

R.E.V.O.O



NAJDÔLEŽITEJŠIE FAKTY TÝKAJÚCE SA R.E.V.O.O

- ▶ Revolutionary Extra Virgin Olive Oil (R.E.V.O.O)
- ▶ AŽ 30-krát vyšší obsah polyfenolov v porovnaní s bežným olivovým olejom
- ▶ Vyrobený podľa starobylých princípov, ktoré sme premysleli, nanovo navrhli a prepracovali
- ▶ Širšie spektrum prírodných bioaktívnych zložiek v oleji s Omega-9
- ▶ Certifikované olivy Koroneiki zo sádov, ktoré vlastnili dlhé generácie farmárov a kde sa nepoužívali hnojivá ani pesticídy
- ▶ Lisované pomocou patentovaných postupov a prístrojov. Liečivé výživné látky sú chránené a zhromaždené v každej kvapke



POLYFENOLOVÁ OCHRANA

Chráňte svoje bunky pred koróziou (oxidáciou). Polyfenoly v olivovom oleji prispievajú k ochrane krvných lipidov pred oxidačným poškodením.



STRÁŽTE SI SVOJ CHOLESTEROL

Náhrada nasýtených mastných kyselín nenasýtenými mastnými kyselinami vo vašej strave prispieva k zníženiu alebo udržaniu normálnych hladín cholesterolu.



KLÚČOVÁ ZLOŽKA V STREDOMORSKEJ STRAVE

Stredomorská strava je známa ako jedna z najzdravších diét, pričom jej základnou zložkou je olivový olej. R.E.V.O.O je bohatý na kyselinu olejovú, nenasýtenú mastnú kyselinu, ktorá je spojená s udržiavaním normálnych hladín cholesterolu.



MIMORIADNA ČISTOTA

Molekulárne testovaný na prítomnosť toxínov s cieľom zaručiť čerstvosť, bezpečnosť a čistotu, ktorej môžete dôverovať.

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

R.E.V.O.O je vyrobený výlučne z olív Koroneiki. Až po molekulárnu úroveň ide o skutočne revolučný extra panenský olivový olej s vysokým obsahom fenolov a bezkonkurenčnou koncentráciou dôležitých fytonutrientov vrátane polyfenolov, v skutočnosti až 30-krát vyššou ako v štandardných extra panenských olivových olejoch.

R.E.V.O.O má tiež širšie spektrum iných dôležitých prospešných výživových bioaktívnych zložiek, ako je kyselina maslinová, skvalén a vitamín E v porovnaní so štandardnými extra panenskými olivovými olejmi.

Olivy sa zbierajú z organických olivovníkov, pretože tieto olivovníky prirodzene produkujú viac fytoalexínov, t. j. obranných zlúčenín rastlín, aby si vybudovali imunitu a obranu proti biotickým (živý hmyz atď.) a abiotickým hrozbám (klimatické vplyvy, UV žiarenie, iné znečisťujúce látky atď.). Tieto bioaktívne obranné chemické zlúčeniny robia z olivovníka šampióna dlhovekosti a chránia tak strom a jeho plody. Tie isté bioaktívne zlúčeniny sú dôležité aj pre ľudské zdravie.

Nová patentovaná technológia používaná na lisovanie oleja R.E.V.O.O je zámerne navrhnutá a vyrobená tak, aby bolo chránené a zhromaždené najširšie spektrum a maximálne množstvo liečivých výživových zlúčenín a nádherných aromatických látok v každej kvapke v prevratne vysokých úrovniach. Väčšina týchto vzácnych látok sa pri štandardných metódach lisovania olivového oleja zvyčajne stratí alebo sa výrazne zníži ich množstvo.

PROCES R.E.V.O.O

Tak ako v prípade každého prírodného produktu sa aj život oleja R.E.V.O.O začína v sadoch, výnimočným sa však tento olivový olej bohatý na fenoly stáva vďaka procesu spracovania.

Pred lisovaním sa pozbierané olivy vyberajú, aby sa do tohto procesu dostali len zdravé olivy. Vetvičky a listy sa odstránia. Olivy sa dôkladne premyjú, čím sa zaisťuje odstránenie znečisťujúcich látok z prostredia, ktoré sa nachádzajú na ich povrchu.

Lisovanie: Olej R.E.V.O.O sa lisuje výlučne mechanicky v podmienkach spracovania za studena. Rozdiel predstavuje radikálne premyslený „uzavretý a nepretržitý“ systém, do ktorého sa nepridávajú ŽIADNE ďalšie pomocné látky, ako je voda. Keďže je proces kontinuálny a lisovanie sa nevykonáva v dávkach, sú všetky kritické podmienky procesu nepretržite monitorované, kontrolované a optimalizované tak, aby sa maximalizovali prirodzené enzymatické reakcie: úplne jedinečné!

Väčšina štandardných systémov výroby extra panenského olivového oleja, v prípade ktorých sa do procesu pridávajú pomocné látky ako voda a umožňujú nekontrolované prenikanie vzduchu (20 % kyslíka), spôsobuje okamžité poškodenie oxidáciou a hydrolýzou, čo výrazne znižuje účinnosť prospešných výživných látok a dramaticky znižuje trvanlivosť. V procese spracovania oleja R.E.V.O.O to tak nie je.

Každá fáza procesu spracovania oleja R.E.V.O.O bola premyslená a navrhnutá tak, aby jemne a efektívne zhromažďovala priaznivé účinky vlastné olivám. Olivy obsahujú dve tekutiny: vodu z olivovej šťavy a olivový olej. Proces spracovania oleja R.E.V.O.O využíva jemné prírodné sily a pokročilú technológiu snímania na nepretržite oddeľovanie olivového oleja od vody z olív. Táto časť procesu je taká účinná, že olej má nulový obsah emulgovanej vody, mimoriadne dlhú dobu použiteľnosti, je pripravený na plnenie do 48 hodín a vyvoláva jedinečný pocit ľahkosti v ústach.

Porovnajte to so štandardným procesom odstredovania, pri ktorom sa olej nasycuje vodou na molekulárnej úrovni. V takomto prípade odstránenie vody trvá aj mesiace, kým sa olej môže plniť do fliaš. Dochádza tak k poškodeniu hydrolýzou, vymývaniu cenných fytochemických látok a výraznému znižovaniu sily a skrakovaniu čerstvosti.

Každý krok procesu zohráva dôležitú úlohu pri dosahovaní tejto revolučnej kvality olivového oleja. Výsledkom je vynikajúci produkt v každej uznávanej vysoko kvalitnej charakteristike. Napríklad hodnoty kyslosti a obsahu peroxidu sú nízke (0,32 %) a zostávajú nízke mimoriadne dlho. Vďaka tomu zostane olej R.E.V.O.O veľmi aromatický a svieži oveľa dlhšie ako štandardný olivový olej, takže vy, spotrebiteľ, získate optimálne fytochemické látky a pôžitok z každej porcie každej fľaše.

DOPRAJTE SI ORGANOLEPTICKÚ SKÚSEŇ Z OLEJA R.E.V.O.O

R.E.V.O.O má žiarivú, takmer fluoreskujúcu, žltú až zelenú farbu, má tú veľmi žiadanú horkosť R.E.V.O.O a vyvoláva rozpoznateľné korenisté prenikavé pálenie hrdla. Silné aromatické látky majú príjemnú dochuť ako zelený, ovocný, trávnatý a štiplavý zelený buket. Pociť v ústach je výnimočne ľahký, mäkký a zamatovo hebký. Olej R.E.V.O.O je tu pre vás, aby ste si ho mohli dopriať a vychutnať buď samotný alebo takmer s akýmkoľvek denným jedlom. Skúste skonzumovať denne jednu lyžicu, čo je približne 15 ml, aby ste dosiahli svoj denný príjem stredozemnej dobroty, ktorú prirodzene vyrábajú olivovníky. Odporúčame tiež, aby ste si svoju dávku oleja naliali na takmer akékoľvek jedlo, ako je šalát, ryby, zelenina, cestoviny, údeniny, polievka alebo čokolka, čo by ste mohli uprednostniť, a z jedla urobte zdravý zážitok plný polyfenolov.

OLIVOVÝ OLEJ – ZÁKLADNÁ ZLOŽKA STREDOZEMNEJ STRAVY

Stredozemná strava je všeobecne uznávaná ako jedna z najzdravších foriem stravovania. Jedným z kľúčových prvkov tejto stravy je olivový olej bohatý na omega-9 a polyfenoly. Okrem toho je táto strava charakterizovaná vysokým podielom zeleniny, ovocia, strukovín, orechov, fazule, obilnín, semien a rýb.

Zdravotnícke úrady na celom svete nám odporúčajú znížiť príjem nasýtených mastných kyselín, ktoré sa zvyčajne nachádzajú v spracovaných a ultra spracovaných potravinách, a zvýšiť príjem nenasýtených mastných kyselín, ktoré sa nachádzajú najmä v olivovom oleji. Vo všeobecnosti sa ukázalo, že nahradenie nasýtených tukov nenasýtenými tukmi v strave znižuje a udržuje normálnu hladinu cholesterolu v krvi^{1,2}. Olivový olej je lepšou alternatívou k štandardným rafinovaným olejom (ako je kukuričný olej, sójový olej atď.), ktoré sú plné omega-6.

Najdôležitejšou mastnou kyselinou v oleji R.E.V.O.O je kyselina olejová (omega-9), ktorá sa považuje najmä za faktor prispievajúci k udržaniu normálnej hladiny cholesterolu v krvi³.

Keďže vysoký cholesterol je rizikovým faktorom pri rozvoji ischemických ochorení srdca², zahrnutie oleja R.E.V.O.O do vašej každodennej stravy bude ľahkým a efektívnym preventívnym opatrením pre vaše dlhodobé zdravie.

NUTRIČNÉ INFORMÁCIE

Veľkosť porcie Počet porcií na balenie		
Priemerné množstvo	15 ml	100 ml
Energia	122 kcal	815 kcal
Energia	511 kJ	3 409 kJ
Celkové množstvo tukov	13,7 g	91,3 g
Z toho:		
- nasýtené	2,4 g	15,78 g
- mononenasýtené	9,8 g	65,42 g
- polynenasýtené	1,5 g	10,10 g
Bielkoviny	0 g	0 g
Cholesterol	0 g	0 g
Sacharidy	0 g	0 g
Sodík/soľ	0 mg	0 mg
Polyfenoly	38,2 mg	255 mg
- z toho tyrozol alebo deriváty	8 mg	53,5 mg
- z toho hydroxytyrozol alebo deriváty	7,4 mg	49,2 mg

REVOLUČNE VYSOKÁ KONCENTRÁCIA DÔLEŽITÝCH FYTONUTRIENTOV VRÁTANE POLYFENOLOV

Olivové polyfenoly	2 650 mg/kg
Hydroxytyrozol a tyrozol	1 300 mg/kg
Oleokantal a oleaceín	1 200 mg/kg
Oleuropeín	20 mg/kg
Skvalén	3 740 mg/kg
Vitamín E	330 mg/kg
Kyselina maslinová	56 mg/kg

ZLOŽENIE: extra panenský olivový olej.

SKLADOVANIE: skladujte v tme pri teplote do 25 °C.

ZINZINO POLYPHENOL BLEND: oleokantal, oleuropeín, hydroxytyrozol, tyrozol a oleaceín.

TVRDENIA O REVOLUTIONARY EXTRA VIRGIN OLIVE OIL

Úrad EFSA (Európsky úrad pre bezpečnosť potravín) v Európe schválil tvrdenia o olivovom oleji a obsiahnutých polyfenoloch, ktoré sú dôležité pre vaše zdravie. V schválených tvrdeniach o zdraví sa hovorí:

¹ Nahrada nasýtených tukov nenasýtenými tukmi v strave prispieva k udržiavaniu normálnej hladiny cholesterolu v krvi [MUFA a PUFA sú nenasýtené tuky].

² Preukázalo sa, že nahradenie nasýtených tukov nenasýtenými tukmi vo výžive znižuje/redukuje hladinu cholesterolu v krvi. Vysoká hladina cholesterolu je rizikovým faktorom vzniku ischemickej choroby srdca.

³ Nahrada nasýtených tukov nenasýtenými tukmi v strave prispieva k udržiavaniu normálnej hladiny cholesterolu v krvi. Kyselina olejová je nenasýtený tuk.

⁴ Olivové polyfenoly hydroxytyrozol, tyrozol a ich deriváty prispievajú k ochrane krvných lipidov pred oxidačným stresom. Toto tvrdenie platí iba pre olivový olej, ktorý obsahuje minimálne 5 mg hydroxytyrozolu, tyrozolu a ich derivátov na 20 g olivového oleja. (olej R.E.V.O.O má cca 26 mg na 20 g olivového oleja.)