

R.E.V.O.O



SVARĪGĀKAIS PAR R.E.V.O.O

- ▶ Revolutionary Extra Virgin Olive Oil (R.E.V.O.O)
- ▶ Satur līdz pat 30 reižu vairāk polifenolu salīdzinājumā ar parasto olīveļļu
- ▶ Ražota saskaņā ar seniem principiem — pārdomātiem, pārstrādātiem un pārveidotiem
- ▶ Pilnvērtīgāks Omega-9 eļļā iestrādāts dabīgo bioloģiski aktīvo savienojumu spektrs
- ▶ Sertificētas Koroneiki šķirnes olīvas no dārziem, kas pieder lauksaimniekiem vairākās paaudzēs, bez jebkāda mēslojuma vai pesticīdu izmantošanas
- ▶ Izspiestas patentētā procesā un iekārtās. Bioloģiski aktīvās vielas ir aizsargātas un ievāktas ikvienā pilienā



POLIFENOLU SNIEGTĀ AIZSARDZĪBA

Pasargājiet savas šūnas no sairšanas (oksidēšanās). Olīveļļas polifenoli veicina asins lipīdu aizsardzību pret oksidatīviem bojājumiem.



RŪPĒJĒTIES PAR SAVU HOLESTERĪNA LĪMENI

Piesātināto taukskābju aizstāšana ar nepiesātinātajām taukskābēm uzturā veicina holesterīna līmeņa pazemināšanos vai to uzturēšanu normālā līmenī.



GALVENĀ VIDUSJŪRAS UZTURA SASTĀVDAĻA

Vidusjūras uzturs ir pazīstams kā viens no veselīgākajiem uzturiem, kura nozīmīgu sastāvdaļu veido olīveļļa. R.E.V.O.O satur augstu oleīnskābes līmeni — tā ir nepiesātinātā taukskābe, kas ir saistīta ar normāla holesterīna līmeņa uzturēšanu.



ĪPAŠI TĪRA

Molekulāri pārbaudīta toksīnu klātbūtne, lai nodrošinātu svaigumu, drošību un tīrību, kurai varat uzticēties.

IEPAZĪSTINĀM AR R.E.V.O.O REVOLUTIONARY EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

R.E.V.O.O ražo tikai no Koroneiki šķirnes olīvām. Pat molekulārā līmenī tā ir patiesi revolucionāra, augstu fenolu līmeni saturoša, neapstrādāta augstākā labuma olīveļļa ar nepārspējamu svarīgo augu izcelsmes uzturvielu koncentrāciju, kuras sastāvā esošo polifenolu līmenis ir līdz pat 30 reizes lielāks nekā parastajās neapstrādātajās augstākā labuma olīveļļās.

R.E.V.O.O satur arī bagātīgāku citu svarīgu bioloģiski aktīvo uzturvielu savienojumu spektru — tās sastāvā ir sviestskābe, skvalāns, E vitamīns, kurš nav sastopams parasto neapstrādāto augstākā labuma olīveļļu sastāvā.

Olīvas tiek ievāktas no ķīmiski neapstrādātiem olīvkokiem, jo šie koki dabīgi ražo vairāk fitoaleksīnus, t. i., augu aizsargsavienojumi, kas sintezējas, lai veidotu to imunitāti un aizsargātu tos pret biotiskas (dzīvi insekti u. c.) un abiotiskas (klimatisko UV staru / vides piesārņojuma u. c.) ietekmes. Šie bioaktīvie ķīmiskie savienojumi padara olīvkokus par ilgdzīvošanas čempioniem, aizsargājot pašus kokus un to augļus. Šie bioloģiski aktīvie savienojumi ir svarīgi arī cilvēka veselībai.

Jaunā patentētā R.E.V.O.O spiešanas tehnoloģija ir mērķtiecīgi izstrādāta un veidota tā, lai katrā eļļas pilienā tiktu aizsargāts un ievāktis vislielākais bioloģiski aktīvo uzturvielu un patīkamo aromātvielu daudzums revolucionāri visaugstākajā līmenī. Daudzi šie pieprasītie savienojumi parasti tiek zaudēti vai ievērojami samazināti, izmantojot lielāko daļu standarta olīveļļas spiešanas metožu.

R.E.V.O.O IEGUVES PROCESS

Kā ikviena dabīga produkta gadījumā, R.E.V.O.O aizsākums ir koki, taču tieši ieguves process piešķir šai fenoliem bagātajai eļļai izcilas īpašības.

Vispirms ievāktās olīvas tiek atlasītas tā, lai izspiestas tiktu tikai nebojātās olīvas. Tās tiek attīrītas no zariem un lapām. Pēc tam olīvas tiek nomazgātas, lai attīrītu to virsmu no apkārtējās vides piesārņojuma.

Izspiešanas process: R.E.V.O.O eļļu spiež tikai mehāniski, aukstās apstrādes procesā. Atšķirību rada pilnīgi pārveidotā "noslēgtā un nepārtrauktā" sistēma, kuras gaitā netiek pievienoti NEKĀDI papildu apstrādes palīg līdzekļi, piemēram, ūdens. Tāpat tā kā šis process ir nepārtraukts, nevis balstīts partijās, pastāvīgi tiek uzraudzīti, kontrolēti un optimizēti būtiskie procesa apstākļi ar mērķi palielināt dabiskās fermentatīvās reakcijas — tas ir kas pilnīgi unikāls!

Vairums standarta neapstrādātās augstākā labuma olīveļļas ražošanas sistēmās tiek pievienoti palīg līdzekļi, piemēram, ūdens, un, pieļaujot nekontrolētu saskari ar gaisu (20 % skābekļa), ieguves procesā norisoša oksidācija un hidrolīze izraisa kaitējumu, tādējādi būtiski samazinot bioloģiski aktīvo vielu iedarbīgumu un ievērojami saīsinot produkta derīguma termiņu. R.E.V.O.O ieguves procesā tā nenotiek.

Katrs R.E.V.O.O ieguves procesa posms ir pārdomāts un izstrādāts tā, lai maigi un efektīvi iegūtu olīvās esošās noderīgās vielas. Olīvas satur divu veidu šķīdumu — olīvu sulu/ūdeni un olīveļļu. R.E.V.O.O ieguves procesā tiek pielietoti maigi dabiski spēki un uzlabota sensoru tehnoloģija, lai nepārtraukti atdalītu olīveļļu no olīvu ūdens. Šī ieguves procesa daļa ir tik efektīva, ka eļļā nav emulgēta ūdens saturs, kā rezultātā tai ir īpaši ilgs derīguma termiņš, tā ir gatava pildīšanai pudelēs 48 stundu laikā pēc ieguves un tā rada unikāli vieglu garšas sajūtu.

Salīdzināsim šo ieguves procesu ar standarta centrifūģēšanas procesu, kurš molekulāri iepūdzina eļļā ūdeni. Tā attīrīšana prasa mēnešiem ilgu laiku pirms eļļu var pildīt pudelēs, turklāt hidrolīzes rezultātā tiek radīts kaitējums, jo tiek "izskalotas" augstvērtīgās fitoķīmiskās vielas, tādējādi samazinot eļļas iedarbīgumu un saīsinot tās derīguma termiņu.

Ikvienam procesa posmam ir svarīga nozīme šīs revolucionārās kvalitātes eļļas ieguvē. Rezultāts ir izcilas kvalitātes produkts visu atzīto augstas kvalitātes īpašību ziņā. Piemēram, eļļai ir zems skābuma un peroksīdu līmenis (0,32 %), un šis līmenis saglabājas zems ārkārtīgi ilgu laiku. Tas ļauj R.E.V.O.O saglabāt savu izteiksmīgo aromātu un svaigumu daudz ilgāk nekā standarta olīveļļai, rūpējoties par to, lai patērētāji iegūtu optimālu fitoķīmisko vielu daudzumu un gandarījumu, ko sniedz ikviena eļļas pudele.

IZBAUDIET R.E.V.O.O ORGANOLEPTISKO ĪPAŠĪBU SNIEGTO PIEREDZI

R.E.V.O.O krāsa ir dinamiska, gandrīz fluorescējoša — no dzeltenas līdz zaļai, tai piemīt iecienītais R.E.V.O.O rūgtums un atzītais piparotais kodīgums, nonākot rīklē. Spēcīgo aromātu veido patīkami zaļa, augļaina, zālaina, kodīga buķete. Nonākot mutē, tās garša ir viegla, maiga un zīdaina. R.E.V.O.O ir radīta, lai to baudītu karotēm vienu pašu vai teju jebkurā dienas maltītē. Kādēļ gan neiedert vienu ēdamkaroti (aptuveni 15 ml) šīs olīveļļas dienā, lai saņemtu savu ikdienas Vidusjūras labumu devu, kuru dabīgi saražojis olīvkoks? Tāpat mēs iesakām baudīt savu ikdienas devu pārlietu jebkuram ēdienam, piemēram, zaļajiem salātiem, zivīm, dārzeņiem, makaronu ēdieniem, aukstajiem gaļas ēdieniem, zupā vai jebkurā citā jums vēlamajā veidā, lai padarītu savu maltīti par polifenoliem piesātinātu piedzīvojumu.

OLĪVEĻĻA — NEATŅEMAMA VIDUSJŪRAS UZTURĀ SASTĀVDAĻA

Vidusjūras uzturs ir vispārīgi atzīts par vienu no veselību veicinošākajiem uzturiem. Viens no šī uztura stūrakmeņiem ir olīveļļa, kurā ir augsts omega-9 un polifenolu saturs. Turklāt šo uzturu raksturo augsts dārzeņu, augļu, pākšaugu, riekstu, pupiņu, graudaugu, graudu un zivju saturs.

Veselības aizsardzības iestādes visā pasaulē iesaka samazināt piesātināto taukskābju uzņemšanu uzturā, kas parasti ir sastopamas apstrādātā un īpaši apstrādātā pārtikā, un palielināt uzturā jo īpaši olīveļļas sastāvā esošo nepiesātināto taukskābju daudzumu. Ir vispārīgi pierādīts, ka piesātināto tauku aizstāšana ar nepiesātinātajiem taukiem uzturā samazina un uztur normālu holesterīna līmeni asinīs^{1,2}. Olīveļļa ir labāka alternatīva standarta rafinētajām eļļām (piemēram, kukurūzas, sojas pupiņu u. c.), kurās ir augsts omega-6 līmenis.

Svarīgākā taukskābe R.E.V.O.O sastāvā ir oleīnskābe (omega-9), kura ir īpaši atzīta par vielu, kas veicina holesterīna līmeņa normālu uzturēšanu asinīs³.

Augsts holesterīna līmenis izraisa koronāro sirds slimību risku², tādēļ R.E.V.O.O iekļaušana savā ikdienas uzturā var būt vienkāršs un ērts, profilaktisks līdzeklis jūsu ilgtermiņa veselībai.

INFORMĀCIJA PAR UZTURVIELĀM

Porcijas lielums Porciju skaits iepakojumā		
Vidējais daudzums	15 ml	100 ml
Enerģētiskā uzturvērtība	122 kcal	815 kcal
Enerģētiskā uzturvērtība	511 kJ	3409 kJ
Tauki kopā	13,7 g	91,3 g
no tiem:		
- piesātinātie	2,4 g	15,78 g
- mononepiesātinātie tauki	9,8 g	65,42 g
- polinepiesātinātie tauki	1,5 g	10,10 g
Olbaltumvielas	0 g	0 g
Holesterīns	0 g	0 g
Ogļhidrāti	0 g	0 g
Nātrijs/sāls	0 mg	0 mg
Polifenoli	38,2 mg	255 mg
- no kuriem tirosols vai tā atvasinājumi	8 mg	53,5 mg
- no kuriem hidroksitirosols vai tā atvasinājumi	7,4 mg	49,2 mg

REVOLUCIONĀRI AUGSTA SVARĪGO AUGU IZCELSMES UZTURVIELU, TOSTARP POLIFENOLU KONCENTRĀCIJA

Olīvu polifenoli	2650 mg / kg
Hidroksitirosols un tirosols	1300 mg / kg
Oleokantāls un oleaceīns	1200 mg / kg
Oleuropeīns	20 mg / kg
Skvalāns	3740 mg / kg
E vitamīns	330 mg / kg
Sviestskābe	56 mg / kg

SASTĀVDAĻAS: Neapstrādāta augstākā labuma olīveļļa.

UZGLABĀŠANA: Tumšā vietā temperatūrā, kas zemāka nekā 25 °C.

ZINZINO POLYPHENOL BLEND: Oleokantāls, oleuropeīns, hidroksitirosols, tirosols un oleaceīns.

REVOLUTIONARY EXTRA VIRGIN OLIVE OIL VESELĪGUMA NORĀDES (EFSA)

Eiropā EFSA ir apstiprinājusi olīveļļas un tās sastāvā esošo polifenolu (abi ir svarīgi jūsu veselībai) iedarbību. Apstiprinātā iedarbība

¹ Piesātinātu tauku aizstāšana ar nepiesātinātiem taukiem uzturā palīdz uzturēt normālu holesterīna līmeni asinīs [MUFA un PUFA ir nepiesātināti tauki].

² Ir pierādīts, ka uzturā piesātināto tauku aizstāšana ar nepiesātinātajiem taukiem pazemina/samazina holesterīna līmeni asinīs. Augsts holesterīna līmenis ir riska faktors saslimšanai ar koronāro sirds slimību.

³ Piesātinātu tauku aizstāšana ar nepiesātinātiem taukiem uzturā palīdz uzturēt normālu holesterīna līmeni asinīs. Oleīnskābe ietilpst nepiesātināto tauku grupā.

⁴ Olīveļļas polifenoli veicina asins lipīdu aizsardzību pret oksidatīvo stresu. Norādi var izmantot tikai olīveļļai, kas satur vismaz 5 mg hidroksitirosola un tā atvasinājumu (piemēram, oleuropeīna kompleksu un tirosolu) uz 20 g olīveļļas. (R.E.V.O.O satur aptuveni 26 mg uz 20 g eļļas).