



### Açaí: Stor næring i lille bær

Açaí (ah-sigh-EE) er et bær med højt energiindhold, der høstes på kooperative jordbrug fra unikke palmetræer fra Amazonas. Açaí er blevet anvendt på forskellig vis af indbyggerne i Amazonas i århundreder. Nu er anvendelsen eksploderet på sundhedsscenen i Nordamerika, hvor den hyldes af blandt andre Oprah, den bedst sælgende forfatter om sundhed Nicholas Perricone, M.D. og forskellige andre sundhedseksperter.

De små, lilla-violette bær er en næringsdrivkraft, der forsyner kroppen med aminosyrer, livsvigtige fedtstoffer, vitaminer og mineraler. De er også den næststørste fødevarerkilde af antioxidanter, inklusive forskellige typer polyfenol. Faktisk indeholder Açaí bærret omkring 14 gange så mange antioxidanter som spinat og op til 30 gange flere antioxidanter end rødvin, som i lang tid har været sammenligningsstandarden for indholdet af antioxidanter.

# Forkæl dit helbred

USDA anbefaler en daglig antioxidantindtagelse på 3.000-5.000. De nyeste studier indikerer, at visse livsstilsformer kræver højere niveauer. Det er en overraskelse for mange, at chokolade - og især korrekt forarbejdet, mørk chokolade - er den bedste måde, du kan få dit antioxidantindtag på.

Så når du overvejer, hvilke antioxidantrige fødevarer, du skal medtage i din sundhedsplan, skal du medregne Xoçai™ Nuggets. Det uforarbejdede kakao- og açaí-indhold giver dig både den bedste antioxidantbeskyttelse og forskellige andre vigtige fytonæringsstoffer. Som prikken over i'et smager de herligt, og de kan erstatte de usunde 5 kg chokolade "slik", som den gennemsnitlige nordamerikaner spiser årligt. For dit helbreds skyld er valget indlysende. **Vælg Xoçai™, the Healthy Chocolate™ (Den Sunde Chokolade).**

## Xoçai™ Nuggets.

De er unikke, de smager herligt, og de er den originale "sunde chokolade".

soundconcepts  
creative business solutions

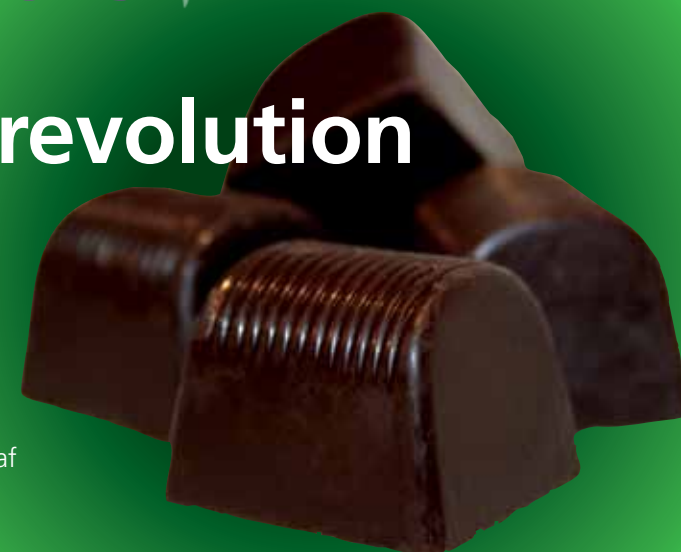
Hvis du ønsker flere kopier, bedes du ringe til telefonnr. 877.225.3521

© 2007, MXI Corp. All Rights Reserved. Ingen dele af denne publikation må reproduceres, videregives eller oversættes til noget som helst sprog i nogen som helst form uden skriftlig tilladelse fra Sound Concepts. Oplysninger heri er IKKE ment som lægelige råd. Der hverken antydes eller gives terapeutiske eller lægelige påstande. DU MÅ IKKE ÆNDRE PÅ NOGEN SOM HELST MEDICINSK BEHANDLING ELLER BRUG AF MEDICIN UDEN TILLADELSE FRA DIN LÆGE. FDA lovgivningen forbyder brug af terapeutiske eller lægelige påstande i forbindelse med salget af et hvilket som helst produkt, der ikke er godkendt af FDA.

Ønsker du yderligere oplysninger om Xoçai™, The Healthy Chocolate™, så gå ind på adressen: [www.mxicorp.com](http://www.mxicorp.com)



## Den sunde chokoladerevolution



Chokolade. Det er et ord, der ofte forbindes med "slik", og det sættes ofte i bås med, at det fører til fedme, akne og huller i tænderne. **Sandheden er, at chokolade kan være et sundt bidrag til et effektivt wellness-program.** Mens dette er en overraskelse for mange, peger en imponerende og hastigt voksende forskning samt århundreders traditionel brug hen imod, at chokolade (især kakao) er effektiv i understøttelsen og beskyttelsen af kroppens systemer, og at den giver øget omfang af velvære og vitalitet.

### Kakao: En fortælling om menneskers sundhed

Brugen af kakao stammer fra Olmec-civilisationen for mere end 3.500 år siden. Kendskabet hertil blev så ført videre til Mayaerne og Aztekerne, der brugte den potente botanik i en næringsrig drik kaldet "xocolatl", der ofte var forbeholdt de kongelige. Mange historiske tekster lovpriser de stamina- og energiopbyggende egenskaber i xocolatl, og efter den spanske erobring af Aztekerne, blev chokolade langt om længe den europæiske elites foretrukne delikatess.

Fra oldtiden til nutiden har chokolade været én af samfundets elskeligste spiser. Det er vigtigt at bemærke, at før midten af 1800-tallet blev chokolade næsten udelukkende anvendt som en drik. Efterhånden som fast, spiselig chokolade blev gjort mere tilgængelig, blev det mere almindeligt med uønskede ingredienser så som raffineret sukker, voks, tilsatte fedtstoffer og andre fyldstoffer. Fabrikkerne anvendte endvidere i stigende grad forarbejdningsmetoder, der neutraliserede antioxidantindholdet i deres chokoladeprodukter.





## Xoçai™ Nuggets: Fører an i den sunde chokoladerevolution

Som tidligere nævnt forbinder de fleste mennesker chokolade med usunde egenskaber, der sædvanligvis er forbeholdt junkfood. Dette skyldes hovedsageligt forarbejdningen og markedsføringen af kommerciel chokolade som "slik", og de fleste af disse produkter indeholder kakao af dårlig kvalitet sammen med et højt sukkerindhold, tilsatte fedtstoffer, koffein, voks og fyldstoffer, hvilket medfører, at den får det uheldige prædikat "usund".

Nu nyder chokolade sin retsmæssige genfødsel som en sund spise, der er i stand til at tilføre kroppen de vigtige næringsstoffer, den behøver for at kunne fungere optimalt, for at beskytte sig selv og nyde wellness på et nyt niveau.

Xoçai™ er skaberen af den sunde chokoladerevolution og er på forkant med den moderne teknologi. Xoçai™ Nuggets fremstilles udelukkende af kakao af højeste kvalitet, açai, blåbær og andre ingredienser. Det er en dekadent lækkerbissen af mørk chokolade fremstillet af en rig, uforarbejdet, ikke-alkalisk belgisk chokolade. Herudover går kakaoen igennem en patenteret, koldpresset fremstillingsmetode. Resultatet er en kakao, der leverer et maksimalt antioxidantniveau.

## Forarbejdning: Nøglen til bibeholdelse af chokoladens næringsstoffer

De fleste kommercielt fremstillede chokolader gennemgår forskellige forarbejdningsmetoder, der bogstavelig talt tømmer kakaoen for det meste af dens ernæringsmæssige værdi. Kakaoen bliver ofte "dutchet" (eller alkaliseret), hvilken er den overvejende årsag til tabet af flavanoler, som er én af næringsklasserne, der leverer mange af kakaoens sunde egenskaber. Kommerciel chokolade "slik" indeholder forskellige andre ingredienser, der ydermere reducerer dens ernæringsmæssige værdi. Disse inkluderer lecitin, mælketørstoffer, voks, fyldstoffer, olier og mest påfaldende raffineret sukker.

Xoçai™ produkterne underkastes på den anden side ingen af disse destruktive forarbejdningsmetoder. Vores kakao er tværtimod den fineste tilgængelige kakao og indeholder kun naturligt kakaosmør (ingen mælketørstoffer eller olier) og naturlige saftkrystaller fra råørsukker som sødemiddel.

Kakaosmør har vist sig at være et "neutralt" fedtstof, efter at man i lang tid har ment, at det var farligt for den menneskelige krop. Dets behagelige konsistens og smag er med til at give Xoçai™ Nuggets den allerbedste chokoladesmag. Saftkrystaller fra råørsukker er også overlegent bedre end raffineret, hvid sukker. Som et lav-glykæmisk sødestof absorberes det langsomt i kroppen, samtidig med at det stadig giver den nødvendige sødme. Resultatet er en mere nærende kakao, flere flavanoler (antioxidanter) og mindre sukker.

En sidste overvejelse — vores kakaos oprindelse. Vi får vores kakao fra små, familieejede og -drevne jordbrug på Efenbenskysten. Dette er vigtigt, da kakaobønner fra denne del af verden har et væsentligt højere indhold af antioxidanter på grund af de hårde vækstbetingelser. MXI Corp er et socialt og miljømæssigt bevidst firma, og vi er blevet forsikret om, at der ikke sker udnyttelse af mennesker eller anvendes pesticider i høstningen af vores kakaobønner.



# Den stigende betydning af antioxidanter



Sagt kort, så trues vores helbred konstant fra alle sider. Vores miljø er fyldt med gifte, syntetiske kemikalier og forurenende stoffer. Vi får giftige stoffer i kroppen hver dag gennem luften vi indånder, vandet vi drikker, og selv igennem maden vi spiser. Hertil skal lægges de fleste nordamerikaneres dårlige spise- og motionsvaner, søvnmangel og høje stressniveauer, hvorefter du har den perfekte opskrift på en sundhedskatastrofe.

En anden sundhedsfare er de frie radikaler (også kaldet oxidanter), som især skyldes de tidligere beskrevne faktorer. Det er ustabile molekyler, der bogstavelig talt ødelægger sunde celler i deres søgen efter at blive stabile. Deres aktivitet skaber flere frie radikaler, og det resulterer i en dominoeffekt med omfattende skader på celler (inklusive DNA), væv og organer. Tusindvis af undersøgelser kæder nu bogstavelig talt mere end 200 degenerative sygdomme sammen med ødelæggelser fra frie radikaler.

Her er det, at antioxidanterne (forbindelser, der kan neutralisere frie radikaler, før de forvolder skade) kommer til undsætning. Du kender muligvis allerede C- og E-vitaminer, der begge er anerkendte kosttilskud delvis på grund af deres antioxidante egenskaber.

## ORAC. Sådan står antioxidanter mål med andre

Man kan måle antioxidantforbindelser i alle fødevarer gennem deres evne til at neutralisere frie radikaler. Undersøgelsesmetoden ORAC, der blev udviklet af USDA, er standarden for måling af antioxidanters egnethed i fødevarer. Som det kan ses i skemaet til højre, er antioxidantniveauerne (målt gennem ORAC undersøgelsen) for uforarbejdet kakao og açai, som er hovedingredienserne i Xoçai™, højere end selv for nogle af de kendteste fødevarer, der er rige på antioxidanter.

Kakao indeholder forskellige frie radikaler-bekæmpende polyfenoler, inklusive flavanoler, catechiner og procyanidiner. Açai er også rig på polyfenoler, inklusive cyanidin 3-kulhydrat, som er en potent anthocyanin, der er kendt for at bekæmpe oxidative ødelæggelser.

Xoçai™ Nuggets er blevet ORAC undersøgt af Brunswick Laboratories, og MXI Corp kan med stolthed påtrykke ORAC værdien på 3.120 pr. 12 gram Nugget på vores indpakninger.

### ORAC værdier\* af de bedste antioxidantfødevarer (pr. 100g)

Uforarbejdet kakaopulver	26.000
Açai bær	18.500#
Mørk chokolade	13.120
Svesker	5.770
Rosiner	2.830
Blåbær	2.400
Brombær	2.036
Jordbær	1.540
spinat, Rå	1.260
Broccolibuketter	890
Røde vindruer	739
Kirsebær	670

\*Kilde: Data fra USDA og Journal of the American Chemical Society.

#Kilde: Brunswick Laboratories

