

# R.E.V.O.O



## HELSTU ATRIÐI VARÐANDI R.E.V.O.O

- ▶ Revolutionary Extra Virgin Olive Oil (R.E.V.O.O)
- ▶ Með allt 30 sinnum hærra pólýfenóla innihald en venjuleg ólífuolía
- ▶ Gert samkvæmt aldagömlum hefðum, endurhugsuð endurhönnuð og endursamsett
- ▶ Meira framboð af náttúrulegum lífvirkum efnum sem eru föst í Omega-9 olíu
- ▶ Vottaðar Koroneiki ólífur úr aldingörðum sem hafa verið í eigu sömu fjölskyldu í margar kynslóðir, ávalt lausar við tilbúinn áburð og skordýraeitur
- ▶ Pressaðar með einkaleyfðri aðferð og tækjum. Næringarlyf eru varin og þeim safnað upp í sérhvern dropa



### PÓLÝFENÓLVERND

Verndaðu frumur þínar fyrir ryði (oxun). Pólýfenólar í ólífuolíu stuðla að vörn blóðfituefna gegn oxunarálagi.



### PASSAÐU UPP Á KÓLESTERÓLID

Með því að skipta út mettuðum fitusýrum fyrir ómettaðar fitusýrur í mataræðinu hjálpar það til við að lækka og viðhalda lágum kólesterólgildum.



### LYKILATRIÐI MIÐJARARHAFSMATARÆÐIS

Miðjarðarhafsmataræðið er þekkt fyrir að vera eitt af heilbrigðustu matarvenjum sem þekkjast, en ólífuolía er lykilþáttur í því. R.E.V.O.O inniheldur mikið af olíusýru, sem er ómettuð fitusýra sem hefur verið tengd við viðhald heilbrigðs magns kólesteróls.



### OFUR HREINT

Prófuð á sameindasviði með tilliti til eiturefna til að tryggja ferskleika, öryggi og hreinleika sem þú getur treyst

## KYNNING Á R.E.V.O.O REVOLUTIONARY EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

R.E.V.O.O notast aðeins við Koroneiki ólífur. Á sameindasviðinu er þetta sannarlega byltingarkennd hágæða jómfurárolífuolía með hátt fenól innihald og óviðjafnanlega þéttni af fýtónæringarefnum þ.m.t. pólýfenóla, en magn þeirra er í raun allt að 30 sinnum hærra en í venjulegum hágæða jómfurárolíum.

R.E.V.O.O inniheldur einnig heilt litróf af öðrum mikilvægum lífvirkum næringarlyfjum svo sem maslinik-sýru, skvaleni og E-vítamíni í samanburði við hefðbundnar hágæða jómfurárolífuolur.

Ólífurnar eru tíndar af lífrænt ræktuðum ólífutrjám af því að þessi ólífutré framleiða meira af fýtóalexín þ.e.a.s. varnarefni plöntunnar gegn árásum lífvera (lifandi sníkjudýra o.s.frv.) til að styrkja ónæmiskerfi sitt svo og sem varnarefni gegn annarskonar árásum (útfjólublárra geisla / mengandi efna í umhverfi o.s.frv.). Þessi lífvirku varnarefni hjálpa ólífutrénu að skara fram úr hvað eð varðar langlífi og vernda þannig tréð og ávexti þess. Þessi sömu lífvirku efni eru einnig mikilvæg fyrir heilsu manna.

Nýja einkaleyfða tæknin sem notuð er til að pressa R.E.V.O.O er sérstaklega hönnuð og samsett svo að framboð og magn ólíkra næringarlyfja sé sem mest og hæst og svo að yndisleg ilmefni séu vernduð og þeim safnað saman í sérhvern dropa olíunnar í byltingarkenndu magni. Mikið af þessum eftirsóknarverðu efnum glatast alveg eða að miklu leiti í flestum hefðbundnum pressunaraðferðum sem notaðar eru við framleiðslu ólífuolíu.

### R.E.V.O.O AÐFERÐIN

Eins og aðrar náttúrulegar vörur byrjar R.E.V.O.O í aldingarðinum en það er aðferðin við framleiðsluna sem gerir þessa háfenólólífuolíu einstaka.

Áður en pressun hefst eru ólífurnar í uppskerunni flokkaðar svo að aðeins heilbrigðar ólífur eru pressaðar. Smágreinar og lauf eru hreinsuð burt. Síðan eru ólífurnar skolaðar vel til að tryggja að öll mengandi efni á yfirborði ólífanna séu fjarlægð.

Pressunin: R.E.V.O.O olían er pressuð á vélrænan hátt í kaldri pressun við kaldar aðstæður. Það sem gerir muninn er algjörlega endurhugsað „lokað og gegnumstreymandi“ kerfi þar sem ENGUM aukaeftum, eins og t.d. vatni, er bætt við til að hjálpa ferlinu. Þar sem ferlið er gegnumstreymandi og pressunin fer ekki fram í lotum, er hægt að fylgjast með og stjórna og besta öll meginskilyrði ferlisins til að hámarka náttúruleg ensímhvörf sem er algjörlega einstakt!

Flest hefðbundin pressunarkerfi bæta við hjálparefnum eins og vatni og leyfa óheftu loftflæði (20% súrefni) að koma inn í ferlið en það veldur umsvifalaust skaða vegna oxunar og vatnsleysingar sem minnkar styrk næringarlyfjanna og dregur úr geymsluþol ólífuolíunnar. Þetta er ekki þannig í R.E.V.O.O aðferðinni.

Öll þrep R.E.V.O.O aðferðarinnar hafa verið endurhugsuð og hönnuð til að ná og varðveita gæðin sem ólífan býr yfir á varanlegan og skilvirkan hátt. Ólífur innihalda tvo vökva, ólífusafa og ólífuolíu. R.E.V.O.O aðferðin notar náttúruleg öfl og háþróaða skynjara til að aðskilja gegnumstreymandi ólífuolíuna frá ólífusafanum á stöðugan hátt. Þessi hluti af ferlinu er svo skilvirkur að olían hefur ekkert vatnsbland, hefur einstaklega langt geymsluþol og er hægt að setja hana á flöskur á innan við 48 tímum og er hún einstaklega létt og bragðgóð í munni.

Berið þetta saman við hefðbundið skiljunarferli sem blandar vatnssameindum saman við olíuna. Það tekur marga mánuði að ná vatninu úr áður en olían er sett á flöskur og veldur slíkt ferli skaða vegna vatnsleysingar sem „skolar út“ verðmætum fýtóefnum en minnkar einnig styrk olíunnar mikið sem og þann tíma sem olían er fersk.

Öll stigin í ferlinu spila mikilvægan þátt í að ná fram þessum byltingarkenndu gæðum ólífuolíunnar. Niðurstaðan er afburða góð vara sem skorar mjög hátt í öllum gæðabáttum framleiðslu. Til dæmis er sýrustig og innihald peroxíðs lágt (0,32%) og gildin haldast lág í mjög langan tíma. Þetta lætur R.E.V.O.O ilma vel og olían heldur ferskleika sínum mikið lengur en venjuleg ólífuolíu, sem tryggir að þú, neytandinn, fái sem hæst magn fýtóefna og njóttir sem best hvers einasta skammts úr hverri einustu flösku.

### NJÓTIÐ R.E.V.O.O SKYNMATSUPPLIFUNARINNAR

R.E.V.O.O hefur sterkan, næstum flúorljómandi gulan eða grænan lit, hún hefur eftirsóttan R.E.V.O.O beiskleika og auðþekjanlegt sterkt piparbragð sem sviður í hálsi. Maður nýtur ilmsins eins og grænnar, ávaxta-, graslyktar af grænum blómvendi. Áferðin í munni er óvenju létt og silkimjúk. R.E.V.O.O er gerð til að þú getir notið hennar eintómrar í skeiðavís eða með nánast samhlíða hvaða daglegu máltíð sem er. Af hverju ekki að fá sér eina matskeið á dag, u.þ.b. 15 ml, til að fá daglegan skammt af miðjarðarhafsgæðunum sem eru náttúrulega framleidd af ólífutrénu. Við mælum einnig með að þú hellir skammtinum þínum yfir nánast hvaða máltíð sem eru eins og t.d. grænt salat, fisk, grænmeti, pasta, kalt kjöt, súpu eða hvað sem hugur þinn girnist til að breyta máltíð þinni í heilsusamlega upplifun fulla af pólýfenóli.

### OLÍFUOLÍA ER ÓMISSANDI ÞÁTTUR Í MIÐJARÐARHAFSMATARÆÐI

Miðjarðarhafsmataræðið er almennt viðurkennt fyrir að vera ein heilbrigðasta matarvenja heimsins. Ein af undirstöðum þessa mataræðis er olífuolíu sem er full af omega-9 og pólýfenóli. Þetta mataræði einkennist einnig af háu innihaldi grænmetis, ávaxta, hnetu, bauna, kornsmetis, korns og fiskis.

Heilbrigðisyrirvöld um allan heim mæla með að við minnkum inntöku mettaðra fitusýra sem fyrirfinnast sérstaklega í unnum og mikið unnum matvörum og aukum inntöku af ómettuðum fitusýrum sem fyrirfinnast sérstaklega í olífuolíu. Almennt séð hefur það sýnt sig að með að skipta út mettuðum fitum fyrir ómettaðar fitur er hægt að minnka og viðhalda venjulegu kolesteról magni í blóði<sup>1,2</sup>. Olífuolíu er betri valkostur en hefðbundnar unnar olíur (t.d. kornolíur, sojolíu o.s.frv.) þar sem þær innihalda mikið magn af omega-6.

Mikilvægasta fitusýran í R.E.V.O.O er olíusýra (omega-9) sem viðurkennt er að hafi góð áhrif við viðhald á eðlilegu kolesterólmagnni í blóði<sup>3</sup>.

Þar sem hátt kolesteról er áhættuþáttur vegna kransæðastíflu<sup>2</sup>, er notkun á R.E.V.O.O í daglegu mataræði einföld og skilvirk forvörn fyrir langtíma heilsu þína.

## NÆRINGARUPPLÝSINGAR

Skammtastærð Skammtar í pakningu		
Meðal magn	15 ml	100 ml
Orka	122 kcal	815 kcal
Orka	511 kJ	3409 kJ
Heildarfita	13,7 g	91,3 g
Þar af:		
- Mettuð	2,4 g	15,78 g
- Einómettuð	9,8 g	65,42 g
- Fjölmómettuð	1,5 g	10,10 g
Prótein	0 g	0 g
Kólesteról	0 g	0 g
Kolvetni	0 g	0 g
Natríum/salt	0 mg	0 mg
Pólýfenólar	38,2 mg	255 mg
- þar af týrósól eða afleiður	8 mg	53,5 mg
- þar af hýdroxýtýrósól eða afleiður	7,4 mg	49,2 mg

### BYLTINGARKENND HÁ ÞÉTTNI MIKILVÆGRA FÝTÓNÆRINGAREFNA Þ.M.T. PÓLÝFENÓLA

Ólífu pólýfenólar	2650 mg / kg
Hýdroxýtýrósól & týrósól	1300 mg / kg
Oleocanthal + Oleacein	1200 mg / kg
Oleuropein	20 mg / kg
Skvalen	3740 mg / kg
E-vítamín	330 mg / kg
Maslinic sýra	56 mg / kg

**INNIHALDSEFNI:** Hágæðajómfrúarólífuolía.

**GEYMSLA:** Í myrkri fyrir neðan 25 °C.

**ZINZINO POLYPHENOL BLEND:** Oleocanthal, Oleuropein, Hýdroxýtýrósól, týrósól and oleacein.

## REVOLUTIONARY EXTRA VIRGIN OLIVE OIL HEILSUFULLYRÐINGAR (EFSA)

Matvælastofnun Evrópu hefur samþykkt yfirlýsingar um ólífuolíu og pólýfenóla sem eru bæði mikilvæg fyrir heilsu þína. Samþykktu heilsufarsyfirlýsingarnar segja:

<sup>1</sup> Með því að skipta út mettaðri fitu í mataræði fyrir ómettaða fitu stuðlar að viðhaldi á eðlilegu kólesterólmagni í blóðinu [MUFA (einómettuð fita) og PUFA (fjölmómettuð fita) eru ómettaðar fitur].

<sup>2</sup> Að skipta út mettuðum fitum fyrir ómettaðar fitur lækkar/minnkar kólesteról í blóði. Hátt kólesteról er óhættubáttur í þróun kransæðasjúkdóma

<sup>3</sup> Að skipta út mettaðri fitu í mataræði fyrir ómettaða fitu stuðlar að viðhaldi á eðlilegu kólesterólmagni í blóðinu. Ólíusýra er ómettuð fita.

<sup>4</sup> Ólífu pólýfenólarnir hýdroxýtýrósól og týrósól og afleiður þeirra stuðla að verndun blóðfitu gegn oxunarálagi. Þessa fullyrðingu má aðeins nota um ólífuolíu sem inniheldur a.m.k. 5 mg af hýdroxýtýrósóli, týrósóli og afleiðum þess í hverjum 20 g af ólífuolíu. (R.E.V.O. er með u.þ.b. 26 mg í 20 g af olíu).