



Scheda Tecnica

Functional Food

Enjoil è un functional food a base di polpa di olive, pre disoleate mediante pressa meccanica ed essiccate immediatamente in modo da preservare tutte le proprietà organolettiche. La polpa così ottenuta viene successivamente trattata con anidride carbonica in fase supercritica, l'estratto derivante è ricco per questo di fosfolipidi naturali, FAFHA, trigliceridi a lunga catena e vitamine. Il composto per natura oleoso viene diluito in acqua e succo ACE che ne leniscono l'untuosità senza snaturarne le caratteristiche e lasciando comunque una piacevole sensazione di freschezza e scivolosità in bocca. Contribuisce alla preservazione della naturale intelligenza umana e alla maggiore empatia con l'ambiente.

Modalità D'uso

Assumere in base alla propria esigenza, noi suggeriamo di tenere sempre un flacone al mese nella propria dispensa. E' preferibile conservare in frigo sin da subito e comunque dopo l'apertura e agitare bene prima dell'uso. Enjoil è ideale per chi cerca un supporto naturale per la comprensione degli eventi e la non ripetizione degli errori che l'abitudine quotidiana favorisce.

Ingredienti

Acqua	70%
Succo ACE	28%
Estratto da olive	2%

La bevanda viene turbo emulsionata, pastorizzata e imbottigliata senza aggiunta di ulteriori sostanze o additivi chimici.

Origine e Sostenibilità

L'estratto proviene da polpa di oliva italiana, ottenuta da filiera certificata. Il processo è brevettato e sostenibile, con impiego di energia pulita e nessun utilizzo di solventi chimici.

Con **Enjoil** lanciamo un'iniziativa coraggiosa ma necessaria: invitiamo chi acquista confezioni da sei unità a rispedirci i flaconi vuoti.

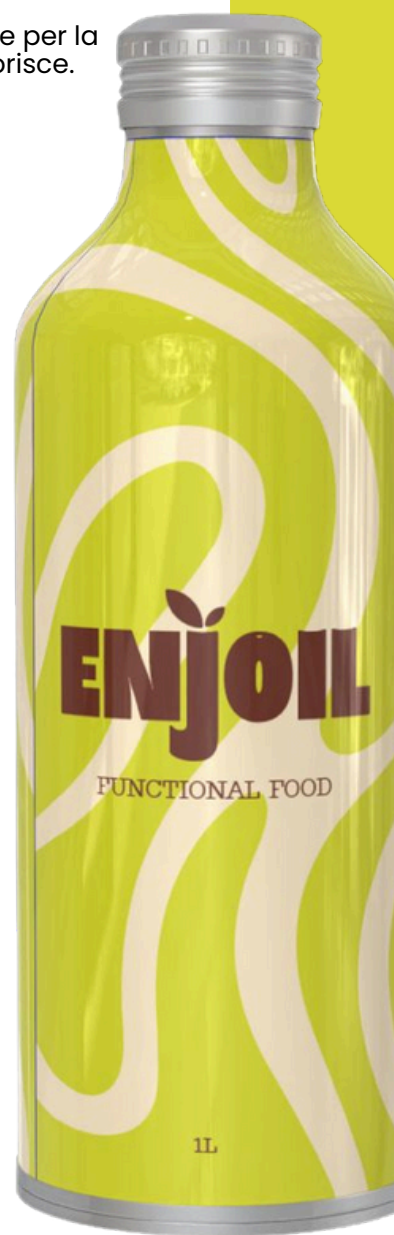
Ci occuperemo noi delle spese di spedizione: invieremo un'etichetta di reso prepagata e penseremo alla logistica, al recupero e al corretto riutilizzo del packaging. L'obiettivo è chiudere il ciclo del prodotto e verificare che l'impatto ambientale complessivo del nostro progetto sia realmente negativo.



Conservare in luogo fresco ed asciutto.



Scopri di più su: **enjoil.it**





CODICE DOGANALE: 2009791111

DETTAGLI BOTTIGLIA	
Forma	Flacone
Capacità	1000 ml
Altezza	290 mm
Larghezza	75 mm
Diametro	31 mm
Peso	65 gr
Tappo	Ricarica in Alluminio
Collo	38/400
Materiale	PP

PROFILO BATTERIOLOGICO	
Conta batterica totale a 37 °C	<10 ufc/ml
Conta totale lieviti	<10 ufc/ml
Conta totale muffe	<10 ufc/ml
Conta di batteri lattici	<10 ufc/ml
Conta di Salmonella	<10 ufc/ml
Conta di Listeria	<10 ufc/ml

RISULTATI ANALITICI								
	Valore/Incertezza	U.M.	LoQ	LoD	R	Data inizio fine analisi	Unità op.	Riga
SUL CAMPIONE TAL QUALE								1
Centesimale								2
UMIDITA' Met.: MP 2450 rev 1 2021	88,12±6,74	g/100 g	0,10			04/03/2025 12/03/2025	01	3
PROTEINE Met.: MP 2241 rev 2 2024	0,12±0,01	g/100 g (N x 6,25)	0,10			04/03/2025 12/03/2025	01	4
SOSTANZE GRASSE TOTALI Met.: MP 2598 rev 1 2025	1,37±0,16	g/100 g	0,050			04/03/2025 12/03/2025	01	5
CENEREI Met.: MP 2271 rev 2 2024	0,12±0,01	g/100 g	0,050			04/03/2025 13/03/2025	01	6
CARBOIDRATI Met.: MP 0297 rev 7 2021	10,27±6,74	g/100 g				04/03/2025 13/03/2025	01	7 *
VALORE ENERGETICO Met.: MP 0297 rev 7 2021	54±27	kcal/100 g				04/03/2025 13/03/2025	01	8 *
VALORE ENERGETICO Met.: MP 0297 rev 7 2021	227±115	kJ/100 g				04/03/2025 13/03/2025	01	9 *