



IL GUSTO DELLA
LONGEVITÀ, GOCCIA
DOPO GOCCIA

LEVANTE
FRANTOIANI DAL 1902



IDENTITÀ E QUALITÀ DISTINTIVA

TIPOLOGIA

Olio Extravergine di Oliva

CULTIVAR

Coratina

CONTENUTO DI POLIFENOLI

690 mg/kg

ORIGINE

Oliveti selezionati in provincia di Bari/BAT

CERTIFICAZIONI

Biologico, DOP Terra di Bari Castel del Monte

CARATTERISTICHE ORGANOLETTICHE

Colore **verde vivace** con riflessi gialli

Sapore **fruttato intenso**, accompagnato da una sensazione media di amaro e piccante

Fruttato intenso all'olfatto, **sentori erbacei e vegetali**

IMBALLAGGIO

Pezzi per Cartone 6, Cartoni per Pallet 190



PROCESSO PRODUTTIVO E SOSTENIBILITÀ

FILIERA CERTIFICATA BIOLOGICA

Metodo di coltivazione e trasformazione da **agricoltura biologica**

Conformità a **Reg. UE 1924 del 2006 - Reg. UE 432 del 2012 Reg. UE 1226 del 2014**
Garantita da rigorosi controlli effettuati da organismi accreditati

TECNICHE AVANZATE PER GARANTIRE L'ALTO CONTENUTO DI POLIFENOLI

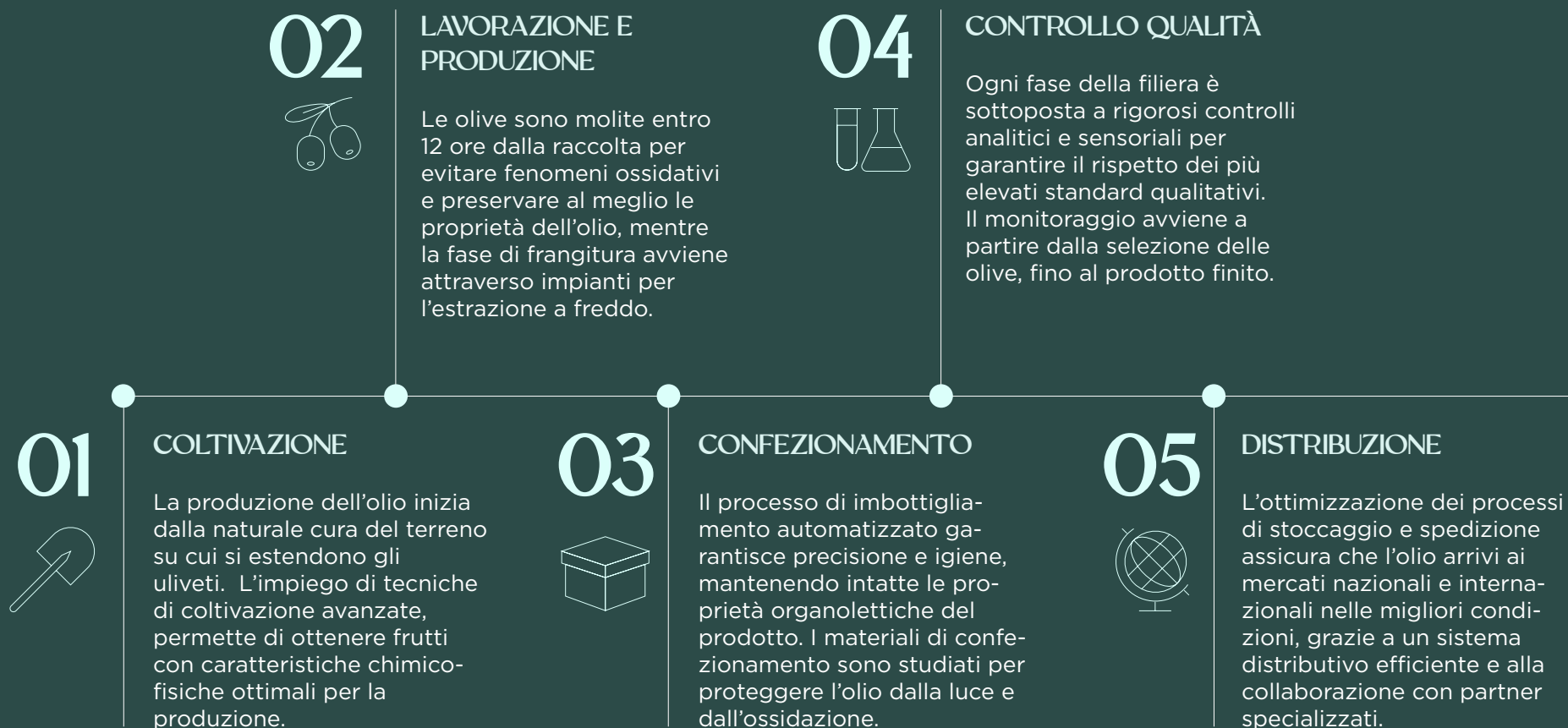
Selezione della cultivar coratina, riconosciuta per la sua elevata concentrazione fenolica

Raccolta delle olive prima della completa maturazione, nella fase di invaiatura

Molitura entro le 12 ore dalla raccolta ad una temperatura massima di 24°C

Estrazione a due fasi, che favorisce una maggiore concentrazione di polifenoli

Stoccaggio ottimale in acciaio inox e sotto battente di argon



BENEFICI FUNZIONALI E SALUTISTICI

POLIFENOLI COME ALLEATI DELLA SALUTE

Grazie all'elevato contenuto di polifenoli, **FENOLIO**, protegge le cellule dai radicali liberi e l'LDL dall'ossidazione. Tra i polifenoli, l'oleocantale agisce come un antinfiammatorio naturale, inibendo mediatori dell'infiammazione. **Studi clinici dimostrano una riduzione dei marker di stress ossidativo nel sangue e un miglioramento della funzione dell'endotelio vascolare**, contribuendo alla salute delle arterie.

MIGLIORAMENTO DEL PROFILO LIPIDICO

FENOLIO contribuisce all'aumento del colesterolo HDL e alla riduzione del rapporto colesterolo totale/HDL. L'effetto è rafforzato dalla presenza di acido oleico, un grasso insaturo che, se sostituito ai grassi saturi, favorisce il mantenimento di livelli normali di colesterolo nel sangue e riduce il rischio di patologie coronariche.

SOSTEGNO AL METABOLISMO E PREVENZIONE DELLE PATOLOGIE CRONICHE

L'assunzione regolare di **FENOLIO** aiuta a mantenere un buon controllo glicemico, **proteggendo da sindrome metabolica, ipertensione e diabete di tipo 2**. Inoltre, favorisce effetti antiaggreganti piastrinici, con impatto positivo sul rischio cardiovascolare complessivo.

BENEFICI EMERGENTI SU INTESTINO E CERVELLO

Ricerche preliminari suggeriscono un effetto positivo dei polifenoli dell'olio sul microbiota intestinale e nella protezione delle cellule neuronali. Questi composti sono in grado di attraversare la barriera emato-encefalica, contribuendo a **ridurre lo stress ossidativo anche a livello cerebrale**.