

einfach ungesättigten Fettsäuren (Ölsäuren) und mehrfach ungesättigten Fettsäuren einem Herzinfarkt vorbeugt;

- Aufgrund des geringen Gehalts mehrfach ungesättigter Fettsäuren zugunsten einfach ungesättigter Fettsäuren beugt das Olivenöl Alterserscheinungen vor. Diese werden normalerweise dadurch hervorgerufen, dass es bei mehrfach ungesättigten Fettsäuren zum Prozess der Lipidperoxidation kommt und somit zur Bildung von freien Radikalen, die hochgiftig für den Organismus sind und ihn altern lassen;
- Es regt die Verdauungssäfte an und bereitet den Körper somit auf eine bessere Verdauung vor;
- Die Magenschleimhaut wird geschützt;
- Es fördert die Heilung von Gallenkrankheiten;
- Es deckt den Bedarf des Körpers an Linolsäuren;
- Da es übermäßiges Cholesterin im Blut reduziert, beugt es einer Arterienverstopfung vor;
- Es bewirkt eine bessere Aufnahme von Vitaminen und im Besonderen des Vitamins E;
- Die Peristaltik des Darms wird aktiviert und reguliert.

ANDRIA PRODUZIERT



WERBEKAMPAGNE ZUR UNTERSTÜTZUNG DER OLIVENÖL-PRODUZENTEN DER STADT ANDRIA.

Eine Initiative des Stadtrats für die Produktionsaktivitäten und das ortsansässige Marketing



COMUNE
DI ANDRIA



DAS NATIVE OLIVENÖL EXTRA AUS ANDRIA

INFORMATION UNTER

Stadt Andria

Büro Marketing Territoriale und IAT

t. +39 0883 244721 / +39 0883 244736

www.comune.andria.bt.it



MARINA PRIORI - WWW.STAMPACOM.IT



WWW.QOCO.IT

CASTEL DEL MONTE - ANDRIA
UNESCO WELTKULTURERBE

WELCHES HAUSMITTEL HILFT GEGEN DIE ZELLALTERUNG?

EIN TROPFEN OLIVENÖL VOLLER GESUNDHEIT



Das native Olivenöl extra, zusammen mit Getreideprodukten und Gemüse, mit frischen Früchten oder zu Fisch und Wein ist einer der Grundpfeiler der mediterranen Diät.

Haben Sie schon einmal etwas von der Olivensorte Coratina gehört?

Aus der Coratina-Olive wird in der Region Apulien das native Olivenöl extra gewonnen. Besonders die Stadt Andria, die neu entstandene sechste Provinz der Region, ist nördlich der Hauptstadt Bari Hauptproduzent dieses besonderen Olivenöls.

Das Öl der Coratina-Olive ist vor allem reich an Polyphenolen, die eine gewisse Schärfe im Geschmack verursachen und von den Konsumenten fälschlicherweise als Säure interpretiert wird. Dabei sind Polyphenole echte Antioxidantien. So kann das Öl der Coratina-Olive auch nach zwei Jahren noch problemlos verzehrt werden, während herkömmliche Olivenöle schon nach kürzerer Zeit verderben.

Wurde jemals die Frage gestellt, ob die Substanzen des Öls gesundheitsfördernd sind und sich positiv auf die Lebensdauer unserer Zellen auswirken?

Wahrscheinlich schon, denn man weiß von den Vorteilen der pflanzlichen Polyphenole die in schwarzen Weintrauben enthalten sind und sich dadurch auszeichnen, dass sie die Lebensdauer der

Zellen fördern und somit der Alterung des Organismus entgegenwirken. Schon seit der Antike ist bekannt, dass die Vorzüge der Weintraube auch dem Olivenöl zugeschrieben werden können. Es kann schließlich kein Zufall sein, dass schon die Römer das Olivenöl wie ein Arzneimittel einsetzten.

Das native Olivenöl extra der Coratina-Olive, mit seinem würzigen Geschmack, kann also nicht nur als ausgezeichneter Geschmacksträger empfohlen werden, sondern vor allem auch als Arzneimittel, das unseren Organismus unterstützt.

Aus medizinischer Sicht gibt es viele verschiedene Vorteile des nativen Olivenöls extra, die von einer unterstützenden Wirkung bei der Bekämpfung von Brustkrebs bei Chemotherapien über die Stärkung des Herzkreislaufsystems bis hin zu einer längeren Lebenserwartung reichen. Darüber hinaus stärkt es die Leber von Schwangeren und wirkt förderlich auf die Zellmembran des Fötus, indem es die Phospholipide stärkt und dessen genetischer Ausstattung ein Plus von etwa 30% an Intelligenz, im Vergleich zu normalen Kindern, mitgibt. Diese Daten wurden einer Untersuchung entnommen, die in Chicago von der Northwestern University Feinberg School of Medicine und der Universität Bari durchgeführt wurde.

Das native Olivenöl extra der Coratina-Olive hat einen hohen Wert für die Ernährung und Gesundheit, vor allem wenn es frei ist von Pestiziden.



Unser Öl hat folgende Vorteile:

- Dank der Zusammensetzung der Fettsäuren, die denen der Muttermilch sehr ähnlich sind, unterstützt es das Wachstum des Kindes schon während der Schwangerschaft;
- Es wirkt positiv auf das Arteriensystem und das Immunsystem und ist wirksam bei Herz-Kreislauf-Erkrankungen, da es dank des erhöhten Anteils von