

R.E.V.O.O



ОСНОВНІ МОМЕНТИ ЩОДО R.E.V.O.O

- ▶ Револьюційна оливкова олія екстра вірджин (R.E.V.O.O)
- ▶ До 30 разів вище вміст поліфенолів у порівнянні зі звичайною оливковою олією
- ▶ Зроблено з переосмисленням стародавніх принципів, перепроєктовано та перебудовано
- ▶ Більш повний спектр природних біологічно активних сполук, замкнених у маслі Омега-9
- ▶ Сертифіковані оливки Коронійки з садів, що належать фермерам кількох поколінь, без використання добрив або пестицидів
- ▶ Пресування за допомогою запатентованого процесу та обладнання. Нутрацевтики захищені та зібрані в кожному краплі



ПОЛІФЕНОЛЬНИЙ ЗАХИСТ

Захистіть свої клітини від окислення. Поліфеноли оливкової олії сприяють захисту ліпідів крові від окисного ушкодження.



ПОДБАЙТЕ ПРО Свій ХОЛЕСТЕРИН

Заміна насичених жирних кислот ненасиченими жирними кислотами у вашому раціоні сприяє зниженню або підтримці нормального рівня холестерину.



КЛЮЧОВИЙ КОМПОНЕНТ СРЕДИЗЕМНОМОРСЬКОЇ ДІЄТИ

Середземноморська дієта, як відомо, є однією з найбільш здорових дієт, а оливкова олія є важливим компонентом.



УЛЬТРА-ЧИСТИЙ

Молекулярний тест на наявність токсинів для забезпечення свіжості, безпеки та чистоти, яким ви можете довіряти.

ПРЕДСТАВЛЯЄМО R.E.V.O.O РЕВОЛЮЦІЙНЕ ОЛИВКОВУ ОЛІЯ ПЕРШОГО ВІДЖИМУ

R.E.V.O.O виробляється виключно з оливок Коронійки. Аж до молекулярного рівня, це справді революційна високофенольна оливкова олія екстра вірджин з безпрецедентною концентрацією важливих фітонутрієнтів, включаючи поліфеноли до 30 разів вище, ніж у стандартних оливкових масел першого віджиму.

R.E.V.O.O також має більш повний спектр інших важливих нутрицевтичних біологічно активних сполук, таких як маслинова кислота, сквален, вітамін Е, порівняно зі стандартними оливковими оліями першого віджиму. Оливки збирають з органічних оливкових дерев, тому що ці оливкові дерева природним чином виробляють більше фітоалексинів, тобто рослинних захисних сполук для створення їх імунітету та захисту від біотики (живих комах і т. д.) та абіотичні (кліматичні УФ / забруднювачі навколишнього середовища і т. д.). Ці біоактивні захисні хімічні речовини роблять оливкове дерево чемпіоном з довголіття дерева і, отже, захищають дерево та його плоди. Ці ж біологічно активні сполуки є важливими і для здоров'я людини.

Нова запатентована технологія, що використовується для пресування R.E.V.O.O, спеціально спроектована і побудована таким чином, щоб захистити найповніший спектр і максимальний рівень нутрицевтичних сполук та гарних ароматичних сполук та зібрані у кожній краплі на революційно високих рівнях. Більшість цих затребуваних сполук зазвичай втрачається або значно зменшується більшістю стандартних методів пресування оливкової олії.

ПРОЦЕС R.E.V.O.O

Як і будь-який натуральний продукт, R.E.V.O.O починається в садах, але саме цей процес робить це високофенольне оливкове масло винятковим.

Перед пресуванням зібрані оливки відбирають таким чином, щоб пресували тільки здорові оливки. Гілочки та листя очищаються. Потім оливки ретельно промивають, забезпечуючи видалення всіх забруднень довкілля. Пресування: Олія R.E.V.O.O. пресується виключно механічно за умов обробки холодного віджиму. Різниця полягає у радикально переосмисленій «закритій та безперервній» системі, в яку не додаються додаткові допоміжні засоби процесу, такі як вода. Крім того, оскільки процес є безперервним та не пресованим, всі критичні умови процесу постійно контролюються, контролюються та оптимізуються для максимізації природних ферментативних реакцій: абсолютно унікальні!

Більшість стандартних систем оливкової олії першого віджиму, додаючи технологічні допоміжні засоби, такі як вода, і допускаючи неконтрольоване повітря (20% кисню) в процес, викликають миттєве пошкодження шляхом окислення та гідролізу, які значно знижують ефективність нутрицевтики різко скорочують термін придатності. Негаразд у процесі R.E.V.O.O.

Кожен етап процесу R.E.V.O.O був переосмислений і розроблений, щоб м'яко та ефективно вловлювати доброту, властиву оливкам.

Оливки містять дві рідини: оливковий сік та оливкову олію. Процес R.E.V.O.O використовує м'які природні сили та передові технології зондування для безперервного відокремлення оливкової олії від оливкової води. Ця частина процесу настільки ефективна, що олія має нульовий емульгований вміст води, виключно тривалий термін зберігання, вона готова до розливу протягом 48 годин і має унікальне відчуття легкого рота.

Порівняйте це зі стандартним процесом центрифугування, який молекулярно вливає воду в олію. Це займає місяці, щоб бути віддаленим перед розливом і викликає пошкодження гідролізом, «вимиває» цінні фітохімічні речовини та значно знижує ефективність та час перебування у свіжому вигляді.

Насолоджуйтесь R.E.V.O.O ОРГАНОЛЕПТИЧНИЙ досвід

R.E.V.O.O має яскравий, майже флуоресцентний, від жовтого до зеленого кольору, має таку бажану гіркоту R.E.V.O.O і визнаний перцевий гострий опік горла. Сильними ароматичними ароматами приємно насолоджуються як зелений, фруктовий, трав'янистий, гострий зелений букет. Рот відчувається виключно легким, м'яким та шовковистим, гладким. R.E.V.O.O тут для вас, щоб побалувати себе та насолодитися на самоті ложкою або практично з будь-якою щоденною їжею. Чому б не приймати столову ложку на день, близько 15 мл, щоб отримати щоденне споживання цього середземноморського добра, що виробляється оливковим деревом. Ми також рекомендуємо налити дозу поверх практично будь-якої страви, такої як зелений салат, риба, овочі, макарони, м'ясне асорті, суп або все, що ви віддаєте перевагу. і перетворите свою їжу на здоровий поліфенольний досвід.

ОЛИВКОВА ОЛІЯ Є ВАЖЛИВИМ КОМПОНЕНТОМ СЕРЕДЗЕМНОМОРСЬКІЙ ДІЄТИ

Середземноморська дієта зазвичай вважається однією з найбільш оздоровчих дієт. Одним з наріжних каменів у цій дієті є оливкова олія, повна Омега-9 та поліфенолів. Крім того, ця дієта характеризується високим споживанням овочів, фруктів, бобових, горіхів, бобів, злаків, зернових та риби.

Органи охорони здоров'я у всьому світі рекомендують нам скоротити споживання насичених жирних кислот, які зазвичай зустрічаються в оброблених та ультра-оброблених харчових продуктах, і збільшити споживання ненасичених жирних кислот, особливо в оливкових продуктах. В цілому, було показано, що заміна насичених жирів ненасиченими жирами в раціоні знижує і підтримує нормальний рівень холестерину в крові^{1,2}. вони сповнені Омега-6.

Найбільш важливою жирною кислотою в R.E.V.O.O є олеїнова кислота (Омега-9), яка, зокрема, була визнана фактором, що сприяє підтримці нормального рівня холестерину в крові³. Оскільки високий рівень холестерину є фактором ризику ішемічної хвороби серця², включення R.E.V.O.O у ваш щоденний раціон буде легким і ефективним профілактичним заходом для Вашого здоров'я в довгостроковій перспективі.

ІНФОРМАЦІЯ ПРО ВМІСТ

Розмір упаковки Наповнення упаковки		
Середнє значення	15 мл	100 мл
Енергія	122 ккал	815 ккал
Енергія	511 кДж	3409 кДж
Жири	13.7 г	91.3 г
із яких		
- насичені	2.4 г	15.78 г
- мононасичені	9.8 г	65.42 г
- полінасичені	1.5 г	10.10 г
Білки	0 г	0 г
Холестерин	0 г	0 г
Вуглеводи	0 г	0 г
Натрій/Сіль	0 мг	0 мг
Polyphenols	38.2 мг	255 мг
- із яких тирозол або похідні	8 мг	53.5 мг
- із яких гідрокситирозол або похідні	7.4 мг	49.2 мг

РЕВОЛЮЦІЙНО ВИСОКА КОНЦЕНТРАЦІЯ ВАЖЛИВИХ ФІТОНУТРИЄНТІВ, ВКЛЮЧАЮЧИ ПОЛІФЕНОЛИ

Оливкові поліфеноли	2650 мг / кг
Гідрокситирозол та тирозол	1300 мг / кг
Олеокантал + олеацеїн	1200 мг / кг
Олеуропеїн	20 мг / кг
Сквален	3740 мг / кг
Вітамін Е	330 мг / кг
Олівова кислота	56 мг / кг

СКЛАД: Олівова олія першого віджиму.

ЗБЕРІГАННЯ: В темноті за температури нижче 25 °С.

СУМІСЬ ПОЛІФЕНОЛОВ ZINZINO: Олеокантал, Олеуропеїн, Гідрокситирозол, тирозол та олеацеїн

РЕВОЛЮЦІЙНІ ЗАЯВИ ПРО ОЛІВКОВОЇ ОЛІЇ ЕКСТРА ВІРДЖИН (EFSA)

У Європі EFSA схвалила заявки на олівокову олію та її поліфеноли, які є важливими для вашого здоров'я. Затверджені заявки про користь здоров'ю говорять:

¹Заміна насичених жирів ненасиченими жирами у раціоні сприяє підтримці нормального рівня цестеролу в крові [MUFA та ПНФА є ненасиченими жирами].

²Було показано, що заміна насичених жирів ненасиченими жирами в раціоні знижує/знижує рівень холестерину в крові. Високий рівень холестерину є фактором ризику розвитку ішемічної хвороби серця.

³Заміна насичених жирів у раціоні ненасиченими жирами сприяє підтримці нормального рівня холестерину в крові. Олієнова кислота є ненасиченим жиром.

⁴Оливкові поліфеноли гідрокситирозол, тирозол та їх похідні сприяють захисту ліпідів крові від окисного стресу. За п.п. може бути використаний тільки для олівокової олії, яка містить щонайменше 5 мг гідрокситирозолу, тирозолу та їх похідних на 20 г олівокової олії. (R.E.V.O.O має приблизно 26 мг на 20 г масла).