

... sind mittlerweile echte "Qualitätspäpste" geworden. Gian Luca hatte rund 10 Jahre lang bei Marco Mugelli † (Torre Bianca) intensiv mitgearbeitet und mitgeholfen, die dortige Qualität stetig zu steigern. Auch ist er europaweit unterwegs und wird als kompetenter Berater sehr geschätzt.

Dank viel Know how und modernster Technik (sehr saubere Arbeitsweise, Ausschluss von Sauerstoff im ganzen Prozess, Filtrierung nach dem Pressen), werden hier Öle mit extrem hohem Gehalt an Polyphenolen (= antioxidative Wirkstoffe) extrahiert, welche sich wiederum auf die freien Radikale auswirken (das sind Substanzen, die dem Körper schaden, weil sie u.a. den oxidativen Stress und den Alterungsprozess fördern). Öle aus dieser Güteklasse mindern das Risiko für die Entstehung von Herz/Kreislauf- und noch schlimmeren Krankheiten. Antioxidantien wirken deshalb sehr stark mit, weil sie die freien Radikale "abfangen" und somit unschädlich machen. Weiter wird die Aufnahme der Vitamine A, D und E im Körper vereinfacht. Gutes Olivenöl kann deshalb mit Fug und Recht als Lebens-, Genuss-, Vorbeuge- und Heilmittel bezeichnet werden!