

SMAKEN AV OLIVITA

Olivita kommer i naturell- og sitronutgave. I naturellutgaven er den kaldpressede extra virgin olivenoljen mest fremtredende, da rensed selolje ikke har mye smak. Sitronutgaven inneholder naturlig sitron og smaker likeledes. Tilbakemeldinger fra kunder er at Olivita er overraskende god på smak.

Den litt stramme ettersmaken du kjenner i halsen skyldes polyfenolen oleocanthal (en antioksidant) som er i vår extra virgin olivenolje. Desto mer snerping i halsen, desto høyere er innholdet av oleocanthal og desto bedre er effekten av oljen.

PRODUKTER

Olivita foreligger som olje naturell og med naturlig sitronsmak, i tillegg til kapsler. Alle produktene inneholder D vitamin.

SALG

Olivita selges via nettbutikk (www.olivita.com), XXL, Sunkost, samt i noen Life- og dagligvarebutikker i Nord-Norge.



olivita®

LIVETS OLJE

Postadr.: Postboks 551, 9256 Tromsø
Besøksadr.: Vestregt. 27/31
Telefon: 464 33 000
E-post: post@olivita.com

Hjemmeside: www.olivita.com
Twitter: [Olivita_Omega3](https://twitter.com/Olivita_Omega3)
Facebook: [OliVitaAS](https://www.facebook.com/OliVitaAS)
Instagram: [@olivita.as](https://www.instagram.com/olivita.as)



olivita®
LIVETS OLJE

SKAPT AV NATUREN, FORMET AV FORSKNING

OLIVITA – SKAPT AV NATUREN, FORMET AV FORSKNING

Olivita er et omega-3 kosttilskudd som kombinerer raffinert selolje med en spesiell, kaldpresset extra virgin olivenolje som inneholder meget gode antioksidanter (polyfenoler).

Utviklingen av Olivita er basert på mer enn 20 års studier på marine oljer av Bjarne Østerud og Edel O. Elvevoll ved Universitetet i Tromsø, Norge.

Olivita betyr «Livets olje» og navnet ble valgt ut fra oljens unike egenskaper. Olivita skiller seg fra andre omega-3 produkter på markedet fordi den har mange og større positive effekter.

DET BESTE FRA TO VERDENER

Olivitas forskning har tatt utgangspunkt i inuitt- og middelhavsdietten. Det er allment kjent at disse diettene er sunne. Selolje inneholder alle omega-3 fettsyrene, men har større mengder av omega-3 fettsyren DPA enn det som finnes i andre marine oljer. Olivenoljen er svært rik på naturlige antioksidanter (polyfenoler). Sel- og olivenolje er sentrale komponenter i disse diettene og Olivita inneholder derfor det beste fra middelhavsdietten og inuittdietten.

FORSKNINGEN

Studiene som har ført til utviklingen av Olivita:

- 1986 Tran (CLO - cod liver oil - tran fra torskelever)
- 1987 Omega-3 konsentrat EPA + DHA (85 %)
- 1992 Kaldpresset hvalolje, raffinert selolje og tran (CLO)
- 1994 Kaldpresset og raffinert hvalolje
- 1999 Røkt laks, laksefilet, torskefilet, tran
- 1999 Tran fra ulike raffineringstrinn
- 2000 Kaldpresset og raffinert hvalolje, selolje og tran (CLO)
- 2003 Selolje, tran, Olivita
- 2004 Tran (CLO) kapsler
- 2010 Raffinert selolje og kaldpresset olivenolje



EPA og DHA bidrar til hjertets normale funksjon

KLINISKE STUDIER

Det er gjennomført en klinisk studie på Olivita blandingen (2003) som var basert på syv andre kliniske studier (på mer enn 1 200 personer) hvor forskerne studerte ulike marine oljers (hval, sel og fisk) sammensetting og virkning. Resultatene av studien ledet også til en studie (2010) på mus for å se hvilken beskyttelseeffekt Olivita hadde på musenes blodårer i forhold til å utvikle åreforkalkning. Resultatene er publisert i Eilertsen et al. Lipids in Health and Disease 2011,10:41.

PATENTERT

Funnene fra studiene var så unike at selskapet fikk patent og dermed enerett til å selge og produsere blandingen. Det er det eneste produktet på markedet som kombinerer selolje med extra virgin olivenolje, og produktets unike egenskaper skyldes nettopp synergien av de to naturlige oljene.

OM STUDIENE

Uraffinert hvalolje, som faktisk inneholder under halvparten av mengden omega-3 fettsyrer i forhold til tran, ga bedre effekter på faktorer som kan knyttes til oksidativt stress i celler¹. Studiene av hval- og selolje og tran viste derfor at det var andre komponenter, enn kun omega-3 fettsyrene alene, som var viktige for de positive effektene. Disse komponentene ble høyst sannsynlig fjernet under raffineringen. Alle marine oljer til humant konsum må raffineres for å fjerne miljøgifter.

Forskningen viste at kombinasjonen av raffinert selolje med kaldpresset extra virgin olivenolje resulterte i et oljeprodukt som hadde tilsvarende gunstige effekter som kaldpresset hvalolje.

Olivenoljen beskytter omega-3 fettsyrene i seloljen fra å harskne (oksidere) og består av nesten 80 % monoumettede fettsyrer som sammen med omega-3 fettsyrene fra selen gir en unik effekt.

Resultatene fra studiene og effektene fra oljen er også i samsvar med de mange tilbakemeldingene fra fornøyde kunder som selskapet har mottatt siden salget startet i 2006.

1) Olivenolje-polyfenoler bidrar til å beskytte fettstoffer i blodet mot oksidativt stress.