

R.E.V.O.O



HOOGTEPUNTEN MET BETREKKING TOT R.E.V.O.O

- ▶ Revolutionary Extra Virgin Olive Oil (R.E.V.O.O)
- ▶ Tot 30 maal hoger gehalte aan polyfenolen in vergelijking met gewone olijfolie
- ▶ Gemaakt op basis van oude principes die opnieuw uitgedacht, ontworpen en herbouwd werden
- ▶ Het vollere spectrum van natuurlijke bioactieve bestanddelen vervat in een Omega-9 Olie
- ▶ Gecertificeerde Koroneiki-olijven uit oboomgaarden die eigendom zijn van boeren die al meerdere generaties lang actief zijn en die geen kunstmest of pesticiden gebruiken
- ▶ Geperst met een gepatenteerd proces en apparaat. Nutraceuticals worden beschermd en verzameld in elke druppel



POLYFENOLBESCHERMING

Bescherm je cellen tegen roesten (oxidatie). Olijfoliepolyfenolen dragen bij aan de bescherming van bloedlipiden tegen schade door oxidatie.



LET OP JE CHOLESTEROL

Het vervangen van verzadigde vetzuren door onverzadigde vetzuren in uw voeding draagt bij tot het verlagen of handhaven van normale cholesterolgehalten.



HOOFDBESTANDEEL VAN HET MEDITERRAANSE DIEET

Het Mediterraanse dieet staat bekend als een van de gezondste diëten, met olijfolie als een essentieel onderdeel. R.E.V.O.O is rijk aan oliezuur, een onverzadigd vetzuur dat in verband wordt gebracht met de instandhouding van normale cholesterolgehalten.



ULTRA-PUUR

Moleculair getest op toxines om versheid, veiligheid en zuiverheid te garanderen waarop je kunt vertrouwen.

WIJ STELLEN U VOOR: R.E.V.O.O REVOLUTIONARY EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

R.E.V.O.O wordt uitsluitend vervaardigd op basis van Koroneiki-olijven. Tot op moleculair niveau is het een werkelijk revolutionaire extra vierge olijfolie met een hoog fenolgehalte, met een ongeëvenaarde concentratie van de belangrijke fytonutriënten, waaronder polyfenolen, die in feite tot 30 keer hoger is dan die van standaard extra vierge olijfoliën.

R.E.V.O.O heeft ook een vollediger spectrum van andere belangrijke nutraceutische bioactieve bestanddelen zoals masolinezuur, squaleen, vitamine E, in vergelijking met standaard extra vierge olijfoliën.

De olijven worden geoogst van biologische olijfbomen omdat deze bomen van nature meer fytoalexinen produceren, d.w.z. verdedigingsstoffen voor planten die hun immuniteit en verdediging tegen biotische (levende insecten, enz.) en abiotische (klimaat- UV/ milieuvontreinigende stoffen, enz.) aanvallen opbouwen. Deze bioactieve afweerstoffen maken van de olijfboom een kampioen wat betreft de levensduur van bomen en beschermen zo de boom en zijn vruchten. Diezelfde bioactieve bestanddelen zijn ook belangrijk voor de menselijke gezondheid.

De nieuwe gepatenteerde technologie die gebruikt wordt om R.E.V.O.O te persen is speciaal ontworpen en gebouwd zodat het volledigste spectrum en het maximale niveau van de nutraceutische bestanddelen en de prachtige aromaten in elke druppel beschermd en verzameld worden op revolutionair hoge niveaus. Veel van deze gegeerde bestanddelen gaan bij de standaardmethoden voor het persen van olijfolie doorgaans verloren of worden sterk gereduceerd.

HET R.E.V.O.O PROCES

Zoals elk natuurlijk product begint R.E.V.O.O in de boomgaarden, maar het is het proces dat deze olijfolie met een hoog fenolgehalte uitzonderlijk maakt.

Vóór het persen worden de geoogste olijven geselecteerd, zodat alleen de gezonde olijven worden geperst. Takjes en bladeren worden verwijderd. Vervolgens worden de olijven grondig gewassen om ervoor te zorgen dat alle oppervlakteverontreinigingen worden verwijderd.

Het persen: R.E.V.O.O olie wordt zuiver mechanisch geperst onder koudgeperste verwerkingsomstandigheden. Het verschil is het radicaal herdachte 'omsloten & doorlopend' systeem waaraan GEEN extra proceshulpstoffen, zoals water, worden toegevoegd. Omdat het proces doorlopend is en niet in batches perst, worden alle kritieke procesomstandigheden voortdurend bewaakt, gecontroleerd en geoptimaliseerd om de natuurlijke enzymatische reacties te maximaliseren: volstrekt uniek!

De meeste standaardssystemen voor extra vierge olijfolie, waarbij proceshulpstoffen zoals water worden toegevoegd en ongecontroleerde lucht (20% zuurstof) in het proces wordt toegelaten, veroorzaken onmiddellijke schade door oxidatie en hydrolyse, waardoor de werkzaamheid van nutraceutica sterk afneemt en de houdbaarheid drastisch vermindert. Dat is niet het geval in het R.E.V.O.O proces.

Elke fase van het R.E.V.O.O proces werd herdacht en ontworpen om het goede dat inherent is aan olijven voorzichtig en doeltreffend vast te houden. Olijven bevatten twee vloeistoffen: olijfsapwater en olijfolie. Het R.E.V.O.O proces maakt gebruik van zachte natuurlijke krachten en geavanceerde sensortechnologie om de olijfolie voortdurend van het olijfwater te scheiden. Dit deel van het proces is zo efficiënt dat de olie geen geëmulgeerd water bevat, uitzonderlijk lang houdbaar is, binnen 48 uur klaar is om te worden gebotteld en een uniek licht mondgevoel heeft.

Vergelijk dit met het standaard centrifugeerproces waarbij moleculair water in de olie wordt gebracht. Het duurt maanden om dit te verwijderen voor het gebotteld wordt en het veroorzaakt schade door hydrolyse, 'spoelt' waardevolle fytochemicaliën weg en vermindert aanzienlijk de werkzaamheid en de houdbaarheid.

Elke stap in het proces speelt een belangrijke rol bij het bereiken van deze revolutionaire kwaliteit olijfolie. Het resultaat is een superieur product in alle erkende kwaliteitskenmerken. Zo zijn de zuurtegraad en de peroxidegraad laag (0,32%) en blijven ze uitzonderlijk lang laag. Hierdoor blijft R.E.V.O.O veel langer aromatisch en vers dan standaard olijfolie, zodat u, de consument, optimaal van de fytochemicaliën en het smaakplezier kunt genieten in elke portie van elke fles.

GENIET VAN DE R.E.V.O.O ORGANOLEPTISCHE ERVARING

R.E.V.O.O heeft een levendige, bijna fluorescerende, geel tot groene kleur, heeft de zo begeerde R.E.V.O.O bitterheid en een erkend peperig prikkelend gevoel in de keel. De sterke aroma's worden aangenaam ervaren als een groen, fruitig, grasachtig, prikkelend boeket. Het mondgevoel is uitzonderlijk licht, mild en zijdezacht. R.E.V.O.O is er voor u om van te genieten, afzonderlijk per lepel of bij bijna elke dagelijkse maaltijd. Waarom zou u niet een eetlepel per dag innemen, ongeveer 15 ml, om uw dagelijkse hoeveelheid van die Midditerraanse goedheid binnen te krijgen die van nature door de olijfboom wordt geproduceerd. Wij raden u ook aan uw dosis op bijna elk gerecht aan te brengen, zoals een groene salade, vis, groenten, pasta, charcuterie, soep of wat u maar verkiest en uw maaltijd om te toveren tot een gezonde ervaring boordevol polyfenolen.

OLIJFOLIE EEN ESSENTIEEL BESTANDDEEL VAN HET MEDITERRAANSE DIEET

Het Midditerraanse dieet wordt algemeen beschouwd als een van de meest gezondheidsbevorderende diëten. Een van de hoekstenen van dit dieet is olijfolie, vol met omega-9 en polyfenolen. Bovendien wordt dit dieet gekenmerkt door een hoge inname van groenten, fruit, peulvruchten, noten, bonen, granen en vis.

Gezondheidsautoriteiten over de hele wereld raden ons aan onze inname van verzadigde vetzuren, die gewoonlijk worden aangetroffen in bewerkte en ultrabewerkte voedingsmiddelen, te beperken en onze inname van onverzadigde vetzuren, met name die welke worden aangetroffen in olijfolie, te verhogen. Het is algemeen vastgesteld dat het vervangen van verzadigde vetten door onverzadigde vetten in de voeding het cholesterolgehalte in het bloed verlaagt en op een normaal peil houdt^{1,2}. Olijfolie is een beter alternatief voor de standaard geraffineerde oliën (zoals maïsolie, sojaolie, enz.) die allemaal veel omega-6 bevatten.

Het belangrijkste vetzuur in R.E.V.O.O is oliezuur (omega-9), waarvan met name is vastgesteld dat het bijdraagt tot de instandhouding van normale cholesterolgehalten in het bloed³.

Aangezien een hoog cholesterolgehalte een risicofactor is voor de ontwikkeling van coronaire hartziekten², zal het opnemen van R.E.V.O.O in uw dagelijkse voeding een gemakkelijke en efficiënte preventieve maatregel zijn voor uw gezondheid op lange termijn.

INFORMATIE OVER VOEDINGSWAARDE

Portiegrootte Aantal porties per verpakking		
Gemiddelde hoeveelheid	15 ml	100 ml
Energie	122 kcal	815 kcal
Energie	511 kJ	3409 kJ
Totaal vetten	13,7 g	91,3 g
Waarvan		
- Verzadigd	2,4 g	15,78 g
- Enkelvoudig onverzadigd	9,8 g	65,42 g
- Meervoudig onverzadigd	1,5 g	10,10 g
Eiwit	0 g	0 g
Cholesterol	0 g	0 g
Koolhydraten	0 g	0 g
Natrium/zout	0 mg	0 mg
Polyfenolen	38,2 mg	255 mg
- Waarvan tyrosol of derivaten	8 mg	53,5 mg
- Waarvan hydroxytyrosol of derivaten	7,4 mg	49,2 mg

REVOLUTIONAIR HOGE CONCENTRATIE VAN DE BELANGRIJKE FYTONUTRIËNTEN WAARONDER POLYFENOLEN

Olijf Polyfenolen	2650 mg / kg
Hydroxytyrosol & Tyrosol	1300 mg / kg
Oleocanthal + Oleaceïne	1200 mg / kg
Oleuropeïne	20 mg / kg
Squaleen	3740 mg / kg
Vitamine E	330 mg / kg
Mascinezuur	56 mg / kg

INGREDIËNTEN: Extra vierge olijfolie.

BEWAARADVIES: Donker en onder 25 °C.

ZINZINO POLYPHENOL BLEND: Oleocanthal, oleuropeïne, hydroxytyrosol, tyrosol en oleaceïne.

REVOLUTIONARY EXTRA VIRGIN OLIVE OIL GEZONDHEIDSCLAIMS (EFSA)

In Europa heeft de EFSA claims goedgekeurd voor olijfolie en haar polyfenolen, die beide belangrijk zijn voor uw gezondheid. De goedgekeurde gezondheidsclaims luiden:

¹ De vervanging van verzadigde vetten door onverzadigde vetten in de voeding draagt bij tot de instandhouding van normale cholesterolgehalten in het bloed [MUFA en PUFA zijn onverzadigde vetten].

² Het is aangetoond dat het vervangen van verzadigde vetten in de voeding het bloedcholesterol verlaagt. Een hoog cholesterolgehalte is een risicofactor voor de ontwikkeling van coronaire hartziekten.

³ De vervanging van verzadigde vetten in de voeding door onverzadigde vetten draagt bij tot de instandhouding van normale cholesterolgehalten in het bloed. Oliezuur is een onverzadigd vet.

⁴ De olijfpolyfenolen hydroxytyrosol, tyrosol en hun derivaten dragen bij tot de bescherming van de bloedlipiden tegen oxidatieve stress. De claim mag alleen worden gebruikt voor olijfolie die ten minste 5 mg hydroxytyrosol, tyrosol en de derivaten daarvan bevat per 20 g olijfolie. (R.E.V.O.O heeft ca. 26 mg per 20 g olie).