolajok.

A R.E.V.O.O szélesebb körben tartalmaz más fontos gyógyhatású bioaktív összetevőket, mint például maslinsavat, szkvalént, E-vitamint, a szokásos extra szűz olívaolajokkal összehasonlítva.

Az olajbogyókat organikus olajfákról szüretelik, mert ezek az olajfák természetesen több fitoalexint termelnek, azaz növényeket védő összetevőket, amelyek erősítik az immunitásukat és védelmet nyújtanak a biotikus (élő rovarok stb.) és abiotikus (klimatikus UV / környezetszennyező anyagok stb.) támadások ellen. Ezek a bioaktív védekező vegyi anyagok teszik az olajfát a hosszú élettartam bajnokává a fák között, és ezzel védik a fát és annak gyümölcsét. Ugyanezek a bioaktív vegyületek fontosak az emberi egészség szempontjából is.

A R.E.V.O.O préselésére használt új szabadalmazott technológiát céltartan úgy tervezték meg és hozták létre, hogy a gyógyhatású összetevők és a gyönyörű aromás anyagok teljes spektrumát és maximális szintjét minden csepp megővje és összegyűjtse, forradalmian magas szinten. Ezeknek a keresett összetevőknek a nagy része elvész vagy nagymértékben csökken a legtöbb olívaolaj-préselési módszerrel.

## A R.E.V.O.O ELJÁRÁS

Mint minden természetes termék, a R.E.V.O.O is az ültetvényeken kezdődik, de az eljárás teszi kivételessé ezt a magas fenoltartalmú olívaolajat.

Préselés előtt a betakarított olajbogyókat válogatják, hogy csak az egészséges olajbogyókat préseljék. A gallyakat és a leveleket eltávolítják. Ezután az olajbogyókat alaposan megmossák, biztosítva az összes környezeti felületi szennyeződés eltávolítását.

A préselés: A R.E.V.O.O olajat tisztán mechanikusan préselik hidegen préselt feldolgozási körülmények között. A különbség a radikálisan átgondolt „zárt és folyamatos” rendszer, amelyben NINCS további eljárás-segédanyag, például víz. Továbbá, mivel az eljárás folyamatos és nem szakaszos préselést alkalmaz, az összes kritikus eljárási feltételt folyamatosan figyelemmel kísérik, ellenőrzik és optimalizálják a természetes enzimatis reakciók maximalizálása érdekében: ez teljesen egyedi!

A legtöbb szokásos extra szűz olívaolaj-rendszer olyan eljárás-segédanyagokat ad a folyamathoz, mint például vizet és ellenőrzetlen levegőt (20% oxigént), amely az oxidáció és a hidrolízis révén azonnali károsodást okoz, jelentősen lerontva gyógyhatású tápanyagok hatékonyságát és drámai módon csökkenti az eltarthatóságot. De nem a R.E.V.O.O eljárásban.

A R.E.V.O.O eljárás minden szakaszát átgondolták és úgy tervezték meg, hogy az kíméletesen és hatékonyan ragadja meg az olajbogyóban rejlő minőséget. Az olajbogyó két folyadékot tartalmaz: olíva lé-vizet és olívaolajat. A R.E.V.O.O eljárás kíméletes természeti erőket és fejlett érzékelési technológiát alkalmaz az olívaolaj és az olívavíz folyamatos szétválasztása érdekében. A folyamatnak ez a része annyira hatékony, hogy az olaj emulgeált víz tartalma nulla, kivételesen hosszú az eltarthatósági ideje, 48 órán belül készen áll a palackozásra és egyedülállóan könnyű érzetet kelt a szájban.

Hasonlítsa ezt össze a standard centrifugálási eljárással, amely molekulárisan vizet juttat az olajba. Hónapokig tart az eltávolítás a palackozás előtt, és hidrolízissel károsodást okoz, „kimossa” az értékes fitokémiai anyagokat, és jelentősen csökkenti a hatékonyságot és a frissességi időt.

A folyamat minden egyes lépése alapvető fontosságú e forradalmi minőségű olívaolaj eléréséhez. Az eredmény kiváló termék minden elismert, kiváló minőségű tulajdonsága tekintetében. Például alacsony a savassága és a peroxid értéke (0,32%), amely kivételesen hosszú ideig alacsony is marad. Ettől marad a R.E.V.O.O sokkal aromásabb és frissebb, lényegesen hosszabb ideig, mint a szokásos olívaolaj, továbbá biztosítja, hogy Önnek mint fogyasztónak minden palack minden adagja optimális fitokémiai anyagokat és élvezetet nyújtson.

## ÉLVEZZE A R.E.V.O.O ORGANIKUS ÉLMÉNYÉT

A R.E.V.O.O élénk, szinte fluoreszkáló, sárga-zöld színű, és a kívánt R.E.V.O.O keserűséget és az ismert borsos csípős torokégető érzést nyújtja. Az erős aromák zöld, gyümölcsös, fűves, csípős, zöld zamatként élvezhetők. A szájéretet kivételesen könnyű, puha és selymesen lágy. A R.E.V.O.O kényeztetni kívánja Önt, amely kanalanként magában vagy szinte minden napi étkezés során élvezhető. Miért is ne egyen egy evőkanálnyi naponta, körülbelül 15 ml-t, hogy megkaphassa a napi mediterrán élvezetet, amelyet az olajfa természetes úton állít elő. Javasoljuk, hogy az adagját öntse rá szinte bármely ételre, például zöld salátára, halra, zöldségekre, tésztákra, felvágottakra, levesre vagy bármire, amit szeret, és így az ételt egészséges polifenollal teljes élménnyé alakíthatja át.

## AZ OLÍVAOLAJ A MEDITERRÁN ÉTREND ALAPVETŐ ÖSSZETEVŐJE

A mediterrán étrend általában az egyik leginkább egészséget elősegítő étrendként ismert. Az étrend egyik alappillére az omega-9-cel és polifenolokkal teli olívaolaj. Továbbá ezen étrend jellemzője a zöldségek, gyümölcsök, hüvelyesek, diófélék, bab, gabonapehely, gabonafélék és halak nagy mennyiségű bevitel.

Az egészségügyi hatóságok világszerte azt javasolják, hogy csökkentsük a telített zsírsavak bevitelét, amelyek általában a feldolgozott és ultra-feldolgozott élelmiszerekben találhatók meg, és hogy növeljük a különösen az olívaolajban található telítetlen zsírsavak bevitelét. Általánosságban elmondható, hogy az étrendben a telített zsírok telítetlen zsírokkal történő helyettesítése bizonyítottan csökkenti és tartja fenn a vér normális koleszterinszintjét<sup>1,2</sup>. Az olívaolaj a szokásos finomított olajok (például kukoricaolaj, szójababolaj stb.) megfelelőbb alternatívája, amelyek mind tele vannak omega-6-tal.

A R.E.V.O.O legfontosabb zsírsavja az olajsav (omega-9), amely első sorban a normális vérkoleszterinszint fenntartásához hozzájáruló tényezőként ismert<sup>3</sup>.

Mivel a magas koleszterinszint kockázati tényező a szívkoszorúér-betegség kialakulása során<sup>2</sup>, a R.E.V.O.O napi étrend részévé tétele könnyű és hatékony megelőző intézkedés a hosszú távú egészséges szempontjából.

## TÁPANYAG INFORMÁCIÓK

Adagméret Adag csomagonként		
Átlagos mennyiség	15 ml	100 ml
Energia	122 kcal	815 kcal
Energia	511 kJ	3409 kJ
Összes zsír	13,7 g	91,3 g
Ebből		
- Telített	2,4 g	15,78 g
- Egyszeresen telítetlen	9,8 g	65,42 g
- Többszörösen telítetlen	1,5 g	10,10 g
Fehérje	0 g	0 g
Koleszterin	0 g	0 g
Szénhidrátok	0 g	0 g
Nátrium/Só	0 mg	0 mg
Polifenolok	38,2 mg	255 mg
- Ebből tirozol vagy származékok	8 mg	53,5 mg
- Ebből hidrox-tirozol vagy származékok	7,4 mg	49,2 mg

### A FONTOS FITOTÁPANYAGOK FORRADALMIAN MAGAS KONCENTRÁCIÓJA, BELEÉRTVE A POLIFENOLOKAT IS

Olíva polifenolok	2650 mg / kg
Hidrox-tirozol és tirozol	1300 mg / kg
Oleokantal + oleacein	1200 mg / kg
Oleuropein	20 mg / kg
Szkvalén	3740 mg / kg
E-vitamin	330 mg / kg
Maslinsav	56 mg / kg

**ÖSSZETEVŐK:** Extraszűz olívaolaj.

**TÁROLÁS:** Sötét helyen és 25 °C alatt.

**ZINZINO POLYPHENOL BLEND:** Oleokantal, oleuropein, hidrox-tirozol, tirozol és oleacein.

## A REVOLUTIONARY EXTRA VIRGIN OLIVE OIL EGÉSZSÉGÜGYI ELŐNYEI (AZ EFSA SZERINT)

Európában az EFSA jóváhagyta az olívaolajra és polifenoljaira vonatkozó állításokat, amelyek mindegyike fontos az Ön egészsége szempontjából. A jóváhagyott állítások szerint:

<sup>1</sup> A telített zsírsavak telítetlen zsírsavakkal [egyszeresen telítetlen zsírsavakkal és többszörösen telítetlen zsírsavakkal] való helyettesítése az étrendben hozzájárul a vér normál koleszterinszintjének fenntartásához.

<sup>2</sup> A telített zsírsavak helyettesítése az étrendben telítetlen zsírsavakkal bizonyítottan csökkenti a vér koleszterinszintjét. A magas koleszterinszint a szívkoszorúér-betegség kialakulásában kockázati tényező.

<sup>3</sup> A telített zsírsavak telítetlen zsírsavakkal való helyettesítése az étrendben hozzájárul a vér normál koleszterinszintjének fenntartásához. Az olajsav telítetlen zsírsav.

<sup>4</sup> Az olívaolaj polifenoljai (hidroxitirozol, tirozol és ezek származékai) hozzájárulnak a vérszírok oxidatív stresszel szembeni védelméhez. Az állítás csak olyan olívaolaj esetében alkalmazható, amely 20 g-onként legalább 5 mg hidroxitirozolt, tirozolt és származékait tartalmaz. (A R.E.V.O.O kb. 26 mg-ot tartalmaz 20 g olajonként).