



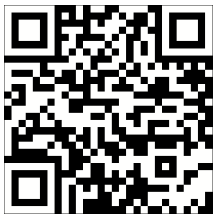
ag

PHENOLIO (BIO)

Produkt-Datenblatt

www.artgerecht.com





PHENOLIO (BIO)

Bio Olivenöl mit hohem Polyphenolgehalt

PHENOLIO ist unser Premium-Olivenöl mit einer besonders hohen Konzentration an Polyphenolen.

Unser extra-natives Olivenöl in höchster Bio-Qualität aus Andalusien mit besonders hohem Polyphenolgehalt

Um den höchstmöglichen Polyphenolgehalt zu erreichen wird unser Olivenöl nicht durch Pressung, sondern ausschließlich durch lichtgeschütztes Zentrifugieren gewonnen.

- Stiftung Warentest Sieger
- Oxidativer Schutz
- Hoher Polyphenolgehalt >800mg/ kg
- Lichtgeschützte Zentrifugierung
- Bio-Qualität

Was ist PHENOLIO (BIO)?

PHENOLIO ist unser **Premium-Olivenöl** mit einer besonders hohen Konzentration an Polyphenolen. PHENOLIO enthält über 800 mg Polyphenole pro kg Olivenöl. Zum Vergleich, die meisten Olivenöle weisen zwischen 100 - 300 mg/ kg auf. Diese Verbindungen tragen zu den gesundheitlichen Vorteilen und dem charakteristischen Geschmack des Olivenöls bei. Die **Polyphenole** aus Olivenöl sind die tatsächlichen Freunde unserer Gefäße. Nur wenn Cholesterin oxidiert und Klebstoffe (e.g. Thromboxane B2) aktiv sind, kann es zu den gefürchteten Ablagerungen an den Blutgefäßwänden kommen. Unser extra natives Olivenöl in **Bio-Qualität** stammt von einem zertifizierten Betrieb aus Südspanien. Um die höchstmögliche Qualität zu garantieren, wählen wir ausschließlich Öle gewonnen aus Zentrifugierung und nicht aus Pressung. Durch das lichtgeschützte Zentrifugieren und die optimale Lagerung bleiben die wertvollen Polyphenole erhalten. So erreicht unser **PHENOLIO** einen besonders hohen Wert.

Warum PHENOLIO (BIO) von artgerecht?

- Olivenöl mit extrem hohem Polyphenolgehalt in Bio-Qualität
- Einzigartige Herstellung durch lichtgeschützte Zentrifugierung zum Erhalt der wertvollen Polyphenole
- Sehr hoher Polyphenolgehalt von >800 mg/ kg
- Oxidativer Schutz: Polyphenole tragen dazu bei, die Blutfette vor oxidativem Stress zu schützen
- Kann Ablagerungen an den Blutgefäßwänden verhindern
- Positiver Einfluss auf den Cholesterinstoffwechsel
- Der fruchtig-scharfe Geschmack ist ideal für Salate, Saucen, Bruschetta, Fleisch, Fisch, Hülsenfrüchte und Nudeln
- Stiftung Warentest Sieger (2021)

Wissenschaftliche Hintergründe zu PHENOLIO (BIO)?

Polyphenole sind eine Gruppe von biologisch aktiven Verbindungen, die in vielen pflanzlichen Lebensmitteln vorkommen. Sie haben einen positiven Einfluss auf den Cholesterinstoffwechsel und besitzen antioxidative Eigenschaften, was bedeutet, dass sie helfen können, Zellschäden durch freie Radikale zu reduzieren. Wenn z.B. Cholesterin oxidiert und Klebstoffe (e.g. Thromboxane B2) aktiv sind, kann es zu den gefürchteten Ablagerungen an den Blutgefäßwänden kommen. Polyphenole sind in verschiedenen Lebensmitteln zu finden, wie z.B. in Früchten, Gemüse, Tee, Kaffee, Rotwein und dunkler Schokolade. Sie werden mit verschiedenen gesundheitlichen Vorteilen in Verbindung gebracht, darunter die Unterstützung des Herz-Kreislauf-Systems und die Verringerung von Entzündungen. PHENOLIO ist natives Olivenöl mit einem sehr hohen Polyphenolgehalt gewonnen aus einer ganz speziellen Olivenbaumart in Andalusien.

Häufig gestellte Fragen

Was sind Polyphenole?

Polyphenole sind sekundäre Pflanzenstoffe, die positive Wirkungen im Körper haben. Olivenöl-Polyphenole tragen dazu bei, die Blutfette (Cholesterin) vor oxidativem Stress zu schützen. Die positive Wirkung stellt sich ab einer täglichen Einnahme von 20 g Olivenöl ein.

Wie hoch ist der Polyphenolgehalt?

Der Polyphenol-Gehalt verändert sich auf natürliche Weise, wie alle biologischen Stoffe im Olivenöl, im Laufe der Zeit. Nach Abfüllung nach der Ernte liegt der Gehalt in der Regel über 1.000mg/ kg. Der Polyphenolgehalt liegt bei mindestens 800mg/ kg. Einfluss darauf, wie stark und schnell diese Abbauprozesse erfolgen, haben auch die Lagerbedingungen. Da wir nicht wissen können, wie unsere Kunden das Olivenöl lagern, können wir nicht einschätzen, wie stark dies den Polyphenolgehalt verändert. Wir verwenden nahezu UV- und licht-undurchlässige Glasflaschen. Wir sind unserem Lieferanten aus Andalusien treu geblieben, da er verlässlich eine hohe Qualität liefert. Ausschlaggebend für den hohen Polyphenol-Gehalt (je nach Ernte teilweise über 1.200 mg/ kg) ist nicht nur die Zentrifugierung und Lagerung.

Wie kommt PHENOLIO auf den hohen Anteil an Polyphenolen?

Wichtig sind die ganz spezielle Olivensorte und der Reifezeitpunkt sowie die Erntemethode, der biologische Anbau und natürlich die schonende Verarbeitung. Die Oliven werden zum Teil von Hand, zum Teil mit schonenden Rüttlern geerntet. Wichtig ist vor allem, dass die Früchte ganz bleiben. Sorgfältig werden die Oliven in Netzen aufgefangen und anschließend im Schatten in großen Behältern gesammelt. Von dort kommen die Oliven direkt zur weiteren Verarbeitung – ohne weitere Lagerung. Und die Zentrifugierung erfolgt ohne übermäßigen Sauerstoffkontakt, wie er beim üblichen Pressen kaum zu vermeiden ist. So bleiben die wertvollen Wirkstoffe bestmöglich erhalten.

Warum sollte ich nicht auf Olivenöl verzichten und Phenolio in meiner Küche einsetzen?

PHENOLIO ist natives Olivenöl mit einem sehr hohen Polyphenolgehalt. Polyphenole sind sekundäre Pflanzenstoffe, die positiven Einfluss auf den Cholesterinstoffwechsel haben.

Inhaltsstoffe

Natives Olivenöl extra

Inhalt	Pro 100g
Brennwert	3699 kj / 884 kcal
Fettgehalt	100 g
- gesättigte Fettsäuren	15 g
- mehrfach ungesättigte Fettsäuren	8 g
- einfach ungesättigte Fettsäuren	77 g
Kohlenhydrate	0 g
Eiweiß	0 g
Salz	0 g
Vitamin E	20 mg

Verzehrempfehlung

Die positive Wirkung stellt sich ab einer täglichen Einnahme von 20 g Olivenöl ein.

Zusatzinformationen

- SKU/GTIN: 15176
- Inhalt: 500 ml
- Nettofüllmenge: 500 ml
- EAN: 4260474151769
- PZN (DE): 16836841
- PZN (AT): 5384583
- Zolltarifnummer: 15092000
- Herkunft: ES
- PDF-Version: 21.11.2024