

Produktbeschreibung nach Lebensmittelinformationsverordnung (LMIV)

Oliv PLUS. PZN: 18413576

High Phenolic Olivenöl aus Koroneiki Oliven zum Schutz der Blutfette vor oxidativem Stress und zur Erhaltung eines normalen Cholesterinspiegels***

Hoher Polyphenol-Gehalt

O'Liv PLUS gehört mit 750 mg/kg Polyphenolen zu den Olivenölen mit außerordentlich hohem Polyphenolgehalt. Es ist das Bio-Olivenöl für Menschen, die eine zeitgemäß natürliche und nachhaltige Ernährung anstreben und parallel einen hohen gesundheitlichen Mehrwert erfahren möchten. Die meisten handelsüblichen Olivenöle sind nicht darauf ausgelegt, einen gesundheitlichen Mehrwert zu liefern und weisen daher nicht den benötigten Anteil der so wertvollen Polyphenole auf. Konzentrationen von unter 50 mg/kg Polyphenole sind keine Seltenheit. Bei der Cellavent Healthcare haben wir uns entschlossen, ein Bio-Olivenöl auf den Markt zu bringen, welches den Schwerpunkt nicht auf die Kulinarik, sondern auf den gesundheitlichen Nutzen legt und die gesunde Ernährung täglich optimal ergänzt.

Zugelassene Healthclaims

*Olivenöl-Polyphenole tragen zum Schutz der Blutfette vor oxidativem Stress bei. (EU VO 432/2012)

**Omega-6 (Linolsäure) trägt zur Aufrechterhaltung eines normalen Cholesterinspiegels im Blut bei. (EU VO 432/2012).

O'Liv PLUS enthält mindestens 5 mg Hydroxytyrosol, Tyrosol oder deren Derivate. Die positiven Wirkungen werden bei einer täglichen Einnahme von 10 ml dieses Produkts und im Rahmen einer gesunden und ausgewogenen Ernährung erzielt.

Einzigartiges Herstellungsverfahren

Für die Herstellung von O'Liv Plus verwenden wir die seltene und hoch geschätzte Olivensorte Koroneiki. Diese Sorte stammt aus der Region Achaia in Griechenland und wird dort bereits früh und sorgfältig von Hand geerntet, um sicherzustellen, dass keine Vögel durch den Einsatz von Erntemaschinen Schaden nehmen. Zusätzlich verzichten wir auf den Einsatz von synthetischen und chemischen Pestiziden, um die Biodiversität in den Olivenhainen zu schützen.

Obwohl die Oliven zum Zeitpunkt der Ernte relativ klein sind, enthalten sie hohe Mengen an Phytonährstoffen, insbesondere Polyphenole und Antioxidantien. Nach der Ernte werden die Oliven unter Ausschluss von Sauerstoff kaltgepresst und mit mechanischen Verfahren wie Zentrifugation verarbeitet, was es somit zu einem Olivenöl der ersten Güteklasse macht. Anschließend kühlen wir das Öl bis zum Versand bei 7 °C und schützen es vor Oxidation.

IN KÜRZE:

- Ultra high phenolic: mind. 750 mg/kg Polyphenole
- Schützt Blutfette vor Oxidation*, erhält einen normalen Cholesterinspiegel**
- Mit Omega-3, Omega-6, Omega-9 sowie Hydroxytyrosol und Tyrosol, hoch bioverfügbar
- 10 ml = 1 Esslöffel für gesundheitlichen Effekt
- 100 % Bio, vegan, gentechnikfrei, Klassifikation: 1. Güteklasse
- Extra virgin Olivenöl kaltgepresst mit mechanischen Verfahren
- Aus edlen Koroneiki Oliven, ohne jegliche Zusätze. "Bird friendly"

VERZEHREMPFEHLUNG

Wir empfehlen täglich 1 Esslöffel (10 ml) auf nüchternen Magen oder als Zugabe zur mediterranen Küche und Salat. Sie sollten dieses kostbare Öl nicht erhitzen. Bei der Erstkonsumierung empfehlen wir eine Anwendung von mindestens 60 Tagen, um optimale Ergebnisse zu erzielen.

LAGERUNG

Kühl und trocken lagern. Mindesthaltbarkeitsdatum: siehe Faltschachtel.

HINWEIS

Nahrungsergänzungsmittel dienen nicht als Ersatz für eine abwechslungsreiche, ausgewogene Ernährung und eine gesunde Lebensweise. Die angegebene tägliche Verzehrmenge darf nicht überschritten werden. Außerhalb der Reichweite von kleinen Kindern lagern. Schwangere und stillende Mütter sollten vor der Einnahme von Nahrungsergänzungsmitteln einen Arzt konsultieren.

Oliv PLUS Produktinformationen	
Pharmazentralnummern	PZN: 18413576
Menge	500 ml
UVP	19,95 €
Inhaltsstoffe	100 % reines, natives Bio-Olivenöl extra (Sorte: Koroneiki) – Erste Güteklasse: direkt aus Oliven ausschließlich mit mechanischen Verfahren gewonnen.
Herstellung	Deutschland
Zertifizierung	Bio-Zertifiziert durch die Kontrollstelle DE-ÖKO-006



Hersteller

Cellavent Healthcare GmbH

Am Trippelsberg 43

40589 Düsseldorf

info@cellavent.de

+49 (0)211 781 769 80