

R.E.V.O.O



NAJWAŻNIEJSZE INFORMACJE DOTYCZĄCE R.E.V.O.O

- ▶ Revolutionary Extra Virgin Olive Oil (R.E.V.O.O)
- ▶ Do 30 razy większa zawartość polifenolu w porównaniu ze zwykłą oliwą z oliwek
- ▶ Produkowana według starodawnych reguł, ponownie przemyślanych, przeprojektowanych i przebudowanych
- ▶ Pełniejsze spektrum naturalnych związków bioaktywnych zamknięte w oleju z omega-9
- ▶ Certyfikowane oliwki Koroneiki z sadów należących do wielopokoleniowych rodzin rolników, niezawierające żadnych nawozów sztucznych ani pestycydów
- ▶ Tłoczona przy użyciu opatentowanego procesu i maszyn. Każda kropla zawiera chronione nutraceutyki



OCHRONA ZAPEWNIANA PRZEZ POLIFENOLE

Chroń swoje komórki przed utlenianiem (oksydacją). Polifenole z oliwy z oliwek wspomagają ochronę lipidów krwi przed uszkodzeniami oksydacyjnymi.



DBAJ O STĘŻENIE SWOJEGO CHOLESTEROLU

Zastąpienie nasyconych kwasów tłuszczowych nienasyconymi kwasami tłuszczowymi w diecie przyczynia się do obniżenia lub utrzymania prawidłowego stężenia cholesterolu.



KLUCZOWY SKŁADNIK DIETY ŚRÓDZIEMNOMORSKIEJ

Dieta śródziemnomorska jest znana jako jedna z najbardziej zdrowych diet, przy czym oliwa z oliwek jest jej istotnym składnikiem. R.E.V.O.O. zawiera wysokie stężenie kwasu oleinowego, nienasyconego kwasu tłuszczowego, który jest związany z utrzymaniem prawidłowego stężenia cholesterolu.



ULTRACZYSTOŚĆ

Produkt przebadany molekularnie pod kątem zawartości toksyn w celu zapewnienia świeżości, bezpieczeństwa i czystości, którym można zaufać.

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

Oliwa R.E.V.O.O jest wytwarzana wyłącznie z oliwek odmiany Koroneiki. Prawdziwie rewolucyjna, aż do poziomu molekularnego, bogata w fenole oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia, o nieporównywalnym z innymi oliwami stężeniu ważnych składników odżywczych pochodzenia roślinnego, w tym polifenoli, których stężenie jest w rzeczywistości do 30 razy większe niż w standardowej oliwie z oliwek z pierwszego tłoczenia.

W porównaniu do standardowej oliwy z oliwek z pierwszego tłoczenia oliwa R.E.V.O.O zawiera również pełniejsze spektrum innych ważnych związków bioaktywnych o charakterze nutraceutyków, takich jak kwas maslinowy, skwalen i witamina E.

Oliwki są zbierane z ekologicznie uprawianych drzew oliwnych, ponieważ drzewa te w naturalny sposób wytwarzają więcej fitoaleksyn, tj. roślinnych związków ochronnych, które zapewniają roślinom odporność i obronę przed atakami biotycznymi (żywe owady itp.) i abiotycznymi (promieniowanie ultrafioletowe związane z klimatem / zanieczyszczenie środowiska). Te ochronne bioaktywne związki chemiczne sprawiają, że drzewo oliwne jest mistrzem długowieczności wśród drzew, a tym samym chronią drzewo i jego owoce. Te same związki bioaktywne są również ważne dla zdrowia ludzkiego.

Nowa, opatentowana technologia stosowana do wyciskania oliwy R.E.V.O.O jest celowo zaprojektowana i zbudowana tak, aby najpełniejsze spektrum i maksymalne stężenie związków nutraceutycznych i wspaniałych aromatów było chronione i zachowane w każdej kropli na rewolucyjnie wysokim poziomie. W wyniku stosowania większości standardowych metod tłoczenia oliwy z oliwek znaczna ilość tych cennych związków ulega zwykle zniszczeniu lub jest znacznie zmniejszona.

PROCES TŁOCZENIA OLIIWY R.E.V.O.O

Podobnie jak w przypadku każdego naturalnego produktu, produkcja oliwy R.E.V.O.O rozpoczyna się w sadach, jednak to stosowany proces tłoczenia sprawia, że ta bogata w fenole oliwa z oliwek jest wyjątkowa.

Przed rozpoczęciem tłoczenia zebrane oliwki są dokładnie selekcjonowane, aby tłoczeniu były poddawane jedynie zdrowe oliwki. Gałązki i liście są usuwane. Następnie oliwki są dokładnie myte, co zapewnia usunięcie wszystkich zanieczyszczeń z ich powierzchni.

Tłoczenie: Oliwa z oliwek R.E.V.O.O jest tłoczona całkowicie mechanicznie w warunkach tłoczenia na zimno. Różnica polega na ponownie radykalnie przemyślany „zamknięty i ciągły” systemie, do którego NIE dodaje się żadnych dodatkowych środków pomocniczych, takich jak woda. Ponadto, ponieważ proces jest ciągły i nie przebiega partiami, wszystkie krytyczne warunki procesu są ciągle monitorowane, kontrolowane i optymalizowane, aby zmaksymalizować naturalne reakcje enzymatyczne: całkowicie wyjątkowy proces!

Większość standardowych systemów pierwszego tłoczenia oliwy z oliwek przebiega z dodawaniem środków pomocniczych, takich jak woda i umożliwia niekontrolowany dostęp powietrza (20% tlenu) do procesu, co powoduje natychmiastowe uszkodzenia w wyniku utleniania i hydrolizy, które znacznie zmniejszają siłę działania nutraceutyków i dramatycznie skracają ich okres przydatności do spożycia. Nie dzieje się tak w procesie tłoczenia oliwy R.E.V.O.O.

Każdy etap procesu tłoczenia oliwy R.E.V.O.O został ponownie przemyślany i zaprojektowany, aby delikatnie i skutecznie wychwycić cenne substancje obecne w oliwkach. Oliwki zawierają dwie cieczce, wodny sok z oliwek i oliwę z oliwek. Proces tłoczenia oliwy R.E.V.O.O wykorzystuje delikatne siły naturalne i zaawansowaną czułą technologię w celu ciągłego oddzielania oliwy z oliwek od wody z oliwek. Ta część procesu jest tak skuteczna, że oliwa ma zerową zawartość zemułgowanej wody, wyjątkowo długi okres przydatności do spożycia, jest gotowa do butelkowania w ciągu 48 godzin oraz pozostawia unikalne lekkie uczucie w ustach.

Należy to porównać do standardowego procesu odwirowania, który powoduje wnikanie wody do oliwy na poziomie molekularnym. Usunięcie jej wymaga upływu kilku miesięcy zanim można rozpocząć butelkowanie i powoduje uszkodzenia w wyniku hydrolizy, „wypłukuje” cenne związki fitochemiczne oraz znacznie zmniejsza ich siłę działania a także skraca czas zachowania świeżości.

Każdy krok w tym procesie odgrywa kluczową rolę w osiągnięciu tej rewolucyjnej klasy oliwy z oliwek. Efektem jest doskonały produkt w zakresie każdej przyjętej charakterystyki przemawiającej za wysoką jakością. Na przykład kwasowość i zawartość nadtlenu są małe (0,32%) i pozostają na niskim poziomie przez wyjątkowo długi czas. Dzięki temu dłużej niż standardowa oliwa z oliwek, oliwa R.E.V.O.O pozostaje bardzo aromatyczna i świeża, zapewniając konsumentom dostęp do optymalnych związków fitochemicznych i przyjemność czerpaną z każdej porcji znajdującej się w każdej butelce.

CIESZ SIĘ DOŚWIADCZENIEM ORGANOLEPTYCZNYM OLIIWY R.E.V.O.O

OLIWA R.E.V.O.O ma czysty, niemal fluorescencyjny, żółty lub zielonkawy kolor, ma bardzo pożądaną gorycz typową dla R.E.V.O.O i rozpoznawalny pieprzowy ostry piekący posmak. Silne aromaty są przyjemne i odbierane jako zielony, owocowy, trawiasty, ostry zielony bukiet. Uczucie w jamie ustnej jest wyjątkowo lekkie, miękkie i jedwabiście gładkie. Oliwa R.E.V.O.O jest po to, abyś mógł się rozkoszować i cieszyć każdą jej łyżką lub niemal przy każdym codziennym posiłku. Wystarczy spożyć łyżkę dziennie (około 15 ml), aby zapewnić sobie codzienną dawkę tego cennego śródziemnomorskiego produktu naturalnie wytwarzanego przez drzewo oliwne. Zalecamy również przyjmowanie dziennej dawki niemal z każdym posiłkiem, na przykład z sałatą, rybą, warzywami, makaronem, wędlinami, w zupie lub z dowolnym innym posiłkiem i przekształcenie go w zdrowe doświadczenie bogate w polifenole.

OLIWA Z OLIIWEK JEST ISTOTNYM SKŁADNIKIEM DIETY ŚRÓDZIEMNOMORSKIEJ

Dieta śródziemnomorska jest ogólnie akceptowana jako jedna z najbardziej prozdrowotnych diet. Jednym z filarów tej diety jest oliwa z oliwek bogata w kwasy omega-9 i polifenole. Ponadto dieta ta charakteryzuje się wysokim spożyciem warzyw, owoców, roślin strączkowych, orzechów, fasoli, zbóż, ziaren i ryb.

Instytucje ochrony zdrowia na całym świecie zalecają zmniejszenie spożycia nasyconych kwasów tłuszczowych, zwykle występujących w żywności przetworzonej i wysoce przetworzonej, oraz zwiększenie spożycia nienasyconych kwasów tłuszczowych, szczególnie w postaci oliwy z oliwek. Ogólnie rzecz biorąc wykazano, że zastąpienie tłuszczów nasyconych tłuszczami nienasyconymi w diecie zmniejsza i utrzymuje prawidłowe stężenie cholesterolu we krwi^{1,2}. Oliwa z oliwek jest lepszą alternatywą dla standardowych olejów rafinowanych (takich jak olej kukurydziany, olej sojowy itp.), przy czym wszystkie są bogate w kwasy omega-6.

Najważniejszym kwasem tłuszczowym w oliwie R.E.V.O.O jest kwas oleinowy (kwas omega-9), który w szczególności został uznany za czynnik przyczyniający się do utrzymania prawidłowego stężenia cholesterolu we krwi³.

Ponieważ wysokie stężenie cholesterolu jest czynnikiem ryzyka rozwoju choroby wieńcowej², włączenie oliwy R.E.V.O.O do codziennej diety będzie łatwym i skutecznym działaniem profilaktycznym dla zapewnienia długotrwałego zdrowia.

INFORMACJE O WARTOŚCIACH ODŻYWCZYCH

Wielkość porcji Ilość porcji w opakowaniu		
Średnia ilość	15 ml	100 ml
Wartość energetyczna	122 kcal	815 kcal
Wartość energetyczna	511 kJ	3409 kJ
Tłuszcz ogółem	13,7 g	91,3 g
w tym:		
- kwasy tłuszczowe nasycone	2,4 g	15,78 g
- jednonienasycone	9,8 g	65,42 g
- wielonienasycone	1,5 g	10,10 g
Białko	0 g	0 g
Cholesterol	0 g	0 g
Węglowodany	0 g	0 g
Sód/sól	0 mg	0 mg
Polifenole	38,2 mg	255 mg
- w tym tyrozol lub pochodne	8 mg	53,5 mg
- w tym hydroksytyrozol lub pochodne	7,4 mg	49,2 mg

REWOLUCYJNIE WYSOKIE STĘŻENIE WAŻNYCH SKŁADNIKÓW ODŻYWCZYCH POCHODZENIA ROŚLINNEGO, W TYM POLIFENOLI

Polifenole oliwkowe	2650 mg / kilogram
Hydroksytyrozol i tyrozol	1300 mg / kilogram
Oleokantal + oleoceina	1200 mg / kilogram
Oleuropeina	20 mg / kilogram
Skwalen	3740 mg / kilogram
Witamina E	330 mg / kilogram
Kwas maslinowy	56 mg / kilogram

SKŁADNIKI: Oliwa z oliwek z pierwszego tłoczenia.

PRZECHOWYWANIE: W ciemnym miejscu w temperaturze poniżej 25°C.

ZINZINO POLYPHENOL BLEND: Oleokantal, oleuropeina, hydroksytyrozol, tyrozol, oleoceina.

REVOLUTIONARY EXTRA VIRGIN OLIVE OIL WŁAŚCIWOŚCI ZDROWOTNE (EFSA)

W Europie EFSA zatwierdziła deklaracje dotyczące oliwy z oliwek i zawartych w niej polifenoli, które są ważne dla zdrowia człowieka. Potwierdzone deklaracje zdrowotne stwierdzają:

¹ Zastępowanie w diecie tłuszczów nasyconych tłuszczami nienasyconymi pomaga w utrzymaniu prawidłowego poziomu cholesterolu we krwi (jedno- i wielonienasycone kwasy tłuszczowe są tłuszczami nienasyconymi).

² Wykazano, że zastąpienie tłuszczów nasyconych tłuszczami nienasyconymi w diecie obniża/ zmniejsza poziom cholesterolu we krwi. Wysoki poziom cholesterolu jest czynnikiem ryzyka rozwoju choroby wieńcowej serca.

³ Zastępowanie w diecie tłuszczów nasyconych tłuszczami nienasyconymi pomaga w utrzymaniu prawidłowego poziomu cholesterolu we krwi. Kwas oleinowy jest tłuszczem nienasyconym.

⁴ Zawarte w oliwie polifenole takie jak hydroksytyrozol, tyrozol i ich pochodne przyczyniają się do ochrony lipidów krwi przed stresem oksydacyjnym. Dotyczy to tylko oliwy z oliwek, która zawiera co najmniej 5 mg hydroksytyrozolu, tyrozolu i ich pochodnych w 20 g oliwy z oliwek. (R.E.V.O.O zawiera ok. 26 mg na 20 g oliwy).