

Laboratorios Brunswick: Un Sello de Confianza

La sorprendente calificación ORAC de 3,582 para el producto Cuadritos X Power de Xoçai™ X está certificada por los Laboratorios Brunswick, un laboratorio independiente que brinda un servicio analítico para algunas de las más prestigiosas instituciones de investigación, corporaciones y organismos públicos. Xoçai™ se encuentra registrado en el Programa de Certificación de los Laboratorios Brunswick, un sistema de aseguramiento de calidad autorizado que emite una certificación a los productos que cumplen los criterios estrictos para sus pruebas de ORAC más populares.



El programa está diseñado para ayudar a los consumidores y reducir la confusión que rodea a las puntuaciones ORAC y valores de antioxidantes, así como para discernir qué productos hacen afirmaciones dudosas en cuanto a su valor de antioxidantes.

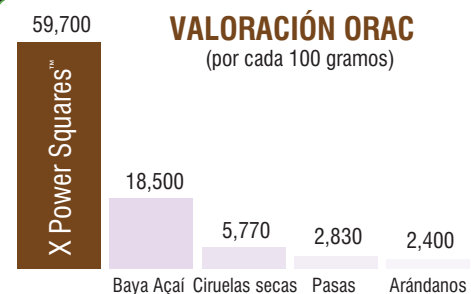
“Los laboratorios Brunswick aseguran a los consumidores finales que están adquiriendo uno de los mejores alimentos rico en antioxidantes por naturaleza.”

– Brunswick Labs

X Power Squares™ y las valoraciones ORAC: El significado de los números

¿Qué es una valoración ORAC? La prueba ORAC se usa para medir el contenido de antioxidantes en los alimentos y productos para la salud. El cacao posee una de las valoraciones ORAC más altas para alimentos en estado natural. Asimismo, múltiples estudios han demostrado que los antioxidantes existentes en el cacao — incluyendo las epicatequinas, catequinas y otros flavonoides — se absorben realmente y el organismo las utiliza para combatir los radicales libres.

Debido al procesamiento en frío, patentado, de nuestro cacao así como el añadir otros frutos secos con altos niveles de antioxidantes, la incomparable valoración ORAC y el contenido total de flavonoides, sin precedentes, de X Power Squares™ puede ayudar a brindarle a su organismo los beneficios que histórica y científicamente se han asociado al chocolate negro.



ORAC: La “Capacidad de Absorción de Radicales Libres”, es un método para medir la capacidad antioxidante de los alimentos. ORAC fue originalmente desarrollado por el National Institute of Aging (Instituto Nacional de Estudios del Envejecimiento)

Xoçai™ X Power Squares™ contienen antioxidantes que poseen una valoración ORAC sin precedentes de 3,582 por cada cuadrito de 6g, convirtiéndose en el chocolate más poderoso, saludable y delicioso jamás producido!

¿Cuánto Chocolate Puedo Comer?

En términos generales, cuanto más alto es su nivel de actividad o necesidades nutricionales, mayor la ingesta de alimentos ricos en antioxidantes, tal es el caso de Power Squares™. El valor antioxidante o el contenido de flavonoides del X Power Squares™ puede brindarle los mismos beneficios de protección mostrados en docenas de estudios científicos en el chocolate negro. Luego de revisar esos estudios al chocolate negro y su ingesta diaria de antioxidantes, usted debería empezar un estilo de vida consumiendo chocolate saludable comiendo X Power Square™ tres veces por día.

3 Fáciles Formas para Comprar X Power Squares™

1. Comprarlos a Precio Final con un Asociado de MXI Corp.
2. Convertirse en Cliente Preferencial de MXI y adquirir los productos con descuentos.
3. Afiliarse al equipo de MXI convirtiéndose en Asociado de MXI Corp y adquirir el producto a precios de mayorista.



Por mayor información acerca de Xoçai™, El Chocolate Saludable™ visite: www.mxicorp.com

soundconcepts
creative business solutions

Para obtener copias adicionales, llame al 877.225.3521



MXI Corp. © 2007. Todos los derechos reservados. Ninguna parte de esta publicación puede reproducirse, transmitirse o traducirse a cualquier idioma en forma alguna o por cualquier medio sin el consentimiento por escrito de Sound Concepts. La información aquí contenida NO debe tomarse como un consejo médico. No se hace en forma directa o implícita ningún tipo de afirmación terapéutica o médica. NO CAMBIE NINGÚN TRATAMIENTO MÉDICO O EL USO DE MEDICAMENTOS SIN EL PERMISO DE SU PROVEEDOR DE SERVICIOS DE SALUD. Las regulaciones de la FDA prohíben el uso de afirmaciones terapéuticas o médicas relativas a productos a la venta que no hayan sido aprobados por la FDA.



Estableciendo | **NUEVOS** | Estándares



Chocolate Saludable: De la Planta al Paladar

Chocolate. Es una palabra asociada a los “dulces” y frecuentemente un estereotipo tomado como un factor que contribuye a la obesidad, el acné y la caries dental. La verdad es que el chocolate puede ser un agregado saludable a cualquier programa de bienestar físico práctico. Puede que esto le sorprenda a la mayoría de las personas, un creciente número de investigaciones aunado a siglos de uso tradicional, muestran que el chocolate (específicamente el cacao) es efectivo para proteger y ayudar a los sistemas corporales al brindar mayor bienestar y vitalidad.

El Cacao y la Salud Humana: Toda Una Historia

La civilización Olmeca de Mesoamérica comenzó a utilizar el cacao hace más de 3,500 años. El conocimiento de las cualidades alimenticias y de promoción de la salud humana presentes en el cacao fueron luego pasadas a los mayas y aztecas quienes utilizaron esta planta tan potente en una bebida rica en nutrientes denominada “Xocolatl” la que frecuentemente se reservaba exclusivamente para la realeza. Muchos textos históricos elogian las propiedades energéticas y de vigor del Xocolatl. Luego de que los españoles conquistaran a los Aztecas, el chocolate se convirtió finalmente en una de las delicias favoritas de la elite europea.

Desde la antigüedad hasta la actualidad, el chocolate ha sido una de las comidas más queridas por la sociedad. Y es importante destacar que antes de la mitad de los años 1800, el chocolate se consumía en su mayoría como una bebida. En la medida que el chocolate se convirtió en un alimento sólido, más accesible, ingredientes no deseados tales como la azúcar refinada, ceras, grasas añadidas y otros ingredientes fueron más comunes. Los fabricantes utilizaron métodos de procesamiento que neutralizaban el contenido antioxidante de sus productos con chocolate de forma significativa.

El Proceso Adecuado: Preservando el Contenido de Flavonoides en el Cacao

La manera en la cual el cacao se procesado y elabora tiene un impacto importante en el nivel de flavonoides, los antioxidantes primarios del cacao. La fermentación, cocción y las altas temperaturas en forma constante (procesos utilizados comúnmente por los fabricantes de chocolate comercial) reducen significativamente los niveles de flavonoides en el cacao. Por otro lado, el cacao utilizado en X Power Squares™ no ha sido alcalinizado, fermentado, ni secado al sol o cocido, sino que se ha procesado en frío. ¿Qué significa todo esto? Quiere decir que nuestro cacao contiene ocho veces los niveles de flavonoides, específicamente catequinas y epicatequinas, que el cacao producido a través de procesos estándares de elaboración.

Una nota final – nuestra fuente de cacao. Nuestro cacao se obtiene de pequeñas granjas familiares en la Costa de Marfil. Esto es importante porque los granos de cacao de esta región del mundo contienen un mayor nivel considerable de antioxidantes debido a las condiciones inhóspitas en las que crece. Como empresa consciente social y medioambientalmente, MXI Corp se ha cerciorado de que no exista explotación humana o se utilicen pesticidas en el cultivo de nuestros granos de cacao.



El Poder de los Cuadrados de Chocolate

Nuestro cacao incomparable está lleno de las propiedades saludables de otros dos poderosos e importantes nutrientes – la baya açai y el arándano. A continuación se puede encontrar una visión general de los posibles beneficios que usted puede recibir de esta mezcla de alimentos ricos en antioxidantes que nos brinda la naturaleza.

Cacao

El cacao es rico en varios fitonutrientes muchos de los cuales se encuentran ausentes en las dietas alimenticias actualmente. El cacao es uno de los alimentos con los niveles más alto en antioxidantes dentro de los alimentos conocidos y un sin número de estudios han demostrado sus propiedades saludables.

PERFIL NUTRICIONAL

- flavonoides
- catequinas
- epicatequinas
- Anthocianidinas/procianidinas

POSIBLES BENEFICIOS

- ayuda a mantener la salud cardiovascular*
- brinda protección antioxidante*
- ayuda a proteger la función celular*
- permite una respuesta adecuada a las inflamaciones*



Açaí

Açaí (ah-sigh-EE) es una baya o mora muy energética proveniente de una palmera única del Amazonas cosechada en granjas en cooperativa. El Açaí ha sido utilizado por los nativos del Amazonas durante siglos en formas diversas. En la actualidad, la imagen de la salud en América del Norte ha sido bombardeada por ella, recibiendo elogios de personajes como Oprah, el autor del famoso libro sobre salud, el Dr. Nicholas Perricone, y muchos otros expertos en salud.



PERFIL NUTRICIONAL

- polifenoles
- anthocianidinas
- acidos grasos esenciales
- aminoácidos

POSIBLES BENEFICIOS

- eleva los niveles energéticos*
- puede compensar la función de defensa inmune*
- ayuda a promover la salud cardiovascular*
- mantiene a las células en condiciones óptimas de salud*

Arándanos

¡El Poder Azul! Los arándanos se ubican en forma consistente dentro de los lugares más elevados en contenido de antioxidantes al compararse con otras frutas y plantas. Están recargados de nutrientes y buen sabor pero con muy bajas calorías. Los arándanos continúan siendo una de las mejores opciones a incluir en una dieta saludable.

PERFIL NUTRICIONAL

- anthocianinas
- vitaminas
- minerales

POSIBLES BENEFICIOS

- ayudan a mantener la función cardiovascular saludable*
- podrían ayudar a mantener la salud cognitiva*
- ofrecen protección antioxidante*
- permite una respuesta adecuada a las inflamaciones*

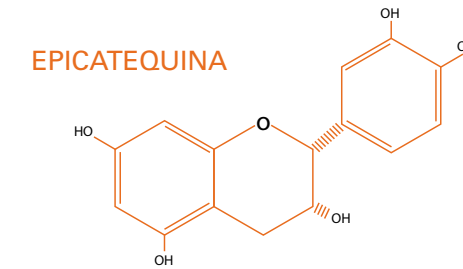


*Estas afirmaciones no han sido evaluadas por la Administración de Alimentos y Drogas Médicas. La finalidad de este producto no es diagnosticar, tratar, curar o prevenir ninguna enfermedad.

La Respuesta de la Epicatequina

Decenas de modernos estudios científicos continúan confirmando los beneficios del consumo del cacao. La mayoría de estos estudios han descubierto que al ingerir entre 600 y 900 mg de flavonoides se obtuvieron los mejores resultados en salud. Los flavonoides son un grupo de compuestos antioxidantes que incluyen a la catequina y la epicatequina, que son los principales causantes de los beneficios del cacao en la salud. Las investigaciones también muestran que a mayores niveles de catequinas y epicatequinas mejores resultados. X Power Squares™ contienen la asombrosa cantidad de 1,800 mg de flavonoides por porción (18 g o tres Cuadritos).

Esta ilustración muestra la composición química de la epicatequina la cual es uno de los más potentes antioxidantes del cacao.



Los antioxidantes proporcionan un electrón adicional al radical libre, y esto es la clave para apoyar a las células del organismo a resistir el daño.



Razones para Probar los X Power Squares™

Centro Esencial de Antioxidantes – La mezcla dinámica del cacao, bayas açai y los arándanos hacen que éste sea ¡el producto antioxidante más potente que existe!



Certificada por Laboratorios Brunswick – ¡No juegue a las adivinanzas! Con el Programa de Certificación de los Laboratorios Brunswick, usted sabe lo que compra – se trata de una certificación independiente que se hace a un producto terminado.

Fórmula Exclusiva – El cacao sin procesar, patentado y perfeccionado con las bayas de açai y los arándanos crean una fórmula como ninguna otra.

Apto para Diabéticos – Endulzado naturalmente con el jugo de la caña de azúcar orgánica, un edulcorante con bajo nivel glicémico.

Producto 100% Natural o Sin Aditivos – sin colorantes artificiales, sabor artificial, conservantes o aditivos.

Un Sabor Incomparable – X Power Squares™ no solo contiene una gran cantidad de nutrientes sino que además, ¡tienen un sabor espectacular! Un bocadillo saludable, divertido, delicioso, sabroso para reemplazar ese chocolate comercial o “chatarra” que usted consume actualmente.

