



## Açaí: Toute une Nutrition dans une si Petite Baie

Açaí (ah-sigh-EE) est une baie énergétique récoltée d'un palmier Amazonien unique sur des fermes coopératives. Açaí est utilisée depuis des centaines d'années par des Amazoniens de multiples façons. Elle fait maintenant un malheur sur la scène en Amérique du Nord, recevant accolades de personnalités comme Oprah, l'auteur à succès de livres de santé Nicholas Perricone, M.D., et autres experts du domaine de la santé.

Les petites baies mauves sont un super nutriment, fournissant des acides aminés, des gras essentiels, vitamines et minéraux. Elle est aussi la deuxième plus importante source d'antioxydants, incluant différents types de polyphénols. En fait, la baie d'açaí contient environ 14 fois plus d'antioxydants que les épinards, et jusqu'à 30 fois plus d'antioxydants que le vin rouge, une référence de long terme pour le contenu en antioxydants.

# Cédez à Votre Santé

La USDA recommande une consommation d'antioxydants entre 3 000 et 5 000 chaque jour. Des études récentes suggèrent que certains styles de vie requièrent même de plus hauts niveaux. Ce qui surprend certains est que le chocolat, et tout spécialement le chocolat noir traité correctement, est la meilleure façon d'obtenir votre consommation recommandée d'antioxydants.

Lorsque vous faites le choix de l'aliment riche en antioxydants à ajouter à votre diète, considérez les Pépites Xoçai™. Le contenu de cacao et açai non traité vous fournira une protection en antioxydants supérieure en plus d'autres phytonutriments essentiels. Et ce qui est encore mieux, ils sont délicieux et peuvent remplacer les 5,4 kg de chocolat « bonbon » malsain que le Nord Américain moyen consomme chaque année. Le choix est clair pour votre santé.

**Choisissez Xoçai™, Le Chocolat Santé™.**

**Pépites Xoçai™.** Elles sont uniques, elles sont délicieuses, et elles sont le « chocolat santé » original.

soundconcepts  
creative business solutions

Pour commander des copies additionnelles,  
contactez le 877.225.3521

© 2007, MXI Corp. Tous Droits Réservés. Aucune partie de cette publication ne peut être reproduite, transmise ou traduite dans tout langage de quelque forme que ce soit et de quelque façon que ce soit sans le consentement écrit de Sound Concepts. L'information contenue dans la présente N'est PAS conçue pour être interprétée comme un avis médical. Aucune revendication thérapeutique ou médicale n'est implicite ou explicite. NE MODIFIEZ PAS VOTRE TRAITEMENT MÉDICAL, OU L'USAGE DE MÉDICAMENTS, SANS LA PERMISSION DE VOTRE MÉDECIN. Les règles de la FDA interdisent l'utilisation de revendications thérapeutiques ou médicales en conjonction avec la vente de tout produit non approuvé par la FDA.

Pour plus d'informations concernant Xoçai™,  
Le Chocolat Santé™ visitez le site :  
[www.mxicorp.com](http://www.mxicorp.com)

# Xoçai™

## Pépites (Nuggets)

## La Révolution Chocolat Santé

Chocolat. C'est un mot associé avec « bonbon » qui est souvent incompris et accusé de contribuer à l'obésité, l'acné et les caries. **La vérité c'est que le chocolat peut être une addition saine à tout programme de santé efficace.** Cela peut être surprenant pour la plupart des gens, mais un groupe de recherche impressionnant et croissant, en plus de centaines d'années d'utilisation traditionnelle, démontrent que le chocolat (et plus spécifiquement le cacao) est efficace pour supporter et protéger les systèmes physiques et offrir une mesure supplémentaire de santé et vitalité.



## Cacao: L'Histoire de la Santé Humaine

L'utilisation du cacao a commencé avec la civilisation Olmec il y a plus de 3 500 ans. Les connaissances se sont transmises aux peuples Maya et Aztèque, qui ont utilisé la botanique puissante dans un breuvage riche en nutriments appelé « xocolatl » souvent réservé pour la royauté. Plusieurs textes historiques font l'éloge des propriétés de résistance et énergétiques, et après la conquête espagnole du peuple Aztèque, le chocolat est devenu une friandise recherchée de l'élite européenne.

De l'antiquité au présent, le chocolat a été un des aliments les plus prisés de la société. Il est aussi important de noter qu'avant le milieu des années 1800, le chocolat était consommé presque exclusivement en tant que breuvage. Dans le même temps que le chocolat solide est devenu disponible, des ingrédients indésirables comme les sucres raffinés, cires, gras ajoutés et autres agents de remplissage sont devenus plus communs. Et les manufacturiers utilisent de plus en plus des méthodes de traitement qui neutralisent le contenu d'antioxydants de leurs produits de chocolat.





## Pépites Xoçai™: En Tête de la Révolution Chocolat Santé

Comme déjà mentionné, la plupart des gens associent le chocolat à des attributs malsains normalement réservés à la malbouffe. Ceci est dû largement au traitement et au marketing du chocolat commercial comme « bonbon, » et la plupart de ces produits offrent une mauvaise qualité de cacao en combinaison avec un haut contenu de sucre, des gras ajoutés, de la caféine, des cires et autres agents de remplissage — résultant en une réputation malheureuse de « malsain. »

Le chocolat profite maintenant de sa renaissance légitime en tant qu'aliment sain en mesure de fournir au corps humain les nutriments essentiels dont il a besoin pour fonctionner de façon optimale, pour se protéger et profiter d'un nouveau niveau de bien-être.

Xoçai™ est le créateur de la révolution chocolat santé, et est au premier plan de la technologie de fine pointe. Les Pépites Xoçai™ sont produites avec la meilleure qualité de cacao, açai, bleuets et autres ingrédients. Ils sont un plaisir de chocolat noir décadent fait de riche chocolat belge non traité. De plus, le cacao est traité avec un procédé pressé à froid breveté. Le résultat est un cacao qui offre le niveau d'antioxydants optimal.

## Traitement: La Clé pour Maintenir les Nutriments du Chocolat

La plupart des chocolats produits commercialement doivent subir plusieurs méthodes de traitement qui enlèvent littéralement toute la valeur nutritive du cacao. Le cacao est souvent solubilisé ou alcalinisé, ce qui est responsable de la perte de flavanols, une des classes de nutriments qui fournit une grande partie des propriétés de santé du cacao. Le chocolat commercial « bonbon » contient une variété d'autres ingrédients qui diminuent encore plus sa valeur nutritive. Ceux-ci incluent la lécithine, des matières sèches du lait, cires, agents de remplissage, des huiles hydrogénées et surtout du sucre raffiné.

Les produits Xoçai™, quant à eux, ne subissent aucune des ces méthodes destructrices. Au contraire, notre cacao est le meilleur qui soit, et ne contient que du beurre de cacao pur (aucune matière sèche du lait ou huiles) et cristaux de vesou pur comme édulcorant.

Longtemps considéré comme dangereux pour le système, le beurre de cacao s'avère être un gras « neutre ». Sa texture et son goût délicieux apportent un goût de chocolat supérieur aux Pépites Xoçai™. Les cristaux de vesou pur sont également très supérieurs au sucre blanc raffiné. Comme édulcorant faible en glycémie, il est absorbé plus lentement dans l'organisme, tout en offrant un goût sucré. Le résultat est un cacao plus nutritif, avec plus de flavanols (antioxydants) et moins de sucre.

Une dernière considération — notre source de cacao. Nous obtenons notre cacao de petites fermes familiales sur la Côte d'Ivoire. Ceci est important parce que les fèves de cacao de cette région du globe contiennent beaucoup plus d'antioxydants à cause des conditions de croissance difficiles. En tant que compagnie sensibilisée à l'environnement et socialement responsable, MXI Corp est assurée qu'il n'y a pas d'exploitation humaine ou de pesticides utilisés dans la récolte de nos fèves de cacao.



# L'importance grandissante des Antioxydants



Simplement, notre santé est menacée de tous côtés. Notre environnement est rempli de toxines, de produits chimiques et polluants. Chaque jour, l'air que nous respirons, l'eau que nous buvons et même les aliments que nous consommons introduisent des produits toxiques dans notre organisme. Ajoutez à cela des mauvaises habitudes alimentaires et physiques de la plupart des Nord Américains, le manque de sommeil de qualité et hauts niveaux de stress, et vous avez les ingrédients parfaits pour des problèmes de santé.

Une autre menace pour notre santé, partiellement causée par les facteurs précédents, sont les radicaux libres (également connus sous le nom de oxydants). Ce sont des molécules instables qui peuvent carrément endommager des cellules en santé dans leur quête pour devenir stables. Leur activité crée plus de radicaux libres, et l'effet boule de neige qui en résulte est un dommage général à nos cellules (incluant notre ADN), tissus et organes. Des milliers d'études lient définitivement plus de 200 maladies dégénératives aux dommages causés par les radicaux libres.

C'est là que les antioxydants — des composés qui peuvent neutraliser des radicaux libres avant qu'ils ne causent des dommages — viennent à la rescousse. Vous être peut-être familier avec les vitamines C et E — reconnues comme étant des agents de santé partiellement à cause de leur vertu d'antioxydants.

## ORAC. Comment les Antioxydants s'En Tirent

Les composés antioxydants de tout aliment peuvent être mesurés par leur capacité à neutraliser les radicaux libres. Une méthode de vérification appelée ORAC, et développée par la USDA, est le test standard pour mesurer la capacité antioxydante des aliments. Comme vous pouvez voir sur le tableau à droite, les niveaux d'antioxydants (mesurés par le test ORAC) de cacao et açai non traité, les ingrédients principaux de Xoçai™, sont plus élevés que même les aliments riches en antioxydants les plus populaires.

Le cacao contient différents polyphénols, qui combattent les radicaux libres, incluant des flavanols, catéchines et procyanidines. Açai a aussi un taux élevé de polyphénols, incluant cyanidine 3-glucoside, une anthocyane puissante reconnue pour combattre le stress oxydatif.

Les Pépites Xoçai™ ont été testées avec ORAC par les Laboratoires Brunswick, et MXI Corp publie la valeur ORAC de 3 120 par Pépité de 12 grammes avec fierté sur son emballage.

### Valeurs ORAC\* des Meilleurs Aliments Antioxydants (par 100g)

Poudre de Cacao Non Traitée	26,000
Baie d'Açai	18,500‡
Chocolat Noir	13,120
Pruneaux	5,770
Raisins Secs	2,830
Bleuets	2,400
Mûres	2,036
Fraises	1,540
Épinards, Crus	1,260
Fleurons de Brocoli	890
Raisins Rouges	739
Cerises	670

\*Source : Données de la USDA et du Journal of the American Chemical Society.

‡Source : Laboratoires Brunswick

