



Açaí: Mye næring i et lite bær

Açaí (ah-sigh-EE) er et høyenergibær som høstes på kooperativgårder fra et spesielt plametre i Amazonas. Açaí har vært utnyttet på en rekke forskjellige måter, av innfødte Amazona-folk. Nå har det eksplodert i helsemarkedet i USA og har blitt rost opp i skyene av slike personligheter som Oprah, og bestellende forfatter Nicholas Perricone, MD og en rekke helseeksperter.

De små purpurfargede bærene er et ernæringsmessig kraftverk, som tilfører kroppen aminosyrer, essensielle fettstoffer, vitaminer og mineraler. Det er også den andre høyeste kilden til antioksidanter, inkludert forskjellige typer polyfenoler. Faktisk inneholder açaí-bæret inntil 14 ganger mer antioksidanter enn spinat og inntil 30 ganger mer antioksidanter enn rødvin, som lenge har vært referanserammen for antioksidantinnhold.

Ta vare på helsen din

USDA anbefaler et daglig inntak av antioksidanter på 3000 – 5000. Nyere undersøkelser antyder at visse livsstiler krever høyere nivåer. Overraskende for noen, er at sjokolade, spesielt skikkelig behandlet mørk sjokolade, er den beste måten å sikre inntaket av antioksidanter.

Så når du vurderer hvilken antioksidantrik mat du skal innarbeide i din personlige helseplan, se etter Xoçai™ Nuggets. Den ubehandlede kakaoen og açaí-innholdet vil både gi deg overlegen antioksidantbeskyttelse, så vel som forskjellige andre vitale fytonæringsstoffer. På toppen av det hele smaker de deilig og kan erstatte de seks kiloene med sjokoladesnop, som gjennomsnittsamrikeneren konsumerer hvert år. Med hensyn til helsen din, er valget åpenbart. **Velg Xoçai™, the Healthy Chocolate™.**

Xoçai™ Nuggets.

De er unike, deilige og de er den originale sunne sjokoladen.

soundconcepts
creative business solutions

For å bestille flere kopier, ring +1 877 225 3521

For mer informasjon om Xoçai™,
The Healthy Chocolate™ besøk:
www.mxicorp.com

© 2007, MXI Corp. Alle rettigheter forbeholdt. Ingen deler av dette dokumentet må reproduseres, overføres eller oversettes til noe språk i noen form eller på noen måte, uten skriftlig tillatelse fra Sound Concepts. Informasjon heri er IKKE ment å oppfatte som medisinske råd. Det er ikke fremsatt noen terapeutiske eller medisinske krav, verken direkte eller indirekte. IKKE ENDRE NOEN MEDISINSK BEHANDLING ELLER BRUKEN AV MEDIKAMENTER, UTEN TILLATELSE FRA DIN LEGE. FDA-forskrifter forbyr bruk av terapeutiske eller medisinske krav i sammenheng med salg av noen som helst produkter, som ikke er godkjent av FDA.



Den sunne sjokolade revolusjonen

Sjokolade. Sjokolade er et ord som er forbundet med "sukkertøy" og den fremstilles ofte som en medvirkende årsak til fedme, akne og hull i tennene. Sannheten er at sjokolade kan være et sunt supplement i et effektivt helseprogram. Selv om det kommer som en overraskelse på de fleste, viser en imponerende og økende mengde undersøkelser, så vel som flere århundrer med tradisjonell bruk, at sjokolade (spesifikt kakao), er en effektiv støtte og beskyttelse for kroppens systemer og tilfører velvære og vitalitet.



Kakao: En historie om menneskets helse

Bruken av kakao oppstod i Olmec-sivilisasjonen for mer enn 3500 år siden. Kunnskapen ble deretter videreført til mayaene og aztekene, som nyttet den kraftige veksten i et næringsrikt brygg, kalt "xocolatl", ofte reservert for kongelige. Mange historiske tekster priser utholdenheten og de energigivende egenskapene til xocolatl, og etter at spanjolene erobret aztekene, ble sjokolade endelig en delikatesse blant de europeiske elitene.

Fra antikken til i dag, har sjokolade vært en av samfunnets mest verdsatte matvarer. Og det er viktig å merke seg at før midten av 1800-tallet, ble sjokolade nesten utelukkende konsumert som en drikk. Ettersom fast spisesjokolade ble tilgjengelig, ble også uønskede ingredienser, slik som raffinert sukker, vokser, tilsatt fett og annet fyllmateriale mer vanlig. Produsenten utnyttet i økende grad behandlingsmetoder, som nøytraliserte antioksidantinnholdet i sjokoladeproduktene deres.





Xoçai™ Nuggets: Førende i "sunn sjokolade"-revolusjonen

Som nevnt forbinder folk flest sjokolade med usunne egenskaper, vanligvis reservert for det vi kaller "junk-food". Dette kommer seg i stor grad av behandling og markedsføring av kommersiell sjokolade som "sukkertøy", og de fleste av disse produktene er av lavkvalitets kakao, koblet med høyt sukkerinnhold, tilsatt fett, koffein, vokser og fyllmidler – som alt leder til den ufordelaktige merkelappen "usunn".

Oppfatningen av sjokolade har de siste årene gjennomgått noe av en revolusjon og begynt et nytt liv som en sunn matvare, som kan tilføre kroppen essensielle næringsstoffer den trenger for å kunne fungere optimalt og beskytte seg selv, slik at du kan oppleve en ny velvære.

Xoçai™ er opphavet til "sunn sjokolade"-revolusjonen og ligger i fremste rekke når det gjelder teknologiske nyvinninger. Xoçai™ Nuggets fremstilles kun av kakao, açai, blåbær og andre ingredienser av høyeste kvalitet. Den er en delikat, mørk sjokolade, laget av rik, ubehandlet, ikke-alkalisk belgisk sjokolade. I tillegg gjennomgår kakaoen i fremstillingen en patentert kaldpressingsprosess. Dette resulterer i en kakao som inneholder maksimalt høyt nivå av antioksidanter.

Fremstilling: Nøkkelen til å bevare næringsinnholdet i sjokoladen.

De fleste vanlige sjokolader gjennomgår forskjellige behandlingsmetoder, som bokstavelig talt ribber kakaoen for de fleste av næringsstoffene. Kakaoen alkaliseres ofte, noe som er årsaken til tapet av flavinoler, et næringsstoff som står for store deler av kakaoens helsemessige egenskaper. Kommersiell "sukkertøy"-sjokolade inneholder en rekke forskjellige andre ingredienser, som videre reduserer næringsverdien. Disse inkluderer lecitin, melkefaststoffer, vokser, fyllmidler, hydrogenerte oljer og, ikke minst, raffinert sukker.

Xoçai™-produkter på den annen side, gjennomgår ikke noen av disse ødeliggende behandlingsmetodene. Vår kakao er i stedet den fineste som finnes tilgjengelig, og produktene inneholder kun naturlig kakaosmør (ingen melkefaststoffer eller oljer) og krystaller fra naturlige sukkerrørsafters som søtningsmiddel.

Kakaosmør ble lenge antatt å være usunt for kroppen, men kakaosmør viser seg faktisk å være et "nøytralt" fett. Den delikate konsistensen og fyldige aromaen, bidrar til en overlegen sjokoladesmak i Xoçai™ Nuggets. Krystaller fra naturlig rå sukkerrørsjuice er også langt overlegent raffinert, hvitt sukker. Som et søtningsmiddel med lav glykemisk indeks, absorberes det saktere i kroppen, samtidig som det gir den nødvendige søtsmaken. Resultatet er således en mer næringsrik kakao, mer flavinoler (antioksidanter) og mindre sukker.

Ett siste moment – vår kakaokilde Kakaoen vår kjøpes fra små familieeide og –drevete gårder på Elfenbenskysten. Dette er viktig fordi kakaobønner fra denne verdensdelen inneholder betydelig mer antioksidanter, på grunn av de tøffe vekstforholdene. MXI Corp er et sosialt og miljøbevisst selskap og har blitt forsikret om at det ikke foregår utnyttning av arbeidskraft og at instektmidler ikke er brukt i høstingen av våre kakaobønner.



Antioksidantenes økende betydning



Enkelt sagt trues helsen vår hele tiden fra alle kanter. Miljøet vårt er fullt av toksiner, syntetiske kjemikalier og forurensende stoffer. Luften vi puster i, vannet vi drikker og til og med maten vi spiser, tilfører kroppene våre giftige stoffer hver dag. Til dette kan vi legge til de dårlige mat- og mosjonsvanene til stadig større deler av befolkningen, mangel på kvalitetssøvn og høye stressnivåer, og du har den perfekte oppskriften på en helsemessig katastrofe.

En annen trussel mot helsen, delvis sammenhengende med de tidligere beskrevne matvarene, er frie radikaler (også kalt oksidanter). Dette er ustabile molekyler, som i stabiliseringsprosessen bokstavelig talt ødelegger friske celler. Aktiviteten deres danner flere frie radikaler og den medfølgende dominoeffekten, er utbredt skade på celler (inkludert DNA), vev og organer. Bokstavelig talt tusenvis av undersøkelser knytter nå definitivt over 200 degenerative sykdommer til skader fra frie radikaler.

Det er i denne sammenhengen antioksidantsammensetninger kan være redningen – de nøytraliserer frie radikaler, før de leder til skade. Du er kanskje kjent med at C- og E-vitaminer er anerkjente helsebringende stoffer, delvis på grunn av antioksidantegenskapene deres.

ORAC. Hvordan måle antioksidanter

Antioksidantstoffer i alle matvarer kan måles ved evnen de har til å nøytraliserer frie radikaler. En testmetode kalt ORAC, utviklet av USDA, er standard for måling av antioksidantegenskapene til matvarer. Som du kan se i skjemaet til høyre, er antioksidantinnholdet i ubehandlet kakao og açai, hovedingrediensene i Xoçai™, høyere enn selv i noen av de mest kjente antioksidantholdige matvarene.

Kako inneholder forskjellige polyfenoler, inkludert flavinoler, katekiner og prosyanider, som bekjemper frie radikaler. Açai har også et høyt innhold av polyfenoler, inkludert cyanidin 3-glukosid, et potent antosyanin, kjent for å motvirke oksideringsskader.

Xoçai™ Nuggets har blitt ORAC-testet av Brunswick Laboratories og MXI Corp er stolt over å trykke ORAC-verdien på 3120 per 12 gram Nugget på pakningen.

ORAC-verdier* for de viktigste antioksidantholdige matvarene (per 100 g)

Ubehandlet kakaopulver	26 000
Açai-bær	18 500#
Mørk sjokolade	13 120
Svisker	5 770
Rosiner	2 830
Blåbær	2 400
Solbær	2 036
Jordbær	1 540
Spinat, rå	1 260
Brokkoliblomster	890
Røde druer	739
Kirsebær	670

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

#Kilde: Brunswick Laboratories

