

POURQUOI L'HUILE D'OLIVE PEUT VRAIMENT FAIRE LA DIFFÉRENCE ?

Depuis l'Antiquité, l'huile d'olive est bien plus qu'un simple ingrédient : c'est un symbole de vitalité, de longévité et de santé.

Elle est au cœur du régime méditerranéen, reconnu par l'UNESCO et la communauté scientifique comme l'un des modèles alimentaires les plus sains au monde.

Riche en acide oléique, en polyphénols et en antioxydants naturels, elle contribue à nourrir les cellules, protéger le cœur, soutenir le cerveau et réduire l'inflammation.

Un geste simple, quotidien, validé par des milliers d'études scientifiques.



MAIS ENCORE FAUT-IL CHOISIR LA BONNE

La plupart des huiles d'olive vendues dans le commerce sont pauvres en polyphénols, oxydées, et parfois même mal étiquetées.

Selon les enquêtes de 60 Millions de Consommateurs et UFC-Que Choisir, la grande majorité des huiles testées ne respectent même pas les critères "vierge extra" (c'est à-dire qu'elles ont un taux d'acidité supérieur à 0,8%) et contiennent des traces de plastiques et d'hydrocarbures.

De plus, aucune mention obligatoire n'indique la teneur en polyphénols sur l'étiquette.



LA SOLUTION WAKE UP : L'HUILE 800+

- ◆ **Transparente** : Chaque lot est rigoureusement analysé, et les résultats sont accessibles. Vous savez exactement ce que vous consommez.
- ◆ **Exceptionnellement riche en polyphénols** : testée à 963 mg/kg, ces antioxydants protecteurs sont ceux qui font la différence sur le plan de la santé (inflammation, stress oxydatif, protection cellulaire...).
- ◆ **Faible taux d'acidité (0,17 %)** : Un indicateur-clé de fraîcheur, de qualité du fruit, et d'absence d'oxydation. Plus le taux est bas, plus l'huile est pure et stable.
- ◆ **Riche en acide oléique (79,57 %)** : Cet acide gras mono-insaturé est reconnu pour ses effets protecteurs sur le système cardiovasculaire et sa résistance naturelle à la chaleur.
- ◆ **Fraîche et vivante** : Pressée à froid à partir d'olives récoltées précocement, elle est ensuite protégée de l'air et de la lumière pour préserver ses qualités le plus longtemps possible.
- ◆ **Produite avec exigence** : Agriculture régénérative, absence d'irrigation, mise en bouteille sous atmosphère protectrice — chaque étape est pensée pour le respect du sol, du fruit... et de votre santé.

UNE HUILE D'OLIVE QUI SE DISTINGUE NON PAS PAR LE MARKETING, MAIS PAR LA MESURE, LA MÉTHODE ET LA MAÎTRISE.



BIENFAITS DE L'HUILE D'OLIVE SUR LA SANTE

- ◆ Améliore la santé cardiovasculaire
- ◆ Aide à réguler le cholestérol
- ◆ Réduit l'inflammation chronique
- ◆ Protège les cellules du vieillissement prématûré
- ◆ Renforce les fonctions cognitives et la mémoire
- ◆ Soutient la digestion et le transit
- ◆ Favorise une peau souple et lumineuse
- ◆ Contribue à l'équilibre métabolique
- ◆ Aide à maintenir un bon système immunitaire
- ◆ Peut accompagner la gestion du poids



DES ASTUCES POUR BIEN LA CONSOMMER !

2 à 4 cuillères à soupe par jour suffisent pour bénéficier de tous ses bienfaits.

- En shot à jeun le matin (pour absorber un maximum de polyphénols)
- En filet sur les salades, légumes, poissons, houmous, tartines...
- En fin de cuisson pour relever vos plats
- En huile de cuisson !

Contrairement à ce qu'on entend parfois, l'**huile d'olive supporte très bien la cuisson**, bien mieux que la plupart des autres huiles végétales, y compris l'huile de coco. Le tout est de **ne pas dépasser son point de fumée (environ 200–210°C)**, ce qui est largement suffisant pour la grande majorité des cuissons à la poêle ou au four.

PARTAGEZ L'INFO 800+ EN TRANSMETTANT CETTE VIDÉO



ANALYSE CHIMIQUE HUILE 800+