

R.E.V.O.O



DET BÄSTA MED R.E.V.O.O

- ▶ Revolutionary Extra Virgin Olive Oil (R.E.V.O.O)
- ▶ Upp till 30 gånger så hög polyfenolhalt som vanlig olivolja
- ▶ Tillverkad enligt urtida principer - omtänkta, omformade och ombyggda
- ▶ Det bredare spektrumet av naturliga, bioaktiva föreningar, låsta i en Omega-9-olja
- ▶ Certifierade Koroneiki-oliver från fruktträdgårdar som ägts av bönder i flera generationer, utan användning av konstgödsel eller bekämpningsmedel
- ▶ Pressad med en patenterad process och apparatur. Näringsämnen skyddas och samlas in i varje droppe



SKYDDANDE POLYFENOLER

Skydda cellerna från att rosta (oxidera). Polyfenoler från olivolja bidrar till att skydda blodlipider mot oxidativ stress.



TA HAND OM DITT KOLESTEROL

Att ersätta mättade fettsyror med omättade fettsyror i din kost, bidrar till att sänka eller bibehålla normala kolesterolnivåer.



NYCKELKOMPONENT I MEDELHAVSDIETEN

Medelhavsdieten är känd för att vara en av de mest hälsosamma dieterna, med olivolja som en viktig komponent. R.E.V.O.O innehåller mycket oljesyra, en omättad fettsyra som är kopplad till upprätthållande av normala kolesterolnivåer.



ULTRA-REN

Testas på molekylnivå för att spåra gifter och säkerställa tillförlitlig färskhet, säkerhet och renhet.

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

R.E.V.O.O är exklusivt tillverkad av Koroneiki-oliver. Ned till molekylär nivå är det en verkligt revolutionerande, högt fenolhaltig, extra jungfruolivolja med en oöverträffad koncentration av viktiga fytonäringsämnen, inklusive polyfenoler, upp till 30 gånger högre än vanliga extra jungfruolivoljor.

R.E.V.O.O har också ett bredare spektrum av andra viktiga, funktionella, bioaktiva föreningar, såsom maslininsyra, skvalen och E-vitamin, jämfört med vanliga extra jungfruolivoljor.

Oliverna skördas från ekologiska olivträd eftersom de framställer fler fytoalexiner, dvs. växtförsvarsföreningar, på ett naturligt sätt för att bygga upp immunitet och försvar mot biotiska (levande insekter, etc.) och abiotiska (klimatiska UV-/miljöföroreningar etc.) attacker. Dessa bioaktiva försvarskemikalier gör olivträdet till mästare i livslängd och skyddar därmed trädet och dess frukter. Samma bioaktiva föreningar är också viktiga för människors hälsa.

Den nya, patenterade tekniken, som används för att pressa R.E.V.O.O, är avsiktligt utformad och uppbyggd så att det fulla spektrumet och den maximala nivån av näringsämnen och härliga aromater skyddas och samlas i varje droppe vid revolutionerande höga nivåer. Mycket av dessa eftertraktade föreningar går normalt förlorade eller minskar kraftigt med de flesta, vanliga pressningsmetoderna för olivolja.

R.E.V.O.O-PROCESSEN

Precis som alla naturprodukter börjar R.E.V.O.O i fruktträdgårdarna, men det är processen som gör denna högt fenolhaltiga olivolja exceptionell.

Innan pressning väljs de skördade oliverna ut så att endast de friska oliverna pressas. Kvistar och löv rensas bort. Sedan tvättas oliverna noggrant så att alla miljöföroreningar avlägsnas.

Pressningen: R.E.V.O.O-olja är rent mekaniskt pressad under bearbetningsförhållanden för kallpressning. Skillnaden är det radikalt omtänkta systemet för "inneslutning och kontinuitet" i vilket INGA ytterligare bearbetningshjälpmedel, såsom vatten, tillsätts. Eftersom processen är kontinuerlig och inte satspressas, övervakas, kontrolleras och optimeras alla kritiska bearbetningsförhållanden för att maximera naturliga, enzymatiska reaktioner: helt unikt!

De flesta vanliga extra jungfruolivoljesystem, som tillsätter bearbetningshjälpmedel som vatten och tillåter okontrollerad luft (20 % syre) i processen orsakar omedelbar skada genom oxidation och hydrolys, vilket kraftigt minskar näringsämnenas styrka och dramatiskt minskar hållbarheten. Inte så i R.E.V.O.O-processen.

Varje steg i R.E.V.O.O-processen har tänkts om och utformats för att försiktigt och effektivt fånga det goda som finns i oliver. Oliver innehåller två vätskor, olivjuice-vatten och olivolja. R.E.V.O.O-processen använder milda naturkrafter och avancerad avkänningsteknik för att kontinuerligt separera olivoljan från olivvattnet. Denna del av processen är så effektiv att oljan inte har något emulgerat vatteninnehåll, en exceptionellt lång hållbarhet, den är klar för tappning inom 48 timmar och har en unik, lätt känsla i munnen.

Jämför detta med standardprocessen för centrifugering, som molekylärt infunderar vatten i oljan. Detta tar flera månader att ta bort innan det tappas, och orsakar skador genom hydrolys, urlakar värdefulla fyto kemikalier och minskar styrkan och hållbarhetstiden kraftigt.

Varje steg i processen spelar en nyckelroll för att nå denna revolutionerande kvalitet av olivolja. Resultatet är en överlägsen produkt i alla erkända, högkvalitativa egenskaper. Exempelvis är surhets- och peroxidvärdena låga (0,32 %) och förblir låga under en exceptionellt lång tid. Detta gör att R.E.V.O.O håller sig mycket aromatisk och färsk mycket längre än vanlig olivolja, så att du som konsument får optimala fyto kemikalier och kan njuta av varje portion i varje flaska.

NJUT AV R.E.V.O.O:S ORGANOLEPTISKA UPPLEVELSE

R.E.V.O.O har en levande, nästan fluorescerande, gul till grön färg, har den mycket eftertraktade R.E.V.O.O-bitterheten och en erkänd, pepprig stark känsla i halsen. De starka aromaterna avnjuts behagligt som en grön, fruktig, gräslig, starkt grön doft. Känslan i munnen är exceptionellt lätt, mjuk och silkeslen. R.E.V.O.O är här för att skämma bort dig och låta dig njuta av varje sked, antingen helt för sig självt eller tillsammans med nästan vilken mat som helst. Varför inte ta en matsked om dagen, ca 15 ml, för att få ditt dagliga intag av den medelhavsgodhet som naturligt framställs av olivträdet. Vi rekommenderar också att du håller din dos på nästan vilken maträtt som helst, som grönsallad, fisk, grönsaker, pasta, kallskuret, soppa eller vad du än föredrar, och den förvandlar din måltid till en hälsosam, polyfenolrik upplevelse.

OLIVOLJA – EN VÄSENTLIG KOMPONENT I MEDELHAVSDIETEN

Medelhavsdieten är allmänt accepterad som en av de mest hälsofrämjande dieterna. En av hörnstenarna i denna diet är olivolja full av omega-9 och polyfenoler. Dessutom kännetecknas dieten av högt intag av grönsaker, frukt, baljväxter, nötter, bönor, brödsäd, spannmål och fisk.

Hälsovårdsmyndigheter över hela världen rekommenderar oss att minska vårt intag av mättade fettsyror, vanligtvis i bearbetade och ultrabearbetade livsmedel, och öka vårt intag av omättade fettsyror, särskilt de som finns i olivolja. Generellt har det visat sig att ersättning av mättade fetter med omättade fetter i kosten minskar och bibehåller normala kolesterolnivåer i blodet ^{1,2}. Olivolja är ett bättre alternativ till standardraffinerade oljor (såsom majsolja, sojaolja osv.), som alla är fulla av omega-6.

Den viktigaste fettsyran i R.E.V.O.O är oljesyra (omega-9), som särskilt har erkänts som en bidragande faktor till att upprätthålla normala kolesterolnivåer i blodet ³.

Eftersom högt kolesterol är en riskfaktor i utvecklingen av kranskärlssjukdom ², kommer tillsats av R.E.V.O.O i din dagliga kost vara en enkel och effektiv förebyggande åtgärd för din långsiktiga hälsa.

NÄRINGSINFORMATION

Portionsstorlek Portioner per förpackning		
Genomsnittlig mängd	15 ml	100 ml
Energi	122 kcal	815 kcal
Energi	511 kJ	3 409 kJ
Totalt fett	13,7 g	91,3 g
varav		
- Mättat	2,4 g	15,78 g
- Enkelomättat	9,8 g	65,42 g
- Fleromättat	1,5 g	10,10 g
Protein	0 g	0 g
Kolesterol	0 g	0 g
Kolhydrater	0 g	0 g
Natrium/Salt	0 mg	0 mg
Polyfenoler	38,2 mg	255 mg
- Varav tyrosol eller derivat	8 mg	53,5 mg
- Varav hydroxytyrosol eller derivat	7,4 mg	49,2 mg

REVOLUTIONERANDE HÖG KONCENTRATION AV VIKTIGA FYTONÄRINGSÄMNINGEN, INKLUSIVE POLYFENOLER

Olivpolyfenoler	2 650 mg/kg
Hydroxytyrosol och Tyrosol	1 300 mg/kg
Oleocantal + Oleacein	1 200 mg/kg
Oleuropein	20 mg/kg
Skvalen	3 740 mg/kg
E-vitamin	330 mg/kg
Maslinsyra	56 mg/kg

INGREDIENSER: Extra jungfruolivolja.

FÖRVARING: Mörkt och under 25 °C.

ZINZINO POLYPHENOL BLEND: Oleocantal, Oleuropein, Hydroxytyrosol, tyrosol och oleacein.

REVOLUTIONARY EXTRA VIRGIN OLIVE OIL - HÄLSOPÅSTÅENDEN (EFSA)

I Europa har EFSA godkänt anspråk på olivolja och dess polyfenoler, som båda är viktiga för din hälsa. De godkända hälsoanspråken anger:

¹ Att ersätta mättat fett i kosten med omättat fett bidrar till att bibehålla normala kolesterolnivåer i blodet [enkelomättade och fleromättade fettsyror är omättade fetter].

² Att ersätta mättat fett i kosten med omättat fett har visat sig sänka/minska kolesterolhalten i blodet. Hög kolesterolhalt är en riskfaktor för kranskärlssjukdom.

³ Att ersätta mättat fett i kosten med omättat fett bidrar till att bibehålla normala kolesterolnivåer i blodet. Oljesyra är ett omättat fett

⁴ Olivpolyfenolerna Hydroxytyrosol, Tyrosol och deras derivat bidrar till att skydda blodlipider från oxidativ stress. Påståendet kan endast användas för olivolja som innehåller minst 5 mg hydroxytyrosol, tyrosol och deras derivat per 20 g olivolja. (R.E.V.O.O har ca 26 mg per 20 g olja).