



THE OLIVE  
LEAVES'  
INFUSION

DIE EIGENSCHAFTEN DES  
OLIVENBLATT-EXTRAKTS

Ein  
PATENTIERTES  
AUFGUSSVERFAHREN



**OLIVUM®:** So nennen wir unseren **Olivenblatt-Extrakt**, der im Jahr 2014 vom italienischen Patent- und Markenamt des Ministeriums für wirtschaftliche Entwicklung ein Patent für eine industrielle Erfindung erhalten hat.



Ein  
PATENTIERTES  
AUGUSSVERFAHREN

# OLife®: der Olivenblatt-Extrakt, der Ihnen hilft, sich jeden Tag besser zu fühlen.

OLife® ist ein natürliches Nahrungsergänzungsmittel, das entwickelt und zusammengesetzt wurde, um Ihnen zu helfen, Ihr Wohlbefinden zu erreichen, indem es Ihren gesamten Organismus positiv beeinflusst.

## Welche charakteristischen Bestandteile enthält OLife®?

### 1. OLIVUM®: WASSER UND OLIVENBLÄTTER

Wir haben ein exklusives Extraktionsverfahren patentiert, bei dem nur Wasser als Lösungsmittel verwendet wird. Dieses Verfahren ermöglicht, die in den Olivenblättern enthaltenen nützlichen Wirkstoffe in einer sehr hohen Konzentration zu extrahieren.

### 2. CALENDULA OFFICINALIS (RINGELBLUME)

In der Volksmedizin wird die Ringelblume seit jeher zur Behandlung einer Vielzahl von Beschwerden eingesetzt und wegen ihrer beruhigenden und entzündungshemmenden Eigenschaften, insbesondere für das Verdauungssystem, geschätzt. Sie wird auch in der homöopathischen Medizin zur Behandlung von Hautkrankheiten wie Ekzemen und Akne eingesetzt.

## Natürliches Infusionsverfahren zur Extraktion von Polyphenolen

Nach jahrelangen Forschungen und Experimenten haben wir ein Verfahren **patentiert** das es ermöglicht, so viele Wirkstoffe wie möglich auf natürliche Weise aus den Olivenblättern zu extrahieren, insbesondere **Polyphenole**.

Die Forschungstätigkeit wurde in Zusammenarbeit mit den Universitäten von Triest und Padua durchgeführt, die eine qualitative und quantitative Analyse der in den Extrakten enthaltenen Wirkstoffe, d. h. die „**chemische Charakterisierung**“, vorgenommen haben.

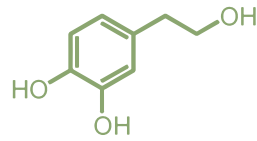
## OLife®: ZERSTÄUBUNGSERZEUGNIS

**Was bedeutet das? Es handelt sich um einen Trockenextrakt, der durch Sprühtrocknung bzw. Zerstäubung aus der flüssigen Form gewonnen wird.**

Die Zerstäubungstechnik hat es uns ermöglicht, verschiedene Formate von OLife® unter Beibehaltung der chemischen Eigenschaften und der Bioverfügbarkeit der Moleküle zu kreieren.



# Was sind Polyphenole?



Es handelt sich um eine Gruppe natürlicher organischer Stoffe, denen verschiedene positive Eigenschaften zugeschrieben werden und die in der Ernährung und Pharmakologie von größter Bedeutung sind.

Unser **patentiertes Extraktionsverfahren** verwendet ausschließlich Wasser als Lösungsmittel, ohne jegliche chemischen Zusätze. Die verwendeten Olivenblätter werden sorgfältig aus Sorten ausgewählt, die reich an aktiven Inhaltsstoffen sind.

Im Laufe der Jahre hat die Forschungs- und Entwicklungsabteilung zahlreiche Tests durchgeführt, um die optimalen Aufgussbedingungen zu ermitteln, die eine maximale Extraktion der Wirkstoffe aus den Blättern gewährleisten.



## Das Ergebnis?

Ein exklusiver Extrakt, der reich an mehr als **260 Molekülen** ist, die für den Organismus nützlich sind. Die wichtigsten davon sind:



# Hydroxytyrosol

Hydroxytyrosol ist ein Polyphenol, das überall im Olivenbaum vorkommt, aber besonders in den Blättern konzentriert ist. Es ist für seine starke antiradikale Wirkung bekannt und ist eines der stärksten Antioxidantien, die in der Natur vorkommen.

- Seine **antioxidative Wirkung** ist stärker als die von Vitamin C, Vitamin E und Coenzym Q10.
- Seine **entzündungshemmenden**, antiviralen und antibakteriellen Eigenschaften machen es zu einer natürlichen Unterstützung für unser Immunsystem.
- Es regt die Produktion von **Glutathion**, an, einem körpereigenen Antioxidans, das auf natürliche Weise vom Körper produziert wird.

(Fernández-Bolaños, López, e Maset 2012)  
(Robles-Almazan et al. 2018).

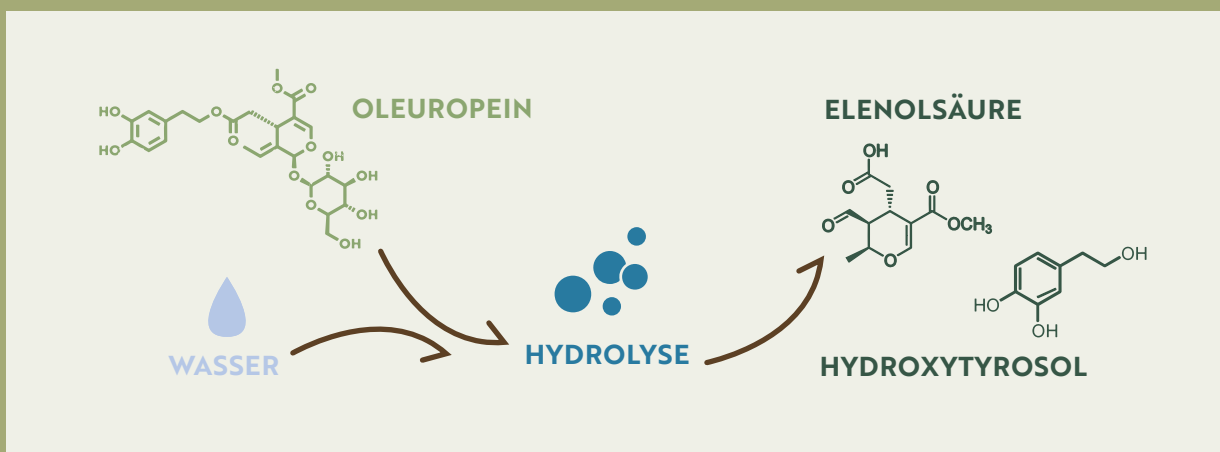
# Oleuropein

Oleuropein ist das Molekül, das für die wichtigsten organoleptischen Eigenschaften des Olivenblattextrakts verantwortlich ist, und ist die polyphenolische Verbindung, die am häufigsten in Olivenblättern und Oliven vorkommt (Savournin et al. 2001).

Oleuropein wurde erstmals 1959 isoliert und ist bis heute Gegenstand zahlreicher wissenschaftlicher Untersuchungen, die darauf abzielen, die molekularen Grundlagen seiner Wirkung zu verstehen. Tatsächlich haben mehrere Studien die starken pharmakologischen Aktivitäten von Oleuropein nachgewiesen, angefangen bei seinen antioxidativen, entzündungshemmenden, antimikrobiellen, hypolipidämischen, kardio-, gastro- und neuroprotektiven Wirkungen (Barbaro et al. 2014; Hassen, Casabianca und Hosni 2015).

Aus Oleuropein werden durch eine Hydrolysereaktion Elenolsäure und Hydroxytyrosol gewonnen.

Die **HYDROLYSE** ist eine chemische Reaktion, bei der ein Molekül in zwei kleinere Moleküle gespalten wird, und zwar die Einwirkung von Wasser.





## Elenolsäure

---

Elenolsäure ist ebenfalls ein Polyphenol mit starker **antimikrobieller** Aktivität, d. h. der Fähigkeit einer Substanz, folgende Mikroorganismen abzutöten:

- Bakterien (**antibakteriell**),
- Pilze (**Antimykotika**),
- Virus (**antiviral**).

*(Medina et al. 2007).*



## Tyrosol

---

Tyrosol ist für seine Fähigkeit bekannt, freie Radikale zu neutralisieren. Wissenschaftliche Studien belegen zudem die Fähigkeit dieser Verbindung, als Neuroprotektor zu wirken, d. h. eine Schutzwirkung gegen die durch oxidativen Stress verursachte Neurodegeneration zu ausüben.

*(Dewapriya et al. 2013).*



## Rutina

---

Rutin besitzt nachweislich zahlreiche pharmakologische Wirkungen, darunter:

- **antimikrobielle Wirkung**
- **antioxidative Wirkung**
- **entzündungshemmende Wirkung**
- **gefäßschützende Wirkung**
- **kardioprotektive Wirkung**

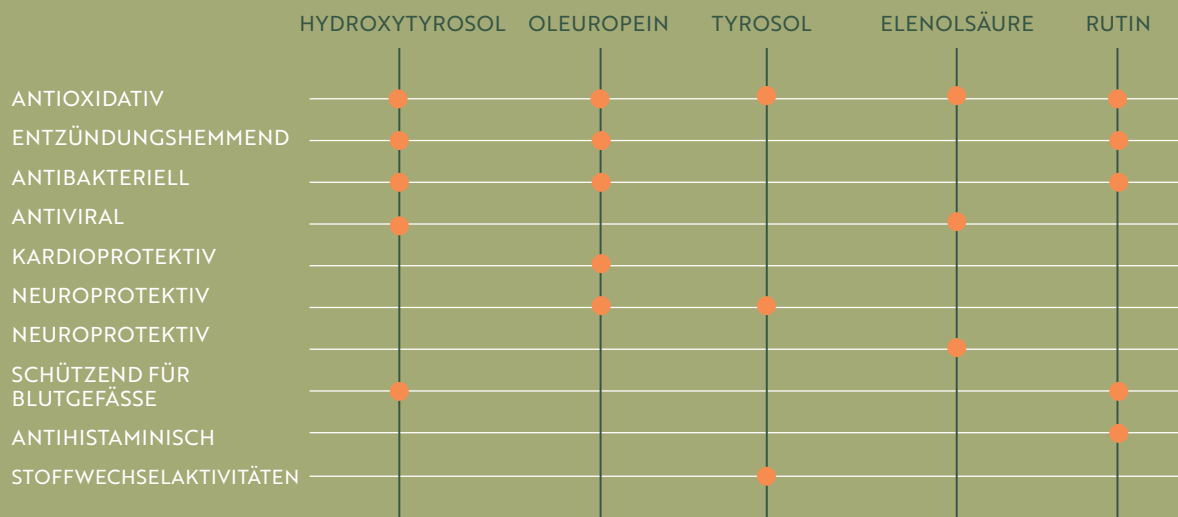
Es wird angenommen, dass die meisten therapeutischen Wirkungen der Verbindungsklasse, zu der Rutin gehört, auf die starke **antioxidative** Wirkung dieser Moleküle zurückzuführen sind.

*(Sharma et al. 2013).*

# Der Reichtum der Synergie zwischen Molekülen.

Der wässrige Extrakt der wertvollen Polyphenole, die in den Olivenblättern enthalten sind, macht OLIVUM® zu einem Inhaltsstoff, **der nicht nur natürlich, sondern auch „lebendig“ ist**: Seine Moleküle sind aktiv und arbeiten weiterhin synergetisch zusammen, indem sie ihre Wirkung gegenseitig verstärken.

## PHENOLISCHE VERBINDUNGEN IN OLIVENBLÄTTERN: VIELSEITIGE EIGENSCHAFTEN



Die höchste Konzentration an **Polyphenolen** und antioxidativen Molekülen befindet sich nicht in der Frucht, aus der das Öl gewonnen wird, sondern in den **Blättern**.

Seit Jahrzehnten hat dieser Aspekt die Aufmerksamkeit der wissenschaftlichen Gemeinschaft weltweit auf sich gezogen, so dass mehr als 16.500 wissenschaftliche Studien zu diesem Thema erstellt wurden.



2 L NATIVES  
OLIVENÖL EXTRA



OLIVUM®  
ist reich an den fünf  
genannten  
polyphenolischen  
Verbindungen



70 ML OLIFE®  
IN NUR 28 KCAL

Ein Vergleich der Blätter und Früchte des Olivenbaums hat gezeigt, dass die Konzentration von **Oleuropein**, aus dessen Hydrolyse auch die anderen Polyphenole stammen, in Olivenöl zwischen 0,005 % und 0,012 % liegt, während sie in Olivenblättern zwischen **1 % und 14 %** beträgt (El und Karakaya, Nutrition Review, 2009, 67, 632-638).

# Olivenblätter und Wohlbefinden

Das italienische Gesundheitsministerium erkennt vier wichtige Behauptungen für Olivenblätter an:

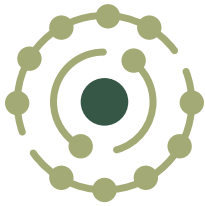
**1.** ● **Antioxidative  
Wirkung**

**3.** ● **Normale  
Durchblutung**

**2.** ● **Förderung des Lipid- und  
Kohlenhydratstoffwechsels**

**4.** ● **Regulierung des  
Blutdrucks**





# 1. Antioxidative Wirkung

Die Moleküle in OLife® sind starke Antioxidantien; das wertvollste davon ist **Hydroxytyrosol**.

Die antioxidative Funktion trägt dazu bei, die durch freie Radikale verursachte Oxidation und Zellalterung zu verhindern:

- Beitrag zur Vorbeugung von **Herz-Kreislauf-Erkrankungen** ;
- Stärkung des **Immunsystems**;
- Erhaltung gesunder **Haut und Haare**;
- Verringerung des Risikos von **DNA-Schäden**;
- Vorbeugung **neurodegenerativer Krankheiten** ;
- Kontrolle des **Cholesterinspiegels**.

## Was ist ein Antioxidans?

Ein Antioxidans ist eine Substanz, die in der Lage ist, die chemischen Oxidationsreaktionen, die zur Entstehung freier Radikale führen, zu stören oder zu neutralisieren.

**Einfacher ausgedrückt: Ein antioxidatives Molekül ist ein Molekül, das die Oxidation anderer Moleküle verhindern und den schädlichen Auswirkungen der freien Radikale entgegenwirken kann.**

Antioxidative Moleküle lassen sich in zwei große Gruppen unterteilen:

- **körpereigene Antioxidantien**, die auf natürliche Weise im Körper produziert werden;
- **exogene Antioxidantien**, die wir von außen über die Nahrung

Einfacher ausgedrückt: Ein antioxidatives Molekül ist ein Molekül, das die Oxidation anderer Moleküle verhindern und den schädlichen Auswirkungen der freien Radikale entgegenwirken kann oder mithilfe von Nahrungsergänzungsmitteln aufnehmen müssen.



## 2. Förderung des Fett- und Kohlenhydratstoffwechsels

Der Fett- und Kohlenhydratstoffwechsel ist ein Prozess, bei dem der Körper aus aufgenommenen Stoffen Energie gewinnt. Wenn alles richtig läuft, kann die erzeugte Energie sofort genutzt oder für Zeiten des Bedarfs gespeichert werden.

Wenn stattdessen Probleme auftreten, können bestimmte Krankheiten entstehen, z. B. Fettlei-

bigkeit oder Diabetes. Wissenschaftliche Studien zeigen **dass die in den Olivenblättern enthaltenen Polyphenole in der Lage sind, den Fett- und Kohlenhydratstoffwechsel dank einer hypolipidämischen Wirkung, die den Lipidhaushalt ausgleicht, zu stimulieren.**

*(Nilüfer Acar-Tek 1 and Duygu Ağagündüz 2020)*



## 3 und 4. Normale Blutzirkulation und Regulierung des Blutdrucks

Lassen Sie uns definieren, was mit NORMALEM BLUTDRUCK gemeint ist. Normaler Blutdruck wird als innerhalb der normalen Grenzen liegend definiert. Wenn die Werte über den normalen Grenzen liegen, spricht man von Bluthochdruck; umgekehrt spricht man von Hypotonie. Ein zu hoher oder zu niedriger Blutdruck kann unterschiedliche Folgen für unsere Gesundheit haben: Er kann das Risiko für Herz-Kreislauf-Erkrankungen, aber auch für Arteriosklerose, Thrombose, Schlaganfall oder eine unzureichende Herz- oder Nierenfunktion erhöhen. Deshalb ist es wichtig, die Fähigkeit des Herz-Kreislauf-Systems zur Aufrechterhaltung eines angemessenen und stabilen Blut-

drucks und eines ordnungsgemäßen Blutflusses im gesamten Körper zu erhalten.

**Die Polyphenole in den Blättern des Olivenbaums spielen eine Schlüsselrolle bei der Aufrechterhaltung des Blutdrucks innerhalb normaler Grenzen und insbesondere eine wichtige Rolle bei Bluthochdruck.** Dies ist darauf zurückzuführen, dass Oleuropein und Hydroxytyrosol in der Lage sind, die Gefäßerweiterung aufgrund einer Entspannung der glatten Muskulatur der Arterien dank eines Mechanismus im Zusammenhang mit dem Kalziumantagonismus zu bewirken.

*(A Scheffler et al, 2008)*

*(Susalit et al, 2011)*

**Die induzierte Gefäßerweiterung führt zu einer Senkung des arteriellen Drucks und ermöglicht einen verstärkten Transport von Sauerstoff und Nährstoffen.**

## Was sind freie Radikale?

**Freie Radikale** sind ein Abfallprodukt, das in unseren Zellen entsteht, insbesondere in den Mitochondrien, wo Sauerstoff in Stoffwechselprozessen zur Energiegewinnung verwendet wird. Chemisch gesehen sind freie Radikale eine chemische Spezies, die zur unabhängigen Existenz fähig ist und ein gespaltenes Elektron im äußersten Orbital enthält. Diese Besonderheit machen sie sehr instabil und reaktionsfreudig, und gerade deshalb können sie für unseren Organismus schädlich sein.

In mäßigen Konzentrationen stellen freie Radikale kein Problem dar. Sind sie hingegen in so

hohen Konzentrationen vorhanden, dass die körpereigenen Antioxidantien nicht in der Lage sind, ihren negativen Auswirkungen entgegenzuwirken, löst dies den so genannten **oxidativen Stress** aus.

Oxidativer Stress kann zu Zell- und Gewebeschäden führen, den Alterungsprozess beschleunigen und zur Entstehung zahlreicher Krankheiten wie chronischen Entzündungen, neurodegenerativen Erkrankungen, Formen von Diabetes, Herz-Kreislauf-Erkrankungen und Bluthochdruck beitragen



Die körpereigene Produktion freier Radikale hängt vom individuellen Stoffwechsel ab und wird durch **endogene und exogene Faktoren** wie Stress, Rauchen, Smog und

Umweltverschmutzung, Fettleibigkeit, Alkohol, falsche Ernährung, Entzündungen, ungeschützte UVA- und UVB-Strahlung usw. beeinflusst.



# Cholesterinkontrolle

Eine der wichtigsten Funktionen der Antioxidantien ist die Kontrolle des Cholesterinspiegels.

**Was ist Cholesterin?** Cholesterin ist ein für den Körper unverzichtbares Lipidmolekül, das von der Leber produziert oder von außen durch den Verzehr von Lebensmitteln tierischen Ursprungs aufgenommen wird.

Cholesterin, ein Lipidmolekül, muss im Körper über Lipoproteine transportiert werden: **LDL** (Lipoproteine niedriger Dichte) und **HDL** (Lipoproteine hoher Dichte). LDL, auch bekannt als „schlechtes Cholesterin“, ist für die Ansammlung von Cholesterin in unseren Arte-

rien verantwortlich und verursacht die Bildung der gefürchteten atherosklerotischen Plaques.

Zahlreiche wissenschaftliche Studien zeigen einen engen Zusammenhang zwischen der Bildung von atherosklerotischen Plaques und dem Oxidationszustand von LDL. Je mehr LDL oxidiert wird, desto höher ist das Risiko der Bildung atherosklerotischer Plaques.

**Wie können wir dem entgegenwirken?** Wir können uns schützen, indem wir die Oxidation von LDL verhindern, dank der **Antioxidantien** in OLife®, die dabei helfen, den Angriff freier Radikale zu verhindern.

*(Visioli, F., e C. Galli. 1994)*

Studien, die Anfang der 2000er Jahre durchgeführt wurden, haben gezeigt, dass Hydroxytyrosol in der Lage ist, den Gesamtcholesterinspiegel und die Blutfettwerte im Plasma zu senken und den Blutdruck zu normalisieren, wodurch kardiovaskuläre Risikofaktoren reduziert werden.

*(Robles-Almazan et al. 2018).*

In Anbetracht der oben beschriebenen positiven Auswirkungen auf das Herz-Kreislauf-System genehmigte die Europäische Behörde für Lebensmittelsicherheit (EFSA) im Jahr 2012 die Verwendung der gesundheitsbezogenen Angabe für Hydroxytyrosol aufgrund seiner Fähigkeit, LDL vor oxidativem Stress zu schüt-

zen, und empfahl eine **tägliche Aufnahme von mindestens 5 mg, um von den Eigenschaften dieses Moleküls zu profitieren** (EFSA Journal 2012).

Die empfohlene Tagesdosis der OLife®-Produkte enthält mehr als 5 mg Hydroxytyrosol.

# Was ist Blutzucker und warum ist es wichtig, ihn unter Kontrolle zu behalten?

Blutzucker ist ein Parameter, der die Konzentration von Glukose im Blut misst. Er kann im Laufe des Tages je nach Art der Ernährung und der körperlichen Aktivität

variieren.

Der Blutzuckerspiegel wird im Blut durch zwei Hormone konstant gehalten:

**1. INSULIN.** Insulin wird von den Betazellen der Bauchspeicheldrüse produziert und tritt in Aktion, wenn der Blutzuckerspiegel zu hoch wird, insbesondere nach einer kohlenhydratreichen Mahlzeit

**2. GLUKAGON.** Glukagon hat eine antagonistische Wirkung gegenüber Insulin. Wenn der Blutzucker sinkt, wird er von den Alphazellen der Bauchspeicheldrüse ausgeschüttet und gibt der Leber den Anstoß, gespeicherte Glukose ins Blut abzugeben.

Hohe und häufige Blutzuckerspitzen können unterschiedliche Folgen haben, wie z. B.:

- Ein ständiges Hungergefühl
- Übermäßiges Verlangen nach zuckerhaltigen Lebensmitteln
- Schlechte Konzentration
- - Verminderte geistige Klarheit
- Gefühl der Müdigkeit
- Schlafstörungen
- Insulinresistenz
- Entwicklung von Stoffwechselkrankheiten
- Herz-Kreislauf- und andere Erkrankungen

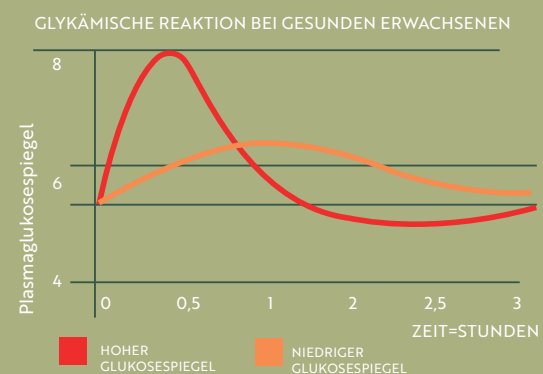
Es ist daher klar, dass die Aufrechterhaltung eines **konstanten Blutzuckerspiegels** über den Tag hinweg für unser **Wohlbefinden** und unsere **Gesundheit** von Vorteil ist.

Um zu wissen, wie schnell ein Lebensmittel den Blutzuckerspiegel beeinflusst, können wir seinen glykämischen **Index ermitteln**.

Die Lebensmittel werden auf einer Skala von 0 bis 100 eingestuft, wobei 100 für Glukose steht. Je niedriger dieser Parameter ist, desto weniger schnell steigt der Blutzuckerspiegel nach dem Verzehr des betreffenden Lebensmittels an. Hier einige Beispiele für Lebensmittel mit einem hohen ( $\geq 70$ ), mittleren (56-69) oder niedrigen ( $\leq 55$ ) glykämischen Index: Kartoffeln 77, Weißbrot 70, Pizza 57, Nudeln 40, Äpfel 35, Hülsenfrüchte 20, Salat 15. Um die tatsächliche Auswirkung eines Lebensmittels auf unseren Blutzuckerspiegel zu beurteilen, reicht es jedoch nicht aus, den glykämischen Index zu betrachten, da dieser nichts darüber aussagt, wie hoch der Blutzucker-Spitzenwert nach dem Verzehr des Lebensmittels ausfallen wird. Aus diesem Grund ist es wichtig, einen zweiten Parameter zu bewerten: die **glykämische Last** unserer Mahlzeit. Dabei werden sowohl der glykämische Index als auch die Zuckermenge unserer Mahlzeit berücksichtigt.

Um die glykämische Last eines Lebensmittels oder einer Mahlzeit zu berechnen, können wir eine einfache Formel anwenden:

$$\text{GLYKÄMISCHE LAST} = (\text{GLYKÄMISCHER INDEX DES LEBENSMITTELS} \times \text{GRAMM KOHLENHYDRATE IN UNSERER PORTION}) / 100$$



# Neuere Studien zur physiologischen Kontrolle des BLUTZUCKERS

(Giuseppe Derosa et al, 2022)

Im Oktober 2022 wurde eine klinische Studie von Prof. Giuseppe Derosa, Leiter des Universitätszentrums für Diabetologie, Stoffwechselkrankheiten und Dyslipidämie der Universität Pavia am Poliklinikum San Matteo, im Journal of Food and Nutrition Research veröffentlicht.

Die Forschung wurde mit dem Ziel durchgeführt, die Auswirkungen von OLife® auf glykometabolische Parameter, den Blutzuckerstatus bei Patienten mit gestörtem Nüchternblutzucker (FBZ), das Lipidprofil und entzündliche Parameter zu bewerten.

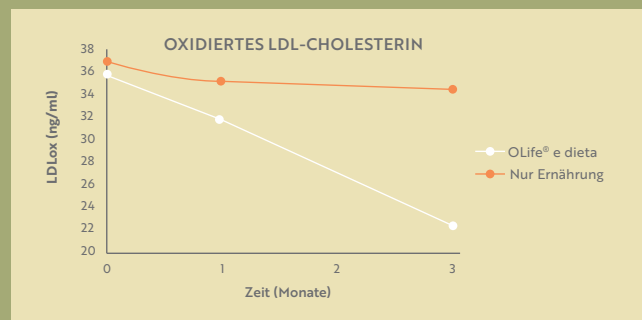
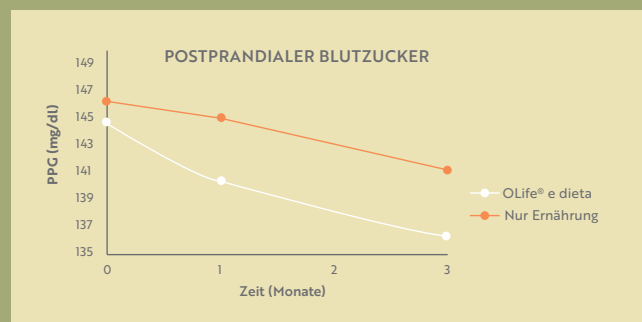
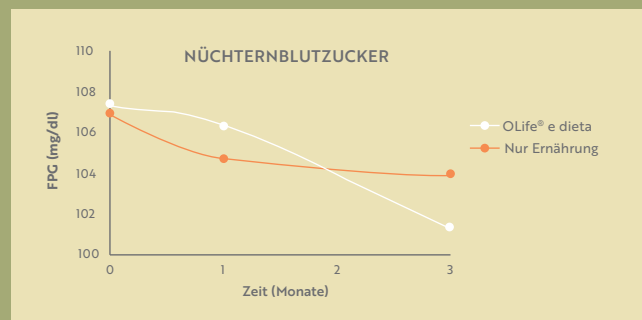
Die Studie wurde über **3 Monate an 148 Patienten**, durchgeführt, die in zwei Gruppen aufgeteilt wurden:

**Gruppe A:** Standardisierte Diät + Einnahme von 70 ml/Tag OLife®, einmal täglich, während des Frühstücks

**Gruppe B:** Standardisierte Diät, die Patienten mit dieser Erkrankung häufig verordnet wird.

Am Ende der Studie (3 Monate) wurde Folgendes für Patienten der Gruppe A festgestellt:

- Eine Senkung der Konzentration von Lipiden im Blut (LDL), was bei hohen Cholesterin- und Triglyceridwerten nützlich ist;
- Eine Senkung des Nüchternblutzuckers und des postprandialen Blutzuckers, was sich positiv auf die Blutzucker-Spitzenwerte auswirkt;
- Eine dessen Konzentration im Plasma bei einer Infektion ansteigt und daher als Marker für einen Entzündungszustand betrachtet wird.



Je schneller die Verdauung, desto höher fällt die glykämische Spitze aus und umgekehrt. Außerdem korreliert ein niedriger glykämischer Index mit einer geringeren Menge an zirkulierendem Insulin und einer geringeren Arbeitsbelastung der Bauchspeicheldrüse.



# Proteine: was sie sind und wozu sie dienen

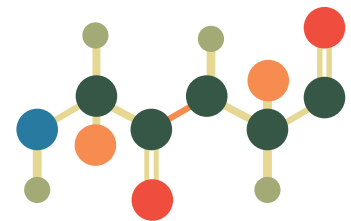
Der erste Schritt für unser Wohlbefinden besteht in einer **ausgewogenen Ernährung**: mit dem richtigen Verhältnis von **Makronährstoffen** (Proteine, Fette und Kohlenhydrate) und **Mikronährstoffen** (Vitamine und Mineralstoffe).

**Proteine** bestehen aus Aminosäuren, den Grundbausteinen aller Körpergewebe wie Muskeln, Knochen, Sehnen, Haut und Haare. Sie erfüllen viele lebenswichtige Funktionen im Körper, u. a. den **Aufbau und die Reparatur von Gewebe**, die **Regulierung des Immunsystems** und die **Produktion von Enzymen, Hormonen und Antikörpern** für das reibungslose Funktionieren von Stoffwechselprozessen.



## PROTEINFUNKTION:

- GUT FUNKTIONIERENDE METABOLISCHE PROZESSE,
- BEKÄMPFUNG DER SARKOPENIE,
- KÖRPERGEWEBEAUFBAU UND -REPARATUR,
- AUFRECHTERHALTUNG NORMALER KNOCHEN,
- VERBESSERUNG DER ERHOLUNG NACH PHYSISCHEN AKTIVITÄTEN,
- VERBESSERUNG DER ATHLETISCHEN LEISTUNG,
- BILDUNG VON ANTIKÖRPERN,
- PRODUKTION VON ENZYMEN,
- HORMONPRODUKTION,
- REGULIERUNG DES IMMUNSYSTEMS,
- MUSKELREGENERATION,,
- GESUNDHEIT VON NÄGELN, HAAREN UND KNOCHEN,
- SYNTHESE DER MUSKULÄREN PROTEINE.





Mit einer angemessenen Ernährung sollten wir in der Lage sein, unseren täglichen Proteinbedarf zu decken. Es kommt jedoch vor, dass die vielfältigen Verpflichtungen des Tages zwischen Arbeit, Familie und Alltag oft wenig Zeit lassen, um sich um die Zubereitung von Mahlzeiten in einer vollständigen und ausgewogenen Weise zu kümmern.

Aus diesem Grund wurde die Produktreihe der **OLife® PLANT PROTEIN SHAKE** geschaffen: Sie können sie leicht mit Ihrer Ernährung kombinieren.

Für jeden das Richtige...

**STÄRKE**

**KNOCHEN**

**WOHLBEFINDEN**

**AUSGEWOGENHEIT**

**GEWICHTSABNAHME**

**VEGAN ERNÄHRUNG**

**STÄRKE:** Proteine sind wichtig für die Muskelregeneration und die Körpergewebereparatur. Sie tragen dazu bei, die Erholung nach körperlicher Aktivität zu beschleunigen und können die sportliche Leistung verbessern. Sie tragen dazu bei, der Sarkopenie, dem altersbedingten Verlust an Muskelmasse und Kraft, entgegenzuwirken. Eine Proteinergänzung kann helfen, dagegen anzukämpfen und die Muskelgesundheit im Erwachsenenalter und im hohen Alter zu erhalten.

**KNOCHEN:** Proteine tragen zur Erhaltung normaler Knochen bei. Deshalb sind sie wichtig, um die Knochenmasse zu stärken und fit zu bleiben, ohne Mangelerscheinungen zu entwickeln, die zu Krankheiten wie Osteoporose führen können.

**GEWICHTSABNAHME:** Proteine tragen dazu bei, das Sättigungsgefühl länger aufrechtzuerhalten als Kohlenhydrate. Wenn wir die richtige Menge zu sich nehmen, können wir unser Fitnessgewicht leichter erreichen, ohne dabei Muskelmasse zu verlieren. Die Zufuhr von Proteinen kann daher dazu beitragen, den Stoffwechsel aufrechtzuerhalten und zu erhalten.

## FÜR WEN SIND SIE GEEIGNET? FÜR ALLE!

- ZU 100 % PFLANZLICHEN URSPRUNGS
- GEEIGNET FÜR VEGANER
- MIT HOHEM EIWEISSGEHALT
- GLUTENFREI
- NATÜRLICH LAKTOSEFREI
- MIT GERINGEM ZUCKERGEHALT
- MIT VITAMIN B6
- MIT HOHEM BALLASTSTOFFGEHALT
- 12 G AN PROTEINEN PRO PORTION [unabhängig vom Getränk]
- 45 % PROTEINE
- 82 KALORIEN PRO PORTION [unabhängig vom Getränk]



**Welches Ziel auch immer verfolgt wird: le OLife® PLANT PROTEIN SHAKE können Ihnen helfen, sich besser zu fühlen.**

# Bibliographischer

**Barbaro**, Barbara, Gabriele Toietta, Roberta Maggio, Mario Arciello, Mirko Tarocchi, Andrea Galli, e Clara Balsano. 2014. «Effects of the Olive-Derived Polyphenol Oleuropein on Human Health». *International Journal of Molecular Sciences* 15 (10): 18508–24. <https://doi.org/10.3390/ijms151018508>

**Derosa Giuseppe, Angela D'Angelo, Pamela Maffioli** 2022. "Olea Europaea Effects on Glyco-Metabolic Parameters and on Glycemic Status in Patients with Impaired Fasting Glucose". *Journal of Food and Nutrition Research*, 2022, Vol. 10, No. 10, 674-680. DOI:10.12691/jfnr-10-10-10.

**Dewapriya**, Pradeep, S. W. A. Himaya, Yong-Xin Li, e Se-Kwon Kim. 2013. «Tyrosol Exerts a Protective Effect against Dopaminergic Neuronal Cell Death in in Vitro Model of Parkinson's Disease». *Food Chemistry* 141 (2): 1147–57. <https://doi.org/10.1016/j.foodchem.2013.04.004>.

**Endang Susalita, Nafrialdi Agusb, Imam Effendia, Raymond R. Tjandrawinatac, Dwi Nofiarnyc, Tania Perrinjaquet-Moccettid, Marian Verbruggend**, 2011. "Olive (Olea europaea) leaf extract effective in patients with stage-1 hypertension: Comparison with Captopril". *Phytomedicine* 18 (2011) 251–258. doi:10.1016/j.phymed.2010.08.016

**Fernández-Bolaños**, José G., Óscar López, e M. Ángeles López-García and Azucena Marset. 2012. «Biological Properties of Hydroxytyrosol and Its Derivatives». *Olive Oil - Constituents, Quality, Health Properties and Bioconversions*. <https://doi.org/10.5772/30743>.

**Hassen**, Imed, Hervé Casabianca, e Karim Hosni. 2015. «Biological activities of the natural antioxidant oleuropein: Exceeding the expectation – A mini-review». *Journal of Functional Foods, Natural Antioxidants*, 18 (ottobre): 926–40. <https://doi.org/10.1016/j.jff.2014.09.001>.



**Medina**, Eduardo, Manuel Brenes, Concepción Romero, Aranzazu García, e Antonio de Castro. 2007. «Main Antimicrobial Compounds in Table Olives». *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 55 (24): 9817–23. <https://doi.org/10.1021/jf0719757>.

**Nilüfer Acar-Tek 1 and Duygu Ağagündüz**. 2020. "Olive Leaf (*Olea europaea* L. folium): Potential Effects on Glycemia and Lipidemia". *Ann Nutr Metab.* 2020;76(1):10-15. doi: 10.1159/000505508.

**Robles-Almazan**, María, Mario Pulido-Moran, Jorge Moreno-Fernandez, Cesar Ramirez-Tortosa, Carmen Rodriguez-Garcia, Jose L. Quiles, e MCarmen Ramirez-Tortosa. 2018. «Hydroxytyrosol: Bioavailability, toxicity, and clinical applications». *Food Research International* 105 (marzo): 654–67. <https://doi.org/10.1016/j.foodres.2017.11.053>.

**Sharma**, Shrestha, Asgar Ali, Javed Ali, Jasjeet K. Sahni, e Sanjula Baboota. 2013. «Rutin: therapeutic potential and recent advances in drug delivery». *Expert Opinion on Investigational Drugs* 22 (8): 1063–79. <https://doi.org/10.1517/13543784.2013.805744>.

**Visioli, F., e C. Galli**. 1994. «Oleuropein Protects Low Density Lipoprotein from Oxidation». *Life Sciences* 55 (24): 1965–71.

**Savournin**, C., B. Baghdikian, R. Elias, F. Dargouth-Kesraoui, K. Boukef, e G. Balansard. 2001. «Rapid High-Performance Liquid Chromatography Analysis for the Quantitative Determination of Oleuropein in *Olea Europaea* Leaves». *Journal of Agricultural and Food Chemistry* 49 (2): 618–21.

**Scheffler A., H. W. Rauwald, B. Kampa, U. Mann, F. W. Mohr, S Dhein** 2008. "Olea europaea leaf extract exerts L-type Ca(2+) channel antagonistic effects". *J Ethnopharmacol* . 2008 Nov 20;120(2):233-40. doi: 10.1016/j.jep.2008.08.018.



EVERGREENLIFE

Evergreen Life Products Srl, 2011 von Livio und Luigi Pesle gegründet, ist das italienische Unternehmen, das als erstes Olivenblattextrakt hergestellt und vermarktet hat: OLife®. Es ist auf die Herstellung und den Vertrieb von Wellness- und Schönheitsprodukten auf der Basis von OLIVUM® spezialisiert. Die gewählte Vertriebsmethode ist die des Network Marketing, die es ermöglicht, das körperliche Wohlbefinden mit dem wirtschaftlichen Wohlbefinden seiner Verkaufsrepräsentanten zu verbinden. Das Unternehmen ist in Italien, Europa, Russland und den USA tätig und verfügt über insgesamt 20.000 Verkaufsrepräsentanten.

[info@evergreenlife.it](mailto:info@evergreenlife.it) | [evergreenlife.shop](http://evergreenlife.shop)