

R.E.V.O.O



IŠSKIRTINĖS R.E.V.O.O SAVYBĖS

- ▶ „Revolutionary Extra Virgin Olive Oil (R.E.V.O.O)“
- ▶ Iki 30 kartų didesnis polifenolių kiekis, palyginti su paprastu alyvuogių aliejumi
- ▶ Gaminamas iš naujo apgalvojus, pertvarkius ir atkūrus senovinius principus
- ▶ Platesnis natūralių biologiškai aktyvių junginių spektras, sukauptas omega-9 aliejuje
- ▶ Sertifikuotos „Koroneiki“ rūšies alyvuogės iš ūkininkų sodų, perduodamų iš kartos į kartą, kuriuose nenaudojamos trąšos ar pesticidai
- ▶ Spaudžiamas naudojant patentuotą procesą ir aparatą. Kiekviename laše išsaugomos ir sukaupiamos naudingosios medžiagos



POLIFENOLIŲ TEIKIAMA APSAUGA

Apsaugokite savo ląsteles nuo senėjimo (oksidacijos). Alyvuogių aliejaus polifenoliai padeda apsaugoti kraujo lipidus nuo oksidacinės pažeidimo.



PASIRŪPINKITE SAVO CHOLESTEROLIŲ

Sočiųjų riebalų rūgščių pakeitimas nesočiųjų riebalų rūgštimis mityboje padeda sumažinti arba palaikyti normalią cholesterolio koncentraciją.



PAGRINDINĖ VIDURŽEMIO JŪROS REGIONO MITYBOS SUDEDAMOJI DALIS

Viduržemio jūros regiono mityba yra viena iš sveikiausių ir jos esminė sudedamoji dalis yra alyvuogių aliejus. R.E.V.O.O sudėtyje yra daug oleino rūgšties, kuri yra nesočioji riebalų rūgštis, siejama su normalios cholesterolio koncentracijos palaikymu.



YPAČ GRYNAS

Molekuliniu lygiu iširtas dėl toksinų, užtikrinant šviežumą, saugumą ir grynumą – galite pasitikėti

PRISTATOME R.E.V.O.O REVOLUTIONARY EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

R.E.V.O.O gaminamas išskirtinai iš „Koroneiki“ rūšies alyvuogių. Vertinant molekulinio lygiu, tai tikrai revoliucinis didelį fenolių kiekį turintis ypač tyras alyvuogių aliejus, kuriame yra neprilygstama svarbių augalinių maistingų medžiagų, įskaitant polifenolius, koncentracija, iki 30 kartų viršijanti esančią standartiniuose ypač tyruose alyvuogių aliejuose.

R.E.V.O.O taip pat pasižymi platesniu kitų svarbių naudingų biologiškai aktyvių junginių, tokių kaip maslinų rūgštis, skvalenas, vitaminas E, spektru, palyginti su standartiniais ypač tyrais alyvuogių aliejais.

Alyvuogės skiriamos nuo ekologiškų alyvmedžių, nes šie alyvmedžiai natūraliai gamina daugiau fitoaleksinų, t. y. augalų apsaugos junginių, stiprinančių imunitetą ir apsaugą nuo biotinių (vabzdžių antpuolių ir kt.) ir abiotinių (klimato UV / aplinkos teršalų ir kt.) veiksnių. Dėl šių biologiškai aktyvių apsauginių cheminių medžiagų, saugančių medį ir jo vaisius, alyvmedis yra medžių ilgaamžiškumo čempionas. Tie patys biologiškai aktyvūs junginiai yra svarbūs ir žmonių sveikatai.

Nauja patentuota technologija, naudojama spaudžiant R.E.V.O.O, yra specialiai sukurta ir suplanuota taip, kad kiekviename laše būtų išsaugotas ir sukauptas visas naudingų junginių ir nuostabių aromatinių medžiagų spektras ir revoliucingai didelė jų koncentracija. Dauguma šių didelę paklausą turinčių junginių paprastai prarandami arba jų kiekis gerokai sumažėja taikant daugumą standartinių alyvuogių aliejaus spaudimo metodų.

R.E.V.O.O PROCESAS

Kaip ir kiekvienas natūralus produktas R.E.V.O.O gimsta soduose, tačiau šis didelį fenolių kiekį turintis alyvuogių aliejus tampa išskirtinis būtent dėl spaudimo proceso.

Prieš spaudžiant surinktos alyvuogės perrenkamos, kad į spaudimą patektų tik sveikos alyvuogės. Pašalinamos šakelės ir lapai. Tada alyvuogės kruopščiai nuplaunamos, kad neliktų visų iš aplinkos patekusių paviršiaus teršalų.

Spaudimas: R.E.V.O.O aliejus spaudžiamas grynai mechaniškai šaltojo spaudimo sąlygomis. Skirtumą sudaro radikaliai patobulinta „uždara ir nepertraukiama“ sistema, į kurią neleidžiama JOKIŲ papildomų apdorojimo priemonių, pvz., vandens. Be to, kadangi procesas yra nepertraukiamas, o aliejus spaudžiamas ne partijomis, visos kritinės proceso sąlygos yra nuolat stebimos, kontroliuojamos ir optimizuojamos siekiant maksimaliai sustiprinti natūralias fermentines reakcijas: tai tiesiog unikal!

Daugumoje standartinių ypač tyro alyvuogių aliejaus sistemų, kuriose naudojamos tokios pagalbinės medžiagos kaip vanduo ir į procesą leidžiama nekontroliuojamai patekti orui (20 % deguonies), aliejui žalos padaro oksidacija ir hidrolizė, todėl labai sumažėja naudingųjų medžiagų kiekis ir gerokai sutrumpėja galiojimo laikas. R.E.V.O.O procese taip nėra.

Kiekvienas R.E.V.O.O proceso etapas persvarstytas ir sukurtas taip, kad tausojančiai ir veiksmingai išlaikytų alyvuogių vertingąsias savybes. Alyvuogių sudėtyje yra dviejų skysčių: alyvuogių sulčių-lvandens ir alyvuogių aliejaus. R.E.V.O.O procese naudojamos tausojančios natūralios jėgos ir pažangi jutimo technologija, kad alyvuogių aliejus būtų pastoviai atskiriamas nuo alyvuogių vandens. Ši proceso dalis yra tokia veiksminga, kad aliejuje visiškai nelieka emulsinio vandens, jį galima išpilstyti per 48 valandas, aliejus pasižymi išskirtinai ilgu galiojimo laiku bei išskirtinai lengvu pojūčiu burnoje.

Palyginkite tai su standartiniu centrifugavimo procesu, kurio metu į aliejų molekulinio lygiu patenka vandens. Prieš išpilstant į butelius prireikia keletą mėnesių, kol vanduo pasišalina, tačiau tuo metu aliejui daroma žala dėl hidrolizės, „išplaunamos“ vertingos augalinės cheminės medžiagos, labai sumažėja naudingas poveikis ir sutrumpėja galiojimo laikas.

Kiekvienas proceso etapas reikšmingai prisideda, kad būtų pasiekta ši revoliucinė alyvuogių aliejaus kokybė. Rezultatas – geresnis produktas pagal visas pripažintas aukštos kokybės charakteristikas. Pavyzdžiui, rūgštingumo ir peroksido koncentracijos vertės yra mažos (0,32 %) ir tokios išlieka išskirtinai ilgai. Todėl R.E.V.O.O išlieka nepaprastai aromatingas ir šviežias kur kas ilgiau nei standartinis alyvuogių aliejus, o jūs, vartotojai, gaunate optimalių fitocheminių medžiagų kiekį ir mėgaujate kiekvieną kiekvieno butelio porciją.

MĖGAUKITĖS R.E.V.O.O ORGANOLEPTINE PATIRTIMI

R.E.V.O.O pasižymi ryškia, beveik fluorescencine geltona arba žalia spalva, tuo trokštamu R.E.V.O.O kartumu ir pripažintu pipiriškai aitriu gerklės deginimu. Stiprūs ir malonūs aromatai sudaro žalią, vaisinę, žolinę ir aštrią puokštę. Pojūtis burnoje yra ypač lengvas, minkštas ir švelniai šilkinis. Galite pasilepinti bei pasimėgauti R.E.V.O.O vienu ar beveik su bet koku kasdieniu valgiu. Išgėrę valgomąjį šaukštą per dieną (maždaug 15 ml), gausite reikiamą Viduržemio jūros gėrybių kiekį, kurį natūraliai gamina alyvmedis. Taip pat rekomenduojame dozę užpilti ant beveik bet kokio patiekalo, pavyzdžiui, žalių salotų, žuvies, daržovių, makaronų, šaltos mėsos, sriubos ar bet kokio jūsų mėgstamo valgio, ir paversti jį sveika polifenoliais turtinga patirtimi.

ALYVUOGIŲ ALIEJUS – ESMINIS VIDURŽEMIO JŪROS REGIONO MITYBOS KOMPONENTAS

Viduržemio jūros regiono mityba paprastai pripažįstama kaip viena iš sveikatai palankiausių. Vienas kertinių šios mitybos akmenų yra alyvuogių aliejus, turtingas omega-9 ir polifenolių. Be to, šiai mitybai būdinga tai, kad vartojama daug daržovių, vaisių, ankštinių augalų, riešutų, pupelių, javų, grūdų ir žuvies.

Sveikatos priežiūros institucijos visame pasaulyje rekomenduoja sumažinti suvartojamą sočiųjų riebalų rūgščių, paprastai esančių perdirbtuose ir labai perdirbtuose maisto produktuose, kiekį ir padidinti suvartojamą nesočiųjų riebalų rūgščių, ypač esančių alyvuogių aliejuje, kiekį. Įrodyta, kad mityboje pakeitus sočiuosius riebalus nesočiaisiais, sumažėja ir išlaikoma normali cholesterolio koncentracija kraujyje^{1,2}. Alyvuogių aliejus yra geresnė alternatyva standartiniams rafinuotiems aliejams (tokiems kaip kukurūzų, sojų pupelių ir kt. aliejai), kuriuose daug omega-6.

Svarbiausia R.E.V.O.O riebioji rūgštis yra oleino rūgštis (omega-9), kuri pirmiausia pripažinta kaip veiksnys, padedantis palaikyti normalią cholesterolio koncentraciją kraujyje³.

Kadangi didelis cholesterolio kiekis yra rizikos susirgti koronarine širdies liga veiksnys², R.E.V.O.O įtraukimas į savo kasdienę mitybą bus lengva ir veiksminga prevencinė priemonė jūsų ilgalaikiai sveikatai užtikrinti.

INFORMACIJA APIE MAISTINĘ VERTĘ

Dozė Dozių skaičius pakuotėje		
Vidutinis kiekis	15 ml	100 ml
Energinė vertė	122 kcal	815 kcal
Energinė vertė	511 kJ	3 409 kJ
Iš viso riebalų	13,7 g	91,3 g
Iš kurių:		
- Sočiųjų	2,4 g	15,78 g
- Mononesočiųjų	9,8 g	65,42 g
- Polinesočiųjų	1,5 g	10,10 g
Baltymų	0 g	0 g
Cholesterolio	0 g	0 g
Angliavandenių	0 g	0 g
Natrio / druskos	0 mg	0 mg
Polifenolių	38,2 mg	255 mg
- Iš kurių tirozolio arba jo darinių	8 mg	53,5 mg
- Iš kurių hidroksitirozolio arba jo darinių	7,4 mg	49,2 mg

REVOLIUCINGAI DIDELĖ SVARBIŲ AUGALINIŲ MAISTINIŲ MEDŽIAGŲ, ĮSKAITANT POLIFENOLIUS, KONCENTRACIJA

Alyvuogių polifenolių	2650 mg / kilo
Hidroksitirozolio ir tirozolio	1300 mg / kilo
Oleokantolio ir oleaceino	1200 mg / kilo
Oleuropeino	20 mg / kilo
Skvaleno	3740 mg / kilo
Vitamino E	330 mg / kilo
Maslinio rūgšties	56 mg / kilo

SUDEDAMOSIOS DALYS: ypač tyras alyvuogių aliejus.

LAIKYMAS: tamsioje vietoje, žemesnėje nei 25 °C temperatūroje.

„ZINZINO POLYPHENOL BLEND“: oleokantalis, oleuropeinas, hidroksitirozolis, tirozolis ir oleaceinas.

„REVOLUTIONARY EXTRA VIRGIN OLIVE OIL“ TEIGINIAI APIE SVEIKATINGUMĄ (EFSA)

Europos maisto saugos tarnyba (EMST) patvirtino teiginius apie alyvuogių aliejų ir jo polifenolius, kurie yra svarbūs jūsų sveikatai. Patvirtintuose teiginiuose apie sveikumą teigiama:

¹ Sočiųjų riebalų pakeitimas nesočiaisiais riebalais mityboje padeda palaikyti normalią cholesterolio koncentraciją kraujyje [mononesočiosios ir polinesočiosios riebalų rūgštys yra nesočieji riebalai].

² Nustatyta, kad sočiuosius riebalus maiste pakeitus nesočiaisiais riebalais mažėja cholesterolio kiekis kraujyje. Didelis cholesterolio kiekis yra rizikos susirgti koronarine širdies liga veiksnys.

³ Sočiųjų riebalų pakeitimas nesočiaisiais riebalais mityboje padeda palaikyti normalią cholesterolio koncentraciją kraujyje. Oleino rūgštis priskiriama nesotiesiems riebalams.

⁴ Alyvuogių aliejaus polifenoliai hidroksitirozolis, tirozolis ir jų dariniai padeda apsaugoti kraujo lipidus nuo oksidacinės pažeidimo. Teiginys gali būti vartojamas kalbant tik apie alyvuogių aliejų, kuriame yra bent 5 mg hidroksitirozolio, tirozolio ir jų darinių 20 g alyvuogių aliejaus. (20-yje g R.E.V.O.O aliejaus yra apytiksliai 26 mg).