

Brunswick Labs: een garantiezegel

De verbazingwekkende ORAC-score van 3.582 van de Xoçai™ X Power Square wordt gecertificeerd door Brunswick Labs, een onafhankelijk, extern laboratorium dat analyses uitvoert voor sommige van 's werelds toonaangevende onderzoeksinstituten, bedrijven en openbare organisaties. Xoçai™ is nu ingeschreven in het Certificatieprogramma van Brunswick Lab, een gezaghebbend kwaliteitsborgingssysteem dat certificaties afgeeft voor producten die voldoen aan de strenge criteria voor het aanbrengen van het "Brunswick Labs Certified" zegel. Het programma is ontwikkeld om consumenten te helpen bij het oplossen van de verwarring rondom ORAC-scores of antioxidantwaarden en om vast te stellen welke producten twijfelachtige beweringen over hun antioxidantwaarden maken.



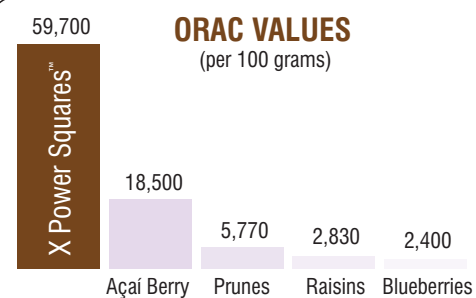
Het zegel van Brunswick Labs garandeert consumenten dat zij een van de natuurlijke topproducten krijgen die rijk zijn aan antioxidanten."

— Brunswick Labs

X Power Squares™ en ORAC-scores: Wat de cijfers betekenen

Wat is een ORAC-score? De ORAC-test wordt gebruikt om het antioxidantgehalte van voedsel en gezondheidsproducten te meten. Cacao heeft een van de hoogste ORAC-scores van welk voedsel in natuurlijke vorm dan ook. Daarnaast hebben diverse onderzoeken aangetoond dat de antioxidanten in cacao — inclusief epicatechinen, catechinen en andere flavonoiden — op effectieve wijze door het lichaam worden opgenomen en gebruikt voor het bestrijden van vrije radicalen.

Dankzij de gepatenteerde koude verwerking van onze cacao en de toevoeging van andere gevriesdroogde, antioxidantrijke supervruchten zijn de ongeëvenaarde ORAC-score en het ongekende totale flavonoïdegehalte van de X Power Squares™ het bewijs dat uw lichaam de voordelen krijgt die wetenschappelijk en historisch aan pure (donkere) chocolade zijn toegekend.



ORAC, "Oxygen Radical Absorbance Capacity," a method of measuring antioxidant capacities of foods. ORAC was originally developed by the National Institute of Aging.

De Xoçai™ X Power Squares™ zitten boordevol antioxidanten en hebben een ongeëvenaarde ORAC-waarde van 3.582 per 6 g Square, waardoor zij de meest krachtige, gezondheidsbevorderende en smakelijke chocolade ooit geproduceerd zijn!

Hoeveel chocolade moet ik eten?

Normaal gesproken moet u meer antioxidantrijk voedsel zoals de X Power Squares™ eten als u actiever bent of meer voedsel nodig hebt. De antioxidantwaarde, of het flavonoïdegehalte, van de X Power Squares™ kan dezelfde bescherming bieden die in tientallen wetenschappelijke onderzoeken naar de voordelen van pure chocolade is aangetoond. Nadat u deze onderzoeken naar pure chocolade en het antioxidantgehalte ervan hebt doorgelezen, dient u uw gezonde chocoladelevensstijl te starten met drie keer per dag één X Power Square™.

3 eenvoudige manieren om X Power Squares™ te kopen

1. Koop deze tegen de detailhandelsprijs van een MXI Corp Associate.
2. Word een MXI voorkeursklant en koop de producten met korting.
3. Word lid van het MXI Team door een MXI Corp Associate te worden en het product tegen groothandelsprijs te kopen.



For more information about Xoçai™, The Healthy Chocolate™ visit: www.mxicorp.com

Voor extra exemplaren bel +1-877.225.3521

© 2007 MXI Corp. Alle rechten voorbehouden. Niets uit deze publicatie mag worden vervoelvoudigd, verzonden of in een andere taal worden vertaald, in geen enkele vorm en op geen enkele manier, zonder de schriftelijke toestemming van Sound Concepts. De informatie in deze publicatie is NIET bedoeld als medisch advies. Er worden geen therapeutische of medische beweringen gedaan of geïmpliceerd. WIJZIG EEN MEDISCHE BEHANDELING, OF HET GEBRUIK VAN GENEESMIDDELEN, NIET ZONDER TOESTEMMING VAN UW ARTS. Krachtens de voorschriften van de Amerikaanse Inspectie van voedings- en geneesmiddelen (FDA) is het verboden therapeutische of medische beweringen te maken in combinatie met de verkoop van een product dat niet door de FDA is goedgekeurd.



NIEUWE | normen stellen



Gezonde chocolade: van boom tot delicatessen

Chocolade. Dit woord wordt vaak in verband gebracht met “snoep” en ook met zwaarlijvigheid, acne en tandgaatjes. De waarheid is echter dat chocolade een gezonde toevoeging aan een effectief wellnessprogramma kan zijn. Hoewel dit voor de meeste mensen verrassend is, wijzen een indrukwekkend en snel groeiend aantal onderzoeken alsmede eeuwenlang traditioneel gebruik naar chocolade (met cacao) als een effectief middel ter ondersteuning en bescherming van de lichaamssystemen. Daarnaast verhoogt chocolade de wellness en vitaliteit.

Cacao en menselijke gezondheid: een geschiedenisles

Het Olmec-volk van Meso-Amerika begon ruim 3.500 jaar geleden cacao te gebruiken. De kennis over de voedzame en gezondheidsbevorderende eigenschappen van cacao werd vervolgens doorgegeven aan de Maya's and Aztecs, die de krachtige plant gebruikten voor het maken van een drank vol met voedingsstoffen genaamd “xocolatl”, die vaak voor de adel was gereserveerd. Vele historische teksten prijzen de uithoudingsvermogen- en energieversterkende eigenschappen van xocolati, en na de Spaanse verovering van het Azteekse Rijk werd chocolade uiteindelijk een favoriete delicatessen van de Europese elite.

Vanaf de oudheid tot aan het heden behoorde chocolade tot één van de meest geliefde etenswaren van de mens. Het is belangrijk om op te merken dat chocolade vóór het midden van de jaren 1800 bijna uitsluitend werd gedronken. Toen eetbare vaste chocolade steeds meer beschikbaar kwam, werden ook meer ongewenste bestanddelen zoals geraffineerde suiker, was, vulstoffen en extra vetten gebruikelijker. Daarnaast pasten fabrikanten steeds meer verwerkingsmethoden toe die de hoeveelheid antioxidanten in hun chocoladeproducten neutraliseerden.

Juiste verwerking: behoud van het flavonoïdegehalte van cacao

De manier waarop cacao wordt verwerkt en geproduceerd, heeft grote gevolgen voor het gehalte aan flavonoïden, de belangrijkste antioxidanten in cacao. Gisten, branden en constant hoge temperaturen (processen die meestal door commerciële chocoladeproducten worden toegepast) zorgen voor een aanzienlijke verlaging van het flavonoïdegehalte van cacao. Daarentegen is de cacao die voor de X Power Squares™ wordt gebruikt, niet-gealkaliseerd, ongegist, in de zon gedroogd, niet-gebrand en vooral koudgeperst. Wat betekent dit? Dat onze cacao meer dan 8 keer zoveel flavonoïden bezit, met name catechinen en epicatechinen, dan cacao dat met standaard productiemethoden wordt geproduceerd.

Eén laatste overweging — onze cacaobron. Onze cacao is afkomstig van kleine familieboerderijen in Ivoorkust. Dit is belangrijk omdat cacaobonen uit deze regio aanzienlijk meer antioxidanten bevatten vanwege de ruwe groeiomstandigheden. Als een sociaal en milieubewust bedrijf heeft MXI Corp zich ervan overtuigd dat er geen sprake is van menselijke exploitatie en dat er geen pesticiden worden gebruikt bij het oogsten van onze cacaobonen.



Kracht van de Squares

Aan onze ongeëvenaarde cacao worden twee andere uiterst voedzame bessen toegevoegd: de açai-bes en de bosbes. Hieronder ziet u een overzicht van de mogelijke voordelen van deze opmerkelijke mix van krachtigste voedingsstoffen die de natuur rijk is.

Cacao

Cacao bezit diverse verschillende fytovoedingsstoffen, die vaak in de moderne diëten van vandaag ontbreken. Cacao heeft een van de hoogste antioxidantgehalten van welk voedsel dan ook en talloze onderzoeken hebben de gezondheidsbevorderende eigenschappen ervan bewezen.

VOEDINGSSTOFPROFIEL

- flavonoïden
- catechinen
- epicatechinen
- anthocyaninen/procyanidinen

MOGELIJKE VOORDELEN

- ondersteunt de cardiovasculaire gezondheid*
- stimuleert de juiste ontstekingsreactie*
- biedt bescherming door antioxidanten*
- helpt de celfunctie te beschermen*



Açaí

De açai-bes (ah-sa-i) is een energierijke bes die op gezamenlijke boerderijen van een unieke palmboom in het Amazonegebied wordt geoogst. Açai is al eeuwenlang op diverse manieren door de plaatselijke bewoners van het Amazonegebied gebruikt. Nu heeft het ook de gezondheidsmarkt in Noord-Amerika veroverd, met lofbetuigingen van mensen zoals Oprah, Dr. Nicholas Perricone, de zeer succesvolle auteur van gezondheidsboeken, en diverse andere media en gezondheidsexperts.



VOEDINGSSTOFPROFIEL

- polyfenolen
- anthocyaninen
- essentiële vetzuren
- aminozuren

MOGELIJKE VOORDELEN

- stimuleert het energieniveau*
- kan een gezonde immuunfunctie ondersteunen*
- ondersteunt de cardiovasculaire gezondheid*
- behoudt de optimale gezondheid van cellen*

Bosbes

De kracht van blauw! Uit vergelijkingen met andere vruchten en planten blijkt consistent dat bosbessen zeer veel antioxidanten bezitten. Zij barsten van voedingsstoffen, zijn zeer smakelijk en hebben toch zeer weinig calorieën. Bosbessen blijven een van de beste keuzes als een van de onderdelen van een gezond dieet.

VOEDINGSSTOFPROFIEL

- anthocyaninen
- vitaminen
- mineralen

MOGELIJKE VOORDELEN

- ondersteunt een gezonde cardiovasculaire functie*
- kan de cognitieve gezondheid helpen behouden*
- biedt bescherming door antioxidanten*
- ondersteunt een gezonde ontstekingsreactie*

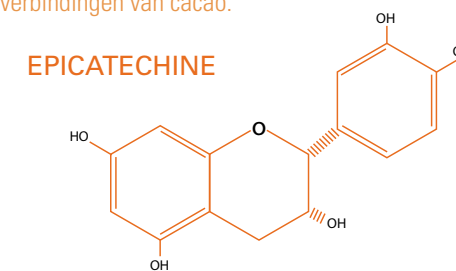


*Deze beweringen zijn niet geëvalueerd door de Amerikaanse Food and Drug Administration. Dit product is niet bedoeld om ziekten te diagnosticeren, behandelen, genezen of voorkomen.

Het epicatechine-antwoord

Tientallen moderne wetenschappelijke onderzoeken blijven de voordelen van het eten van cacao bevestigen. De meeste van deze onderzoeken stelden vast dat de beste gezondheidsresultaten werden verkregen met een dagelijkse inname van 600 tot 900 mg flavonoïden, een groep antioxidant verbindingen waartoe catechinen en epicatechinen behoren, die de belangrijkste gezondheidsvoordelen van cacao bieden. Uit het onderzoek blijkt ook dat hoe hoger het catechine- en epicatechinegehalte is des te beter het effect. X Power Squares™ hebben een verbazingwekkende 1.008 mg flavonoïden per portie (18 g of drie Squares).

Deze afbeelding toont de chemische samenstelling van een epicatechine, een van krachtigste antioxidant verbindingen van cacao.



Antioxidanten staan een extra elektron af aan de vrije radicaal, wat belangrijk is voor het vermogen van de lichaamscellen om schade te voorkomen.



Redenen om X Power Squares™ te leren kennen

Boordevol antioxidanten – dankzij de dynamische mix van cacao, açai-bessen en bosbessen is dit het krachtigste antioxidant product dat momenteel verkrijgbaar is!



Brunswick Lab gecertificeerd – Stop met gissen! Met het Certificatieprogramma van Brunswick Labs weet u wat u krijgt - externe certificatie van een eindproduct.

Unieke samenstelling – Gepatenteerde onverwerkte cacao geoptimaliseerd met açai-bessen en bosbessen zorgt voor een unieke samenstelling.

Vriendelijk voor diabetici – Natuurlijk gezoet met rietsuikersapkristallen, een zoetstof met een lage glycemische index.

Volledig natuurlijk of “schoon” product – Geen kunstmatige kleurstoffen en smaakstoffen, conserveringsmiddelen of vulstoffen.

Ongeëvenaarde smaak – Niet alleen zitten de X Power Squares™ boordevol voedingsstoffen, zij smaken ook heerlijk! Een leuke, heerlijke, gemakkelijke en gezonde snack als vervanging van de “junk” of commerciële chocolade die u momenteel eet.

