

Laboratoires Brunswick : Un Gage d'Assurance

Le score ORAC incroyable de 3 582 pour le X Power Square de Xoçai™ est certifié par les Laboratoires Brunswick, un laboratoire indépendant qui procure des services d'analyse pour les plus importantes institutions de recherche, corporations et organismes publics. Xoçai™ est maintenant inscrit dans le Programme de Certification des Laboratoires Brunswick, un système d'assurance-qualité de renom qui émet des certifications pour les produits qui satisfont leur critère strict afin de pouvoir afficher le sceau « Brunswick Labs Certified ». Le programme est conçu pour aider les consommateurs à clarifier la confusion qui règne autour des scores ORAC ou des valeurs en antioxydants, et à discerner quels produits font des allégations douteuses à propos de leurs valeurs en antioxydants.



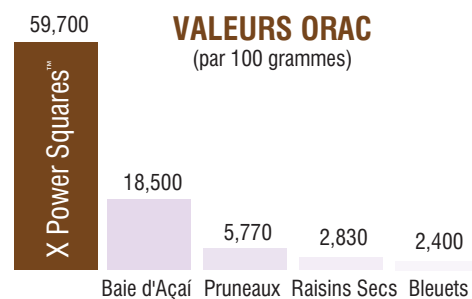
« Le sceau des Laboratoires Brunswick rassure les consommateurs dans le fait qu'ils reçoivent un des aliments les plus riches en antioxydants. »

- Laboratoires Brunswick :

X Power Squares™ et scores ORAC : Ce que les Chiffres Veulent Dire

Qu'est-ce qu'un score ORAC ? Le test ORAC est utilisé pour mesurer le contenu des aliments et produits naturels en antioxydants. Le cacao contient un des plus hauts scores ORAC de tous les aliments dans sa forme naturelle. De plus, de multiples études ont démontré que les antioxydants contenus dans le cacao — incluant épicatéchine, catéchines et autres flavonoïdes — sont absorbés efficacement et utilisés par l'organisme pour combattre les radicaux libres.

Grâce au traitement de pressage à froid breveté de notre cacao ainsi que de l'addition d'autres super fruits riches en antioxydants lyophilisés, le score ORAC sans égal et le contenu total en flavonoïde sans précédent des X Power Squares™ peut aider à fournir à votre corps les bénéfices qui ont été liés scientifiquement et historiquement au chocolat noir.



ORAC, « Oxygen Radical Absorbance Capacity, » (Capacité d'Absorption Radicale d'Oxygène) une méthode pour mesurer les niveaux d'antioxydant dans les aliments. ORAC a été développé à l'origine par la National Institute of Aging (Institut National sur le Vieillessement).

Les Xoçai™ X Power Squares™ sont remplis d'antioxydants et ont une Valeur ORAC inégalée de 3 582 par Carré de 6g, les rendant le chocolat décadent le plus puissant et le plus bénéfique pour la santé jamais produit !

Combien de Chocolat Est-ce que Je Devrais Manger ?

En général, plus notre niveau d'activité ou nos besoins nutritifs sont élevés, plus vous devriez consommer des aliments riches en antioxydants, tel que les X Power Squares™. La valeur en antioxydants, ou le contenu en flavonoïdes, des X Power Squares™ peut fournir les mêmes bénéfices de protection démontrés dans des dizaines d'études scientifiques sur le chocolat noir. Après une révision de ces études sur le chocolat noir et la consommation quotidienne en antioxydants, vous devriez commencer votre style de vie chocolat santé en consommant un X Power Square™ trois fois par jour.

3 Façons Faciles d'acheter X Power Squares™

1. Achetez au Prix de Détail d'un Associé MXI Corp.
2. Devenez un Client Privilégié MXI et achetez les produits à un prix spécial.
3. Joignez l'Équipe MXI en devenant un Associé MXI Corp et achetez le produit au prix de gros.



Pour plus d'informations concernant Xoçai™, Le Chocolat Santé™ visitez le site : www.mxicorp.com



soundconcepts

Pour 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 dans ce document NE doit PAS être interprétée comme un conseil 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.



Développer de | NOUVEAUX | Standards



Chocolat Santé : De l'Arbre à la Gâterie

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 de vitalité.

Le Cacao et la Santé : Une Histoire

La civilisation Olmec de Mésoamérique a commencé à utiliser le cacao il y a plus de 3500 ans. Les connaissances concernant les qualités sur la santé du cacao 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 de Xocolatl, et après la conquête espagnole du peuple Aztèque, le chocolat est devenu un aliment recherché 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. Lorsque le chocolat solide est devenu plus disponible, toutefois, des ingrédients indésirables comme le sucre raffiné, les cires, agents de remplissage et des gras ajoutés sont devenus plus communs. Et les manufacturiers utilisent de plus en plus des méthodes de traitement qui diminuent de façon significative les antioxydants sains de leurs produits de chocolat.

Traitement Correct : Maintenir le Contenu en Flavonoïde du Cacao

La façon dont le cacao est traité et produit a un impact important sur le niveau de flavonoïdes, l'antioxydant principal du cacao. La fermentation, la cuisson et les températures soutenues (des procédés utilisés communément par les chocolatiers commerciaux) diminuent de façon significative les niveaux de flavonoïdes dans le cacao. Le cacao utilisé dans les X Power Squares™ est non alcalinisé, non fermenté, séché au soleil, non cuit, et plus spécialement, pressé à froid. Qu'est-ce que cela veut dire ? Ceci signifie que notre cacao peut se vanter d'avoir plus de huit fois les niveaux de flavonoïdes, spécifiquement les catéchines et épicatechines, que le cacao produit avec des procédés manufacturiers standards. 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 ni de pesticides utilisés dans la récolte de nos fèves de cacao.



Le Pouvoir des Carrés

Notre cacao sans pareil est infusé avec les propriétés bénéfiques de deux autres puissants nutriments — la baie d'açaï et le bleuet. Ci-dessous vous trouverez un résumé des bénéfices potentiels que vous pourriez recevoir de ce mélange remarquable d'aliments riches en antioxydants de Mère Nature.

Cacao

Le cacao est riche en différents phytonutriments, dont plusieurs ne sont pas présents dans les diètes modernes. Le cacao possède un des niveaux d'antioxydants les plus importants de tout aliment connu, et un nombre illimité d'études ont démontré ses propriétés saines.

RÉSUMÉ DES NUTRIMENTS

- flavonoïdes
- catéchines
- épicatechines
- anthocyanines/procyanidines

BÉNÉFICES POTENTIELS

- aide à supporter la santé cardiovasculaire*
- fournit une protection antioxydante*
- aide à protéger la fonction cellulaire*
- promouvoir une réponse appropriée à l'inflammation*



Açaï

La baie d'açaï (ah-sigh-EE) est un fruit énergétique récolté d'un palmier Amazonien unique sur des fermes coopératives. L'Açaï 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 et des médias.



RÉSUMÉ DES NUTRIMENTS

- polyphénols
- anthocyanines
- acides gras essentiels
- acides aminés

BÉNÉFICES POTENTIELS

- augmente le niveau d'énergie*
- peut supporter une fonction immunitaire saine*
- aide à promouvoir la santé cardiovasculaire*
- maintient une santé cellulaire optimale*

Bleuet

Le Pouvoir du Bleu ! Les bleuets ont toujours un score très haut en antioxydants comparé à d'autres fruits et plantes. Ils sont remplis de nutriments et de saveur, et pourtant ils ont très peu de calories. Les bleuets continuent d'être parmi les meilleurs choix à inclure dans une diète santé.

POFIL DE NUTRIMENTS

- anthocyanines
- vitamines
- mminéraux

BÉNÉFICES POTENTIELS

- aide à supporter une fonction cardiovasculaire saine*
- peut aider à maintenir la santé cognitive*
- fournit une protection antioxydante*
- supporte une réaction saine à l'inflammation*

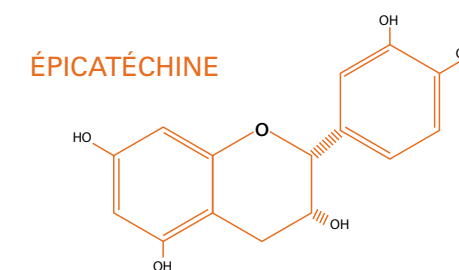


*Ces déclarations n'ont pas été évaluées par la FDA. Ce produit n'est pas conçu pour diagnostiquer, traiter, guérir ou prévenir toute maladie.

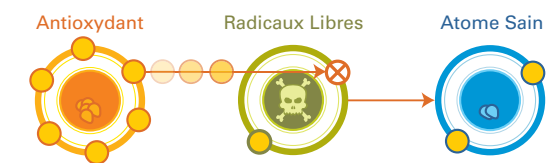
La Réponse Épicatechine

Des douzaines d'études scientifiques modernes continuent de confirmer les bénéfices de consommer du cacao. La plupart de ces études ont démontré que les meilleurs résultats pour la santé ont été atteints avec une consommation quotidienne entre 600 et 900 mg de flavonoïdes, un groupe de composés d'antioxydants incluant les catéchines et épicatechines, qui sont les principaux fournisseurs des bénéfices du cacao pour la santé. La recherche démontre également que plus les niveaux de catéchines et épicatechines sont élevés, plus l'effet est bénéfique. Les X Power Squares™ contiennent un incroyable 1 008mg de flavonoïdes par portion (18g ou trois Carrés).

Cette illustration montre la composition chimique d'une épicatechine, qui est un des composés antioxydants du cacao les plus puissants.



Les antioxydants offrent un électron supplémentaire aux radicaux libres, un élément clé pour aider votre organisme à résister contre les dommages aux cellules



Les Raisons de Faire l'Expérience des X Power Squares™

Puissance Antioxydante — Le mélange dynamique de cacao, baies d'açaï et bleuets en fait un des produits antioxydants les plus puissants sur le marché !



Certifié par les Laboratoires Brunswick — Ne jouez pas à la roulette avec votre santé ! Grâce au Programme de Certification des Laboratoires Brunswick, vous savez ce que vous obtenez — une certification de tierce partie pour un produit fini.

Formulation Unique — Un cacao non traité breveté optimisé avec des baies d'açaï et bleuets pour une formule sans pareil.

Adapté pour les Diabétiques — Naturellement sucré avec des cristaux de vesou pur, un édulcorant faible en glycémie.

Produit Complètement Naturel ou « Propre » — Aucune couleur artificielle, saveur artificielle, agents de conservation ou agents de remplissage.

Goût Inégalé — Non seulement les X Power Squares™ sont-ils pleins de nutriments, ils sont aussi très bons ! Une collation amusante, délicieuse, pratique et saine pour remplacer le chocolat malsain ou commercial que vous mangez en ce moment.

