

REVOO



KLÚČOVÉ BODY O REVOO

- ▶ Revolučný extra panenský olivový olej (REVOO)
- ▶ Až 30-krát vyšší obsah polyfenolov v porovnaní s bežným olivovým olejom
- ▶ Vyrobené s prehodnotením starodávnych princípov, prepracovaný a prestavaný
- ▶ Kompletnejšie spektrum prírodných bioaktívnych zlúčenín v oleji s omega-9 masnými kyselinami
- ▶ Certifikované olivy Koroniyka zo sádov, ktoré vlastní farmári už niekoľko generácií, bez použitia hnojív a pesticídov
- ▶ Lisovanie pomocou patentovaného procesu a zariadenia. Nutraceutiká sú chránené a zhromaždené v každej kvapke



OCHRANA POLYFENOLOV

Chránite svoje bunky pred oxidáciou. Polyfenoly olivového oleja pomáhajú chrániť krvné lipidy pred oxidačným poškodením.



STARAJTE SA O SVOJ CHOLESTEROL Nahradenie nasýtených masných kyselín nenasýtenými masnými kyselinami vo vašej strave pomáha znižovať alebo udržiavať normálnu hladinu cholesterolu.



KLÚČOVÁ ZLOŽKA

STREDOMORSKÁ DIÉTA Stredomorská strava je známa ako jedna z najzdravších diét a olivový olej je jej dôležitou súčasťou.



ULTRAČISTÝ

Molekulárne testované na toxíny, aby sa zabezpečila čerstvosť, bezpečnosť a čistota, ktorej môžete dôverovať.

PREDSTAVUJEME REVOO REVOO

– REVOO OLIVOVÝ OLEJ

PRVÝ LISOVANÝ OLEJ

REVOO sa vyrába výlučne z olív Koroniya. Až na molekulárnej úrovni ide o skutočne revolučný extra panenský olivový olej s vysokým obsahom fenolických látok a bezprecedentnými vlastnosťami.

s koncentráciou dôležitých fytonutrientov vrátane polyfenolov, ktorá je až 30-krát vyššia ako v štandardných extra panenských olivových olejoch.

REVOO má tiež kompletnejšie spektrum ďalších dôležitých nutraceutických bioaktívnych zlúčenín, ako je kyselina olejová, skvalén a vitamín E, v porovnaní so štandardnými extra panenským olivovým olejom. Olivy sa zbierajú z organických olivovníkov, pretože tieto olivovníky prirodzene produkujú viac fytoalexínov, t. j. zlúčenín na ochranu rastlín, ktoré posilňujú ich imunitu a chránia ich pred biotickými (živý hmyz atď.) a abiotickými (klimatické UV/ environmentálne znečisťujúce látky atď.) faktormi.

Vďaka týmto bioaktívnym ochranným chemikáliám je olivovník šampiónom v dlhovekosti, a preto chráni strom aj jeho plody. Tieto isté biologicky aktívne zlúčeniny sú dôležité aj pre ľudské zdravie.

Nová patentovaná technológia používaná na lisovanie REVOO, O je špeciálne navrhnutá a skonštruovaná tak, aby chránila najširšie spektrum a maximálnu úroveň nutraceutických zlúčenín a krásnych aromatických zlúčenín, ktoré sú v každej kvapke zhromaždené v revolučne vysokých koncentráciách. Väčšina týchto vyhľadávaných zlúčenín sa pri väčšine štandardných metód lisovania olivového oleja zvyčajne stráca alebo výrazne znižuje.

PROCES REVOO

Tak ako každý prírodný produkt, aj REVOO začína v záhradách, ale práve tento proces robí tento olivový olej s vysokým obsahom fenolických zlúčenín výnimočným.

Pred lisovaním sa zozbierané olivy vyberajú tak, aby sa lisovali iba zdravé olivy. Vetvičky a listy sa čistia. Olivy sa potom dôkladne umyjú, aby sa odstránili všetky environmentálne kontaminanty. Lisovanie: Olej REVOO sa lisuje výlučne mechanicky za studena. Rozdiel spočíva v radikálne prepracovanom „uzavretom a kontinuálnom“ systéme, v ktorom sa nepridávajú žiadne ďalšie pomocné látky, ako je voda. Navyše, keďže proces je kontinuálny a beztlakový, všetky kritické procesné podmienky sú neustále

monitorované, kontrolované a optimalizované pre maximalizáciu prirodzených enzymatických reakcií: absolútne jedinečné!

Väčšina štandardných systémov výroby extra panenského olivového oleja pridávaním pomocných látok, ako je voda, a nekontrolovaným vstupom vzduchu (20 % kyslíka) do procesu spôsobuje okamžité poškodenie oxidáciou a hydrolýzou, čo výrazne znižuje účinnosť nutraceutika a drasticky skracuje trvanlivosť. S procesom REVOO niečo nie je v poriadku.

Každý krok procesu REVOO bol prepracovaný a navrhnutý tak, aby jemne a efektívne zachytil blahodarné vlastnosti olív.

Olivy obsahujú dve tekutiny: olivovú šťavu a olivový olej. Proces REVOO využíva jemné prírodné sily a pokročilé senzorické technológie na kontinuálne oddeľovanie olivového oleja od olivovej vody. Táto časť procesu je taká účinná, že olej má nulový obsah emulgovanej vody, mimoriadne dlhú trvanlivosť, je pripravený na plnenie do fliaš do 48 hodín a má jedinečne ľahký pocit v ústach.

Porovnajte to so štandardným procesom centrifugácie, pri ktorom sa do oleja molekulárne vpravuje voda. Odstránenie tohto produktu pred plnením do fliaš trvá mesiace a spôsobuje poškodenie hydrolýzou, „vyplavuje“ cenné fytochemikálie a výrazne znižuje účinnosť a dobu čerstvosti.

Vychutnajte si organoleptický zážitok REVOO

REVOO má jasnú, takmer fluorescenčnú, žltú až zelenú farbu, tú žiaducu horkosť REVOO a rozpoznateľnú korenistú, ostrú páľivosť v hrdle. Silné aromatické vône sa príjemne vychutnávajú ako zelená, ovocná, bylinná, korenistá zelená kytica. V ústach sa cítia výnimočne ľahké, jemné a hodvábne hladké. REVOO je tu pre vás, aby ste si ho mohli dopriať a vychutnať si ho samostatne s lyžičkou alebo s takmer akýmkoľvek denným jedlom. Prečo neužívať jednu polievkovú lyžicu denne, približne 15 ml, aby ste dosiahli denný príjem tejto stredomorskej dobroty, ktorú produkuje olivovník? Taktiež odporúčame naliať dávku na takmer akékoľvek jedlo, ako je zelený šalát, ryba, zelenina, cestoviny, rôzne druhy mäsa, polievka alebo čokoľvek, čo máte radi. a premeňte svoje jedlo na zdravý polyfenolový zážitok.

OLIVOVÝ OLEJ JE DÔLEŽITÁ SÚČASŤ STREDOMORSKÁ DIÉTA

Stredomorská strava sa všeobecne považuje za jednu z najzdravších diét. Jedným zo základných kameňov tejto diéty je olivový olej, plný omega-9 mastných kyselín a polyfenolov. Okrem toho sa táto diéta vyznačuje vysokou konzumáciou zeleniny, ovocia, strukovín, orechov, fazule, obilnín, obilnín a rýb.

Zdravotnícke orgány na celom svete odporúčajú znížiť príjem nasýtených mastných kyselín, ktoré sa bežne nachádzajú v spracovaných a ultraspracovaných potravinách, a zvýšiť príjem nenasýtených mastných kyselín, najmä v olivových výrobkoch. Celkovo sa preukázalo, že nahradenie nasýtených tukov nenasýtenými tukmi v strave znižuje a udržiava normálnu hladinu cholesterolu v krvi.^{1,2.} sú plné Omega-6.

Najdôležitejšou mastnou kyselinou v REVOO je kyselina olejová (omega-9), ktorá je uznávaná ako faktor prispievajúci k udržaniu normálnej hladiny cholesterolu v krvi.^{3.} Keďže vysoký cholesterol je rizikovým faktorom ischemickej choroby srdca²Zaradenie REVOO do vášho denného jedálnička bude z dlhodobého hľadiska jednoduchým a účinným preventívnym opatrením pre vaše zdravie.

INFORMÁCIE O OBSAHU

Veľkosť balenia Náplň balenia		
Priemerná hodnota	15 ml	100 ml
Energia	122 kcal	815 kcal
Energia	511 kJ	3409 kJ
Tuky	13,7 g	91,3 g
z toho		
- nasýtený	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

REVOLUČNÉ VYSOKÁ KONCENTRÁCIA DÔLEŽITÝCH
FYTOŽIVÍN VRÁTANE POLYFENOLOV

Olivové polyfenoly	2650 mg/kg
Hydroxytyrozol a tyrozol	1300 mg/kg
Oleocanthal + oleaceín	1200 mg/kg
Oleuropeín	20 mg/kg
Skvalén	3740 mg/kg
Vitamín E	330 mg/kg
Kyselina olejová	56 mg/kg

ZLOŽENIE:Extra panenský olivový olej.

SKLADOVANIE:V tme pri teplotách pod25 °C.

ZINZINO ZMES POLYFENOLOV:Oleocanthal,
Oleuropeín, hydroxytyrozol, tyrozol a oleaceín

REVOLUČNÉ VYHLÁSENIA O
EXTRA PANENSKÝ OLIVOVÝ OLEJ
(EFSA)

V Európe schválil úrad EFSA žiadosti o registráciu olivového oleja a jeho polyfenolov, ktoré sú dôležité pre vaše zdravie. Schválené zdravotné tvrdenia hovoria:

1Nahradenie nasýtených tukov nenasýtenými tukmi v strave pomáha udržiavať normálnu hladinu cholesterolu v krvi (MUFA a PUFA sú nenasýtené tuky).

2Nahradenie nasýtených tukov nenasýtenými tukmi v strave preukázateľne znižuje/znižuje hladinu cholesterolu v krvi. Vysoký cholesterol je rizikovým faktorom pre rozvoj ischemickej choroby srdca.

3Nahradenie nasýtených tukov v strave nenasýtenými tukmi pomáha udržiavať normálnu hladinu cholesterolu v krvi. Kyselina olejová je nenasýtený tuk.

4Olivové polyfenoly hydroxytyrozol, tyrozol a ich deriváty prispievajú k ochrane krvných lipidov pred oxidačným stresom. Podľa odseku sa môže použiť iba pre olivový olej obsahujúci najmenej 5 mg hydroxytyrozolu, tyrozolu a ich derivátov na 20 g olivového oleja. (REVOO má približne 26 mg na 20 g oleja).