

R.E.V.O.O



DŮLEŽITÉ INFORMACE O OLEJI R.E.V.O.O

- ▶ Revolutionary Extra Virgin Olive Oil (R.E.V.O.O)
- ▶ Až 30krát vyšší obsah polyfenolů než v běžném olivovém oleji
- ▶ Vyrobený podle starodávných postupů, promyšlený, přepracovaný a přetvořený
- ▶ Širší spektrum přírodních bioaktivních sloučenin obsažených v oleji s kyselinou omega-9
- ▶ Certifikované olivy Koroneiki ze sadů vlastněných několika generacemi farmářů bez použití hnojiv nebo pesticidů
- ▶ Lisováno pomocí patentovaného postupu a zařízení Nutraceutika zůstávají chráněna a zachována v každé kapce



POLYFENOLOVÁ OCHRANA

Chraňte své buňky před rezivěním (oxidací). Polyfenoly z olivového oleje přispívají k ochraně krevních lipidů před oxidačním stresem.



DÁVEJTE POZOR NA SVŮJ CHOLESTEROL

Nahrazení nasycených mastných kyselin nenasycenými mastnými kyselinami ve vaší stravě přispívá ke snížení nebo udržení normální hladiny cholesterolu.



KLÍČOVÁ SLOŽKA STŘEDOMOŘSKÉ STRAVY

O středomořské stravě je známo, že je jednou z nejzdravějších, přičemž její základní složkou je olivový olej. R.E.V.O.O má vysoký obsah kyseliny olejové, nenasycené mastné kyseliny, která je spojována se schopností pomáhat udržovat normální hladinu cholesterolu.



ULTRAČISTÉ

Molekulární testy zaručují nepřítomnost toxinů, čerstvost, bezpečnost a čistotu

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

R.E.V.O.O je vyráběn výhradně z oliv Koroneiki Na molekulární úrovni se jedná o skutečně revoluční extra panenský olivový olej s vysokým obsahem fenolů a nesrovnatelnou koncentrací bioaktivních antioxidantních látek, a to 30krát vyšší než v případě běžných olivových olejů.

R.E.V.O.O má také v porovnání s běžnými extra panenskými olivovými oleji širší spektrum dalších důležitých nutričních složek, jako jsou kyselina masklinová, skvalen a vitamín E.

Olivy se sklízejí z bio olivovníků, protože tyto olivovníky přirozeně vytvářejí více fytoalexinů, tj. rostlinných obranných sloučenin zajišťující budování imunity a obranu proti biotickým (živému hmyzu atd.) a nebiotickým útokům (klimatické UV / znečištění vlivem prostředí atd.). Tyto biologicky aktivní obranné chemické látky chrání strom i jeho plody a díky tomu je olivovník rekordmanem v dlouhověkosti. Stejně bioaktivní sloučeniny jsou důležité i pro lidské zdraví.

Nová patentovaná technologie používaná k lisování oleje R.E.V.O.O je záměrně navržena a vytvořena tak, aby v každé kapce bylo chráněno a shromažďováno co nejširší spektrum a maximální úroveň nutričních sloučenin a úžasných aromatických látek na revolučně vysokých úrovních. U většiny standardních metod lisování olivového oleje se velká část z těchto vyhledávaných sloučenin za běžných okolností vytrácí nebo se výrazně snižuje jejich kvalita.

VÝROBNÍ PROCES OLEJE R.E.V.O.O

Stejně jako každý přírodní produkt i počátek oleje R.E.V.O.O je v sadech, ale svou výjimečnost tento olivový olej s vysokým obsahem fenolických sloučenin získává díky výrobnímu procesu.

Před zpracováním jsou sklizené olivy přebrány a lisovány jsou jen ty nejlepší. Odstraní se větvičky a listy. Poté jsou olivy důkladně proprány, aby se odstranily veškeré povrchové kontaminanty z okolního prostředí.

Lisování: Olej R.E.V.O.O je lisován čistě mechanicky a za studena. Rozdíl je ve zcela přepracovaném „uzavřeném a spojitém“ systému, do kterého se nepřidávají ŽÁDNÉ další pomocné látky, jako je například voda. Navíc díky tomu, že je proces spojitý a lisování se neprovádí po šaržích, jsou všechny klíčové podmínky procesu nepřetržitě sledovány, kontrolovány a optimalizovány, aby se maximalizovaly přírodní enzymatické reakce – to je zcela jedinečné!

Většina standardních systémů výroby extra panenského olivového oleje, které během zpracování přidávají pomocné látky, jako je voda, a nebrání průniku nekontrolovaného vzduchu (s 20 % kyslíku), způsobuje okamžité poškození vlivem oxidace a hydrolyzy, což výrazně snižuje účinnost nutričních složek i trvanlivost produktu. K tomu při zpracování oleje R.E.V.O.O nedochází.

Každá fáze výrobního procesu R.E.V.O.O byla pečlivě promyšlena a přetvořena tak, aby šetrně a účinně zachovala všechno dobré, co v olivách je. Olivy obsahují dvě tekutiny, olivovou šťávu a olivový olej. Výrobní proces R.E.V.O.O využívá šetrných přírodních sil a vyspělé technologie snímání k nepřetržitému oddělování olivového oleje od olivové šťávy. Tato fáze postupu je tak účinná, že olej má nulový obsah emulgované vody, výjimečně dlouhou trvanlivost, je připraven k plnění do 48 hodin a v ústech působí jedinečným lehkým dojmem.

Porovnejte to se standardním procesem odstřeďování, při kterém do oleje molekulárně proniká voda. Celé měsíce pak trvá, než lze vodu před plněním do lahví odstranit, a ta navíc způsobuje poškození hydrolyzou, protože „vymývá“ vzácné fytochemikálie a značně snižuje účinnost a čerstvost.

Při získávání tohoto výjimečně kvalitního olivového oleje hraje klíčovou roli každý krok tohoto procesu. Výsledkem je produkt vynikající v každé uznávané vysoce kvalitní charakteristice. Například hodnoty kyselosti a peroxidu jsou nízké (0,32 %) a zůstávají nízké po výjimečně dlouhou dobu. Díky tomu olej R.E.V.O.O zůstává velmi aromatickým a čerstvým mnohem déle než běžný olivový olej, což zaručuje, že vy, spotřebitel, získáte optimální fytochemikálie a potěšení z každé porce v každé lahvi.

UŽIJTE SI ORGANOLEPTICKÝ PROŽITEK R.E.V.O.O

R.E.V.O.O má zářivou, téměř svítivou žlutou až zelenou barvu, velmi žádanou hořkost R.E.V.O.O a oceňovanou pepřovou štiplavost v krku. Tyto silně aromatické látky vytváří vůni plnou zelených, ovocných, travnatých a šťavnatých tónů. V ústech vytváří výjimečně lehký, jemný a hedvábný pocit. R.E.V.O.O je stvořený pro vás, abyste si jej vychutnali jen tak samotný na lžičce, nebo s téměř jakýmkoli jídlem. Tak proč si každý den nedopřát jednu lžičku, asi 15 ml, téhle středomořské dobroty, kterou nám příroda dává z olivovníků? Svou každodenní dávku si můžete přelít téměř na jakékoli jídlo, třeba na zeleninový salát, ryby, zeleninu, těstoviny, uzeniny, polévku nebo na cokoli, co vám bude vyhovovat – tím ze svého jídla uděláte zdravý zážitek plný polyfenolů.

OLEJOVÝ OLEJ – NEZBYTNÁ SOUČÁST STŘEDOMOŘSKÉ STRAVY

Středomořská strava je obecně považována za jeden z nejzdravějších způsobů stravování. Jedním ze základních surovin této kuchyně je olivový olej plný kyseliny omega-9 a polyfenolů. Kromě toho je tato strava specifická vysokým obsahem zeleniny, ovoce, luštěnin, oříšků, fazolí, cereálií, obilovin a ryb.

Zdravotní úřady po celém světě nám doporučují snížit příjem nasycených mastných kyselin, které se obvykle vyskytují ve zpracovaných a extrémně zpracovaných potravinách, a zvýšit příjem nenasycených mastných kyselin, které se nacházejí zejména v olivovém oleji. Bylo prokázáno, že nahrazení nasycených tuků nenasycenými tuky ve stravě snižuje a udržuje normální hladinu cholesterolu v krvi¹⁻². Olivový olej je lepší alternativou ke standardním rafinovaným olejům (jako je kukuřičný olej, sójový olej atd.), které jsou plné omega-6 kyseliny.

Nejdůležitější mastnou kyselinou v oleji R.E.V.O.O je kyselina olejová (omega-9), která byla uznána zejména jako faktor přispívající k udržení normální hladiny cholesterolu v krvi³.

Vzhledem k tomu, že vysoký cholesterol je rizikovým faktorem při vzniku ischemické choroby srdeční², zahrnutí oleje R.E.V.O.O do vaší každodenní stravy je snadným a účinným preventivním opatřením k vašemu dlouhodobému zdraví.

VÝŽIVOVÉ INFORMACE

Dávkování Porcí v balení		
Průměrné množství	15 ml	100 ml
Energie	122 kcal	815 kcal
Energie	511 kJ	3 409 kJ
Tuky celkem	13,7 g	91,3 g
z toho		
– nasycené	2,4 g	15,78 g
– mononenasycené	9,8 g	65,42 g
– polynenasycené	1,5 g	10,10 g
Bílkoviny	0 g	0 g
Cholesterol	0 g	0 g
Sacharidy	0 g	0 g
Sodík / sůl	0 mg	0 mg
Polyfenoly	38,2 mg	255 mg
– z toho tyrozol nebo jeho deriváty	8 mg	53,5 mg
– z toho hydroxytyrozol nebo jeho deriváty	7,4 mg	49,2 mg

NESROVNATELNĚ VYSOKÁ KONCENTRACE DŮLEŽITÝCH FYTONUTRIENTŮ, VČETNĚ POLYFENOLŮ

Olivové polyfenoly	2650 mg/kg
Hydroxytyrozol a tyrozol	1300 mg/kg
Oleokantal + oleacein	1200 mg/kg
Oleuropein	20 mg/kg
Skvalen	3740 mg/kg
Vitamín E	330 mg/kg
Kyselina masklinová	56 mg/kg

SLOŽENÍ: Extra panenský olivový olej.

SKLADOVÁNÍ: V chladu a teplotě do 25 °C.

ZINZINO POLYPHENOL BLEND: Oleokantal, oleuropein, hydroxytyrozol, tyrozol a oleacein.

ZDRAVOTNÍ TVRZENÍ O PŘÍPRAVKU REVOLUTIONARY EXTRA VIRGIN OLIVE OIL (EFSA)

V Evropě úřad EFSA schválil prohlášení týkající se olivového oleje a jeho polyfenolů, které jsou důležité pro vaše zdraví. Schválená zdravotní prohlášení uvádějí:

¹ Nahrazení nasycených tuků nenasycenými tuky ve stravě přispívá k udržení normální hladiny cholesterolu v krvi [MUFA a PUFA jsou nenasycené tuky].

² Bylo prokázáno, že nahrazení nasycených tuků ve stravě nenasycenými tuky snižuje hladinu cholesterolu v krvi. Vysoký cholesterol je rizikovým faktorem pro vznik ischemické choroby srdeční.

³ Nahrazení nasycených tuků nenasycenými tuky ve stravě přispívá k udržení normální hladiny cholesterolu v krvi. Kyselina olejová je nenasycený tuk.

⁴ Polyfenoly z olivového oleje hydroxytyrosol, tyrosol a jejich deriváty přispívají k ochraně krevních lipidů před oxidativním stresem. Tvrzení smí být použito pouze u olivového oleje, který obsahuje nejméně 5 mg hydroxytyrosolu, tyrosolu a jeho derivátů na 20 g olivového oleje. (R.E.V.O.O má přibližně 26 mg na 20 gramů oleje).