



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



Cultivo intensivo

Molienda



Tradicional **en frío**



Sin límite de
temperatura

Funcionalidad



Altos análisis
funcionales de salud



Análisis estándar
de salud

Fenoles totales



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



No medidos
(cantidad estándar)

Presencia de pesticidas / metales



Ausencia total de
**plaguicidas /
metales**



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)



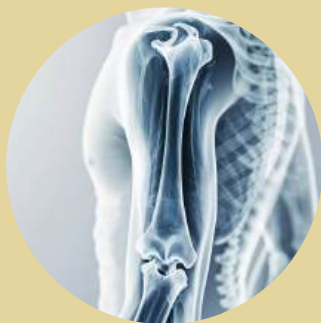
Inmunidad

(Vidal Damasceno et al., 2025)



Metabolismo

(Du et al., 2025)



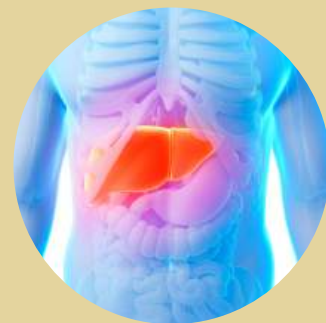
Huesos

(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 antioxidante

Dosis:

Consumo diario de AOVE rico en oleocantal 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.**

↓

