

R.E.V.O.O



PRINCIPALI INFORMAZIONI SU R.E.V.O.O

- ▶ Revolutionary Extra Virgin Olive Oil (R.E.V.O.O)
- ▶ Contenuto di polifenoli fino a 30 volte superiore al normale olio d'oliva
- ▶ Realizzato con principi antichi ripensati, ridisegnati e ricostruiti
- ▶ Lo spettro più completo di composti naturali bioattivi racchiusi in un Olio Omega-9
- ▶ Olive Koroneiki certificate provenienti da oliveti di proprietà di coltivatori multigenerazionali in cui non viene utilizzato alcun fertilizzante o pesticida
- ▶ Spremute con processi e macchinari brevettati. I nutraceutici vengono protetti e raccolti in ogni goccia



PROTEZIONE POLIFENOLICA

Proteggete le vostre cellule dalla ruggine (ossidazione). I polifenoli dell'olio d'oliva contribuiscono alla protezione dei lipidi ematici da danni ossidativi.



PRENDITI CURA DEL COLESTEROLO

La sostituzione degli acidi grassi saturi con acidi grassi insaturi nella dieta contribuisce ad abbassare o mantenere normali i livelli di colesterolo.



COMPONENTE PRINCIPALE DELLA DIETA MEDITERRANEA

La dieta mediterranea è nota per essere una fra le diete più salutari, con l'olio d'oliva che ne costituisce un componente essenziale. R.E.V.O.O è ricco di acido oleico, un acido grasso insaturo coinvolto nel mantenimento di livelli di colesterolo normali.



ULTRA-PURO

Testato a livello molecolare per le tossine al fine di garantire freschezza, sicurezza e purezza di cui potersi fidare

INTRODUZIONE ALL'OLIO R.E.V.O.O REVOLUTIONARY EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

R.E.V.O.O è fatto esclusivamente di olive Koroneiki. A livello molecolare, è un olio extravergine di oliva ricco di fenoli davvero rivoluzionario con una concentrazione senza eguali degli importanti fitonutrienti compresi i polifenoli, che di fatto è fino a 30 volte superiore rispetto ai normali oli extra-vergine di oliva.

R.E.V.O.O possiede inoltre uno spettro più completo di altri importanti composti nutraceutici bioattivi come acido maslinico, squalene e vitamina E rispetto ai normali oli extravergine di oliva.

Le olive vengono raccolte da ulivi organici in quanto questi alberi producono naturalmente una maggiore quantità di fitoalessine, ovvero, composti di difesa delle piante che costituiscono il loro meccanismo di immunità e difesa contro attacchi biotici (insetti vivi, ecc.) e abiotici (raggi UV atmosferici/inquinanti ambientali, ecc.). Queste sostanze chimiche di difesa bioattive rendono l'ulivo un campione di longevità fra gli alberi e, pertanto, difendono l'albero e i suoi frutti. Questi stessi composti bioattivi sono importanti anche per la salute umana.

La nuova tecnologia brevettata impiegata per la spremitura dell'olio R.E.V.O.O è stata appositamente concepita e realizzata in maniera tale da proteggere e racchiudere in ogni goccia lo spettro più completo e il livello massimo dei composti nutraceutici e dei profumatissimi aromi a livelli eccezionalmente elevati. Molti di questi composti ricercati normalmente si perdono o risultano ampiamente ridotti dalla maggior parte dei metodi di spremitura dell'olio d'oliva standard.

IL PROCESSO R.E.V.O.O

Come ogni prodotto naturale, l'olio R.E.V.O.O nasce dagli uliveti, ma è il processo che rende eccezionale questo olio d'oliva ricco di fenoli.

Prima della spremitura, le olive raccolte vengono selezionate in modo tale che vengano spremute solo quelle sane. Vengono ripulite da rametti e foglie. A questo punto, le olive vengono lavate accuratamente per garantire la rimozione di tutti i contaminanti ambientali presenti sulla loro superficie.

La spremitura: l'olio R.E.V.O.O viene sottoposto a una spremitura essenzialmente meccanica in condizioni operative di spremitura a freddo. La differenza è data dal sistema "chiuso e continuo" profondamente ripensato in cui NON viene aggiunto alcun ulteriore additivo di lavorazione, come l'acqua. Inoltre, trattandosi di un processo continuo che non prevede alcuna spremitura a lotti, tutte le condizioni di lavorazione critiche sono continuamente monitorate, controllate e ottimizzate per massimizzare le naturali reazioni enzimatiche: completamente unico!

Nella maggior parte dei sistemi di produzione di olio extravergine d'oliva standard, l'aggiunta di additivi di lavorazione come l'acqua e il fatto di consentire l'introduzione di aria non controllata (20% di ossigeno) nel processo provocano un danno istantaneo dovuto ossidazione e idrolisi, che riducono significativamente la potenza dei nutraceutici e riducono drasticamente la durata di conservazione. Questo non avviene invece nel processo R.E.V.O.O.

Ogni fase del processo R.E.V.O.O è stata ripensata e ridisegnata per catturare in maniera delicata ed efficace la bontà propria delle olive. Le olive contengono due liquidi, succo-acqua di oliva e olio d'oliva. Il processo R.E.V.O.O si avvale di forze naturali delicate e di una tecnologia di rilevamento avanzata che consentono di separare costantemente l'olio d'oliva dall'acqua di oliva. Questa parte del processo è così efficiente che l'olio non contiene alcuna traccia di acqua emulsionata, presenta una durata di conservazione eccezionalmente lunga, è pronto per l'imbottigliamento entro 48 ore e possiede un gusto leggero unico.

Facciamo un confronto con il processo di centrifugazione standard che determina un'infusione di molecole d'acqua nell'olio. Ci vogliono mesi per rimuovere l'acqua prima dell'imbottigliamento e la sua presenza provoca danni dovuti all'idrolisi, "elimina" le sostanze fitochimiche preziose e riduce significativamente la potenza e la durata di freschezza.

Ogni fase del processo riveste un ruolo fondamentale nell'ottenimento di un olio d'oliva di qualità rivoluzionaria. Il risultato è un prodotto superiore in ogni sua caratteristica di elevata qualità riconosciuta. Per esempio, i valori di acidità e i livelli di perossidi sono bassi (0,32%) e rimangono tali per un periodo di tempo eccezionalmente lungo. Questo fa sì che l'olio R.E.V.O.O rimanga particolarmente aromatico e fresco molto più a lungo dell'olio d'oliva standard, garantendo che il consumatore assuma sostanze fitochimiche di alta qualità e provi piacere ad ogni porzione di ogni bottiglia.

GODITI L'ESPERIENZA ORGANOLETTICA DI R.E.V.O.O

R.E.V.O.O presenta un vivace colore da giallo a verde, quasi fluorescente, possiede l'asprezza tanto desiderata di R.E.V.O.O e dà un'acre sensazione di bruciore speziato in gola ben nota. I forti aromi danno una sensazione piacevole di bouquet verde fruttato, erbaceo e acre. La sensazione in bocca è eccezionalmente leggera, delicata e morbida come la seta. R.E.V.O.O sa come viziarti e puoi assaporarlo da solo con un cucchiaino o praticamente con ogni pasto della giornata. Perché non gustarne un cucchiaino al giorno, circa 15 ml, per assumere la quantità giornaliera di questa bontà mediterranea prodotta naturalmente dall'ulivo. Raccomandiamo anche di versare la quantità desiderata su quasi ogni pietanza, come insalata verde, pese, verdure, pasta, salumi, zuppa o qualsiasi alimento si preferisca e trasformare il pasto in un'esperienza salutare ricca di polifenoli.

OLIO DI OLIVA, UN COMPONENTE FONDAMENTALE DELLA DIETA MEDITERRANEA

La dieta mediterranea è generalmente accettata come una delle diete più salutari. Uno dei caposaldi di questa dieta è l'olio di oliva ricco di omega-9 e polifenoli. Inoltre, questa dieta è caratterizzata da un elevato apporto di verdure, frutta, legumi, noci, fagioli, cereali, frumento e pesce.

Le autorità sanitarie di tutto il mondo raccomandano di ridurre l'assunzione di acidi grassi saturi, normalmente presenti nei cibi lavorati e ultra-lavorati, e di aumentare il consumo di acidi grassi insaturi presenti soprattutto nell'olio d'oliva. In generale, è stato dimostrato che la sostituzione dei grassi saturi con grassi insaturi nella dieta riduce e mantiene normali i livelli di colesterolo nel sangue^{1,2}. L'olio d'oliva è un'alternativa migliore agli oli raffinati standard (come l'olio di mais, l'olio di soia, ecc.), tutti ricchi di omega-6.

L'acido grasso più importante contenuto nell'olio R.E.V.O.O è l'acido oleico (omega-9), che, in particolare, è stato riconosciuto come un fattore che contribuisce al mantenimento dei normali livelli di colesterolo nel sangue³.

Dal momento che il colesterolo alto rappresenta un fattore di rischio per lo sviluppo di cardiopatie coronariche², l'aggiunta di R.E.V.O.O della dieta quotidiana rappresenterà una misura preventiva facile ed efficace per la salute a lungo termine.

VALORI NUTRIZIONALI

Dose Dosi per confezione		
Quantità media	15 ml	100 ml
Energia	122 kcal	815 kcal
Energia	511 kJ	3.409 kJ
Grassi totali	13,7 g	91,3 g
Di cui:		
- Saturi	2,4 g	15,78 g
- Monoinsaturi	9,8 g	65,42 g
- Polinsaturi	1,5 g	10,10 g
Proteine	0 g	0 g
Colesterolo	0 g	0 g
Carboidrati	0 g	0 g
Sodio/Sale	0 mg	0 mg
Polifenoli	38,2 mg	255 mg
- Di cui tirosolo o derivati	8 mg	53,5 mg
- Di cui idrossitirosolo o derivati	7,4 mg	49,2 mg

CONCENTRAZIONE ECCEZIONALMENTE ALTA DEGLI IMPORTANTI FITONUTRIENTI COMPRESI I POLIFENOLI

Polifenoli delle olive	2.650 mg/kg
Idrossitirosolo e tirosolo	1.300 mg/kg
Oleocantale + oleaceina	1.200 mg/kg
Oleuropeina	20 mg/kg
Squalene	3.740 mg/kg
Vitamina E	330 mg/kg
Acido maslinico	56 mg/kg

INGREDIENTI: Olio extravergine d'oliva.

CONSERVAZIONE: Al buio e al di sotto di 25 °C.

ZINZINO POLYPHENOL BLEND: Oleocantale, oleuropeina, idrossitirosolo, tirosolo e oleaceina.

INDICAZIONI SULLA SALUTE PER REVOLUTIONARY EXTRA VIRGIN OLIVE OIL (EFSA)

In Europa, l'Autorità europea per la sicurezza alimentare (European Food Security Authority, EFSA) ha approvato alcune indicazioni per l'olio d'oliva e i suoi polifenoli che sono entrambi importanti per la salute. Le indicazioni per la salute approvate recitano:

¹ La sostituzione nella dieta dei grassi saturi con grassi insaturi contribuisce al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue [gli acidi grassi monoinsaturi e polinsaturi sono grassi insaturi]

² È stato dimostrato che, sostituendo grassi saturi con grassi insaturi nell'alimentazione si abbassa/riduce il colesterolo nel sangue. Il colesterolo alto è un fattore di rischio per lo sviluppo di patologie cardiache coronariche.

³ La sostituzione nella dieta dei grassi saturi con grassi insaturi contribuisce al mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue. L'acido oleico è un grasso insaturo.

⁴ I polifenoli delle olive idrossitirosolo, tirosolo e i loro derivati contribuiscono alla protezione dei lipidi ematici dallo stress ossidativo. Questa indicazione può essere utilizzata solo per oli d'oliva contenenti almeno 5 mg di idrossitirosolo, tirosolo e loro derivati per 20 g di olio d'oliva. (R.E.V.O.O contiene all'incirca 26 mg per 20 g di olio).