



 **Realfooding**  
ADVANCE



**Realfooding**  
ADVANCE

**ACEITUNA  
EXTRAIDA EN FRÍO**

**ORIGEN:  
ESPAÑA**

**VARIEDAD:  
CORNICABRA**



**ALTO EN  
FENOLES (HPLC)**

**>1.000 MG/KG  
POLIFENOLES**

**“IBUPROFENO NATURAL”  
ALTO OLEOCANTAL**

**Realfooding**  
ADVANCE

## Variedad



**Cornicabra** ecológica  
cultivada en altura

## Molienda



Tradicional **en frío**

## Funcionalidad



Altos análisis  
**funcionales** de salud

## Fenoles totales



**Altos** (medidos por  
**HPLC** que es el *gold*  
estándar)



Ausencia total de  
**plaguicidas /**  
**metales**

## Presencia de pesticidas / metales



Cultivo intensivo



Sin límite de  
temperatura



Análisis estándar  
de salud



No medidos  
(cantidad estándar)



Sin análisis

# ¿Por qué Cornicabra?



**Excelente  
perfil fenólico**

(Figueiredo-  
González et al., 2018)



**Alta  
estabilidad  
oxidativa**

(Montaño et al., 2016)

# AOVE Real: El más saludable

\*4 aceites más saludables España  
(campaña 25/26)



**763.8 PPM**

**652.1 PPM\***



**613.0 PPM\***



**609.7 PPM\***

**574.5 PPM\***

# Así se obtiene

## AOVE Supermercado

Olivares industriales  
mecanizados



Procedencia mezcla  
aceitunas verdes y  
maduras tardías



Molienda clásica  
(≥24 h)



Suministro sin  
atmósfera controlada



Envasado  
masivo



## AOVE Real

Procedente de olivar  
no mecanizable



Procedente de aceituna  
100% temprana verde



Molienda inmediata  
(<2 h después cosecha)



Almacenamiento  
sin luz y atmósfera  
controlada



Envasado  
bajo demanda  
(vidrio opaco)



# Máxima funcionalidad

Protege  
la piel

Protege el  
cerebro

Protege el  
corazón



**Biofenoles (por HPLC):**  
764 mg / Kg

**Oleaceína:**  
189,0 mg / Kg

**Oleacantal:**  
132,1 mg / Kg

**Polifenoles totales:**  
1017 mg / Kg

Nuestro AOVE se ha seleccionado para contener niveles clínicamente diferenciales y relevantes de compuestos naturales con efecto **antiinflamatorio, antioxidante, cardioprotector y neuroprotector**, demostrados por análisis HPLC.

# Máxima Protección



**Corazón**  
(Kourek et al., 2025)



**Cerebro**  
(Medoro et al., 2025)



**Dolor**  
(Rus et al., 2017)



**Piel**  
(Nisticò et al., 2024)



**Inmunidad**  
(Vidal Damasceno et al., 2025)



**Metabolismo**  
(Du et al., 2025)



**Huesos**  
(Zupo et al., 2025)



**Músculos**  
(Salucci et al., 2022)



**Hígado**  
(Bernardino et al., 2025)

# Así actúa el AOVE



**Neutraliza  
radicales libres**



**Modula procesos  
inflamatorios**



**Más HDL**



**Menos LDL  
oxidado**



**Más elasticidad  
endotelial**



**Regulación  
genes**



**Reduce carga  
amiloide**



**Mejora respuesta  
glucosa**



**Fortalece barrera  
hemoencefálica**

# Máxima Protección

Para mejorar el perfil lipídico

**Dosis:**

8g de AOVE alto en polifenoles

**Duración mínima:**

4 semanas (28 días)

**Beneficio:**

Menos colesterol total, más colesterol bueno  
y menor riesgo cardiovascular (Kourek et al., 2025)

Para reducir presión y rigidez arterial

**Dosis:**

60 mL/día de AOVE alto en polifenoles

**Duración mínima:**

3 semanas

**Beneficio:**

Reducción significativa de la presión arterial sistólica (-2.5 mmHg periférica y -2.7 mmHg central) (Sarapis et al., 2020)



# Máxima Protección



**Para mejorar parámetros de inflamación**

**Dosis:**

20–25 mL/día alto en polifenoles

**Duración mínima:**

4–12 semanas

**Beneficio:**

Reducción de múltiples marcados proinflamatorios (Vidal Damasceno et al., 2025)

**Para mejorar estado antioxidantante**

**Dosis:**

Consumo diario de AOVE rico en oleocantol y oleaceína

**Duración mínima:**

1 mes

**Beneficio:**

Más antioxidantes en sangre y menos estrés oxidativo  
(Ruiz-García et al., 2023)

# Máxima Protección



# Neuroprotección

## Dosis:

## Consumo diario de AOVE

## Duración mínima:

6 meses

## Beneficio:

# Mejora de la conectividad cerebral, reducción de la permeabilidad de la barrera hematoencefálica y biomarcadores asociados a Alzheimer (Kaddoumi et al., 2022)

# Reducción riesgo enfermedades

## Dosis:

15-25 mL/día

## Duración:

## De semanas a varios meses

## Beneficio:

## Protección frente a la enfermedad cardiovascular y otras enfermedades metabólicas (Ussia et al., 2025)

# AOVE: El mejor aceite

(Ke et al., 2024)

↓ 15%  
Mortalidad  
por todas las  
causas

↓ 15%  
Enfermedad  
cardio-  
vascular

↓ 23%  
Mortalidad por  
ECV



Beneficios adicionales  
por **cada 10g / día**

# AOVE: el “ibuprofeno natural”

## EFICACIA ANALGÉSICA

## RIESGOS EFECTOS SECUNDARIOS

Alta con unos 50 ml

Inexistentes



Muy alta según la dosis

1 de cada 10 ingresos hospitalarios se debe a un **abuso** del ibuprofeno y el paracetamol (Grant et al., 2025)

# Formas de uso:



## Crudo (preferido)

Conserva al máximo los polifenoles (hidroxitirosol, oleocantal, oleaceína), que son sensibles al calor.



## Para cocinar

Puede usarse para saltear o cocinar a baja temperatura ( $\leq 120-140^{\circ}\text{C}$ ), pero se pierden parcialmente los compuestos funcionales.



## Nunca freír

si el objetivo es funcional ( $\geq 180^{\circ}\text{C}$  destruye buena parte de los biofenoles).



## Conservación:

Almacenar en lugar fresco y oscuro.

# Pautas prácticas de uso

**Cantidad diaria**



20-30 ml  
aprox

**Momento consumo**



Con comidas  
o en ayunas  
(en shot)

**Forma consumo**



Crudo  
preferiblemente

# Sinergias



## Con verduras y especias

**AOVE** mejora la absorción de carotenoides, polifenoles y vitaminas liposolubles presentes en las verduras



## Con alimentos de origen animal

**AOVE** ayuda a absorber vitamina D, E y colina y contrarresta posibles procesos inflamatorios

## Pescados



**AOVE** puede ofrecer una sinergia con el omega 3, protegiéndolo



## Tomate y salsas caseras

**AOVE** ayuda a mejorar la absorción de licopeno del tomate y a estabilizarlo

# Ranking Aceites

AOVEs con alto en polifenoles, alto en oleocantal, oleaceína, hidroxitirosol, etc.



AOVEs de supermercado. Buen perfil de fenoles, pero mucho más bajo.



Aceite de oliva:  
Aceite refinado con baja cantidad de bioactivos



Aceite de girasol:  
Aceite refinado con baja cantidad de bioactivos, alto omega 6 y grasas oxidadas.





**Realfooding**  
ADVANCE