

R.E.V.O.O

AZEITE VIRGEM EXTRA PREMIUM



DESTAQUES DO PRODUTO

A nossa marca própria apresenta um azeite virgem extra premium patenteado, cuidadosamente elaborado a partir de azeitonas Koroneiki colhidas precocemente e cultivadas no Chipre, que oferecem níveis excecionais de polifenóis ricos em antioxidantes. A concentração destes antioxidantes naturalmente bioativos é até 30 vezes superior à do azeite virgem extra comum^[1], garantindo uma ótima proteção e absorção de nutrientes no organismo⁴.

- ▶ Um espetro mais completo de compostos bioativos naturais presentes no óleo ômega-9.
- ▶ Azeitonas Koroneiki certificadas provenientes de olivais pertencentes a famílias de agricultores há várias gerações, onde não são utilizados fertilizantes nem pesticidas.
- ▶ Prensado utilizando um processo e equipamento patenteados. Os nutracêuticos são protegidos e recolhidos em cada gota.



PROTEÇÃO DE POLIFENÓIS

Os polifenóis do azeite contribuem para a proteção dos lípidos do sangue contra as oxidações indesejáveis.⁴



COMPONENTE FUNDAMENTAL DA DIETA MEDITERRÂNICA

A dieta mediterrânica é conhecida por ser uma das dietas mais saudáveis, sendo o azeite o seu componente essencial. O R.E.V.O.O é rico neste ácido oleico.



CUIDE DO SEU COLESTEROL

Contribui para níveis normais de colesterol ao substituir gorduras saturadas na alimentação.²



ULTRAPURO

Testado molecularmente quanto a toxinas, para garantir a frescura, segurança e pureza em que pode confiar.

ZINZINO

APRESENTAÇÃO DO R.E.V.O.O, REVOLUTIONARY EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

O R.E.V.O.O é feito exclusivamente a partir de azeitonas cipriotas Koroneiki colhidas precocemente. Para ajudar a conservar os nutrientes da azeitona e apoiar a absorção pelo organismo, este azeite virgem extra biológico de alta qualidade contém uma elevada concentração de antioxidantes bioativos provenientes de polifenóis, até 30 vezes mais do que os azeites virgem extra comuns. Também contém um amplo espectro de outros compostos bioativos, incluindo ácido maslínico, esqualeno e vitamina E.

As azeitonas Koroneiki crescem em árvores selvagens, naturalmente resistentes. Estas árvores não são irrigadas nem fertilizadas artificialmente. Em vez disso, baseiam-se nos seus próprios sistemas de proteção natural para se desenvolver. Como resultado, as azeitonas desenvolvem elevados níveis de polifenóis e de outros compostos naturais de defesa das plantas que ajudam a proteger as oliveiras e os seus frutos contra insetos e fatores de stress ambiental. Estes compostos de ocorrência natural, que apoiam a saúde da árvore, são também valorizados pelos seus potenciais benefícios para a saúde humana⁴.

O FABRICO DO R.E.V.O.O

O R.E.V.O.O é feito apenas a partir de azeitonas cultivadas sem fertilizantes. Antes de serem prensadas, as azeitonas são cuidadosamente selecionadas e limpas. Os subprodutos restantes são aproveitados para a produção de biocombustível e também podem ser utilizados como composto orgânico para ajudar a repor o solo.

A técnica de prensagem patenteada foi concebida para conservar todo o potencial da azeitona, retendo compostos bioativos que são frequentemente perdidos ou reduzidos na produção convencional de azeite. Antes da prensagem a frio, as azeitonas colhidas são processadas num sistema fechado e contínuo no qual as folhas e os ramos são removidos. As azeitonas são posteriormente lavadas para remover contaminantes superficiais.

O processo de extração é suave, de baixo impacto e ecológico. Baseia-se no cisalhamento, em vez da trituração das azeitonas, o que ajuda a manter as suas características nutricionais originais. Em muitos métodos convencionais de produção de azeite virgem extra, são introduzidos auxiliares de processamento, como água e oxigénio, o que pode reduzir o teor de nutrientes e encurtar o prazo de validade. No processo R.E.V.O.O, não é adicionada água para ajustar a consistência. Em vez disso, são usadas forças naturais e tecnologia de deteção avançada para espremer suavemente tanto o caroço como a polpa da azeitona, ao mesmo tempo que ajudam a conservar as enzimas dentro do caroço e a proteger o azeite da degradação.

Nos processos convencionais de centrifugação, a água pode misturar-se com o óleo e deve ser posteriormente removida antes do engarrafamento. O R.E.V.O.O está pronto a ser engarrafado dentro de 48 horas. O resultado é um azeite premium e aromático com baixa acidez e valores de peróxidos que se mantêm baixos durante um longo período.

UM PILAR DA DIETA MEDITERRÂNICA

A dieta mediterrânica é amplamente reconhecida como um dos padrões alimentares mais saudáveis. Um dos seus principais componentes é o azeite rico em ómega-9 e polifenóis. A dieta caracteriza-se também por um elevado consumo de vegetais, frutas, leguminosas, frutos secos, feijão, cereais, grãos e peixe.

As autoridades de saúde de todo o mundo recomendam a redução da ingestão de ácidos gordos saturados, que se encontram geralmente em alimentos processados e ultraprocessados, e o aumento da ingestão de ácidos gordos insaturados, encontrados em alimentos como o azeite^[2].

A substituição de gorduras saturadas por gorduras insaturadas na dieta demonstrou ajudar a reduzir e a manter níveis normais de colesterol no sangue^{2, 3}.

O principal ácido gordo no R.E.V.O.O é o ácido oleico (ómega-9), que é reconhecido pelo seu papel em ajudar a manter níveis normais de colesterol no sangue³.

INFORMAÇÃO NUTRICIONAL

Valor nutricional e conteúdo de:	100 ml
Energia	3.409 kJ/815 kcal
Lípidos totais	91,3 g
– dos quais saturados	15,78 g
– dos quais monoinsaturados	65,42 g
– dos quais polinsaturados	10,10 g
Proteínas	0 g
Colesterol	0 g
Hidratos de carbono	0 g
Sódio/Sal	0 g
Polifenóis	255 mg
– dos quais tirosol ou derivados	53,5 mg
– dos quais hidroxitirosol ou derivados	49,2 mg

CONCENTRAÇÃO ELEVADA E REVOLUCIONÁRIA DE IMPORTANTES FITONUTRIENTES, INCLUINDO POLIFENÓIS

Polifenóis da azeitona	2.650 mg/kg
Hidroxitirosol & tirosol	1.300 mg/kg
Oleocantal + oleaceína	1.200 mg/kg
Oleuropeína	20 mg/kg
Esqualeno	3.740 mg/kg
Vitamina E	330 mg/kg
Ácido maslínico	56 mg/kg

CONSERVAÇÃO: Ao abrigo da luz e abaixo de 25 °C.

INGREDIENTES: Azeite virgem extra.

ZINZINO POLYPHENOL BLEND: Oleocantal, oleuropeína, hidroxitirosol, tirosol e oleaceína.

CONTEÚDO: 250 ml

ALEGAÇÕES DE SAÚDE (UE)

- ¹ Substituir as gorduras saturadas por gorduras insaturadas na alimentação contribui para a manutenção de níveis normais de colesterol no sangue (MUFA e PUFA são gorduras insaturadas).
- ² A substituição de gorduras saturadas por gorduras insaturadas na alimentação demonstrou reduzir os níveis de colesterol no sangue. O colesterol elevado é um fator de risco no desenvolvimento de doenças coronárias.
- ³ Substituir as gorduras saturadas por gorduras insaturadas na alimentação contribui para a manutenção de níveis normais de colesterol no sangue. O ácido oleico é uma gordura insaturada.
- ⁴ Os polifenóis do azeite contribuem para a proteção dos lípidos do sangue contra as oxidações indesejáveis. Este efeito benéfico é obtido com uma dose diária de 20 g de azeite que contenha pelo menos 5 mg de hidroxitirosol e os seus derivados (por exemplo, complexo de oleuropeína e tirosol). O R.E.V.O.O contém ~26 mg de hidroxitirosol e derivados por 20 g.

REFERÊNCIAS

- ^[1] Food Allergens Laboratory Cyprus, test report November 2022.
- ^[2] Saturated fatty acid and trans-fatty acid intake for adults and children: WHO guideline 2023.