



Açaí: Viele wichtige Nährstoffe in einer kleinen Beere

Die Açaí-Frucht (Aussprache „Assa-i“) ist eine kraftvolle Beere, die von Landwirtschaftscooperativen von einer einzigartigen Palme im Amazonasgebiet geerntet wird. Açaí wird seit Jahrhunderten von den Ureinwohnern des Amazonasgebietes auf verschiedenste Art verwendet. Vor gar nicht allzu langer Zeit ist die Beere als Gesundheitsthema in Nordamerika aktuell geworden, wo sie von Oprah Winfrey und dem Bestsellerautor Dr. med. Nicholas Perricone sowie vielen anderen Gesundheitsexperten Anerkennung erhalten hat.

Die kleinen lila Beeren stecken voller Nährstoffe, die dem Körper Aminosäuren, essenzielle Fettsäuren, Vitamine und Mineralstoffe liefern. Des Weiteren enthalten die Beeren die zweitgrößte Menge von Antioxidantien unter den Lebensmitteln sowie diverse Arten von Polyphenolen. Die Açaí-Beere enthält tatsächlich 14 Mal mehr Antioxidantien als Spinat und 30 Mal mehr Antioxidantien als Rotwein, der seit Langem als Maßstab für den Antioxidantiengehalt in Lebensmitteln gilt.

Verwöhnen Sie Ihre Gesundheit

Das U.S.-Landwirtschaftsministerium (USDA) empfiehlt täglich 3.000 – 5.000 Antioxidantien einzunehmen. Neueste Studien haben gezeigt, dass Menschen mit bestimmten Lebensweisen größere Mengen benötigen. Es mag manche Menschen überraschen, dass man durch Schokolade, und insbesondere durch korrekt verarbeitete Zartbitterschokolade, die notwendigen Antioxidantien aufnehmen kann.

Wenn Sie sich also fragen, welche Lebensmittel Sie in Ihren Gesundheitsplan mit aufnehmen sollten, die besonders reich an Antioxidantien sind, dann wählen Sie Xocai™ Nuggets. Der unverarbeitete Kakao und der Açaí-Gehalt bieten Ihrem Körper einen verbesserten Antioxidantenschutz sowie viele andere sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe. Darüber hinaus schmecken die Nuggets köstlich und können die 18 Pfund „Schokoladensüßigkeiten“ ersetzen, die der durchschnittliche Deutsche jedes Jahr verzehrt. Für Ihre Gesundheit ist die Wahl offensichtlich. **Wählen Sie Xocai™ -The Healthy Chocolate™.**

Xocai™ Nuggets. Sie sind einzigartig, köstlich und das Original der „gesunden Schokolade.“

soundconcepts
creative business solutions

Um weitere Kopien zu bestellen, rufen Sie uns bitte unter der folgenden Telefonnummer an: 001 (877) 225 3521.

Weitere Informationen über Xocai™, The Healthy Chocolate™, finden Sie auf unserer Website: www.mxicorp.com

© 2007, MXI Corp. Alle Rechte vorbehalten. Ohne vorherige schriftliche Genehmigung von Sound Concepts darf kein Teil dieser Publikation vervielfältigt, übertragen oder auf eine andere Sprache übersetzt werden. Die hier enthaltenen Informationen sind NICHT als medizinischer Rat bestimmt. Es werden keine therapeutischen oder medizinischen Behauptungen impliziert oder aufgestellt. ÄNDERN SIE KEINE MEDIZINISCHEN BEHANDLUNGEN ODER DIE VERWENDUNG VON MEDIKAMENTEN, OHNE DIE ZUSTIMMUNG IHRES ARZTES. FDA-Richtlinien verbieten die Aufstellung therapeutischer oder medizinischer Behauptungen im Zusammenhang mit dem Verkauf von Produkten, die nicht von der US-amerikanischen Zulassungsbehörde FDA zugelassen wurden.



Die gesunde Schokoladenrevolution

Schokolade. Dieses Wort wird oft mit dem Wort „Süßigkeiten“ verbunden und wird als Ursache von Übergewicht, Akne und Karies in gesehen. **Tatsächlich kann Schokolade jedoch im Rahmen eines effektiven Wellness-Programms eine gesunde Nahrungsergänzung darstellen.** Obwohl dies für die meisten Menschen überraschend klingen mag, deuten eine beeindruckende und rapide wachsende Anzahl von wissenschaftlichen Untersuchungen sowie die jahrhundertelange Verwendung darauf hin, dass Schokolade (insbesondere Kakao) den Körper effektiv unterstützen und schützen kann und zum menschlichen Wohlbefinden und zur Vitalität beiträgt.



Kakao: Menschliche Gesundheit in der Geschichte

Die Verwendung von Kakao begann in der Olmeken-Zivilisation vor über 3.500 Jahren. Das Wissen wurde daraufhin an die Mayas und Azteken weitergereicht, die diese kraftvolle Pflanze in einem nährstoffhaltigen Getränk namens „Xocolatl“ verarbeiteten, das oft den Adeligen vorbehalten war. Viele historische Texte preisen die aufbauende Wirkung in Bezug auf Muskelkraft sowie die Energie spendenden Eigenschaften von Xocolatl an. Nachdem die Spanier das Aztekenreich eroberten, wurde Schokolade zu der beliebtesten Delikatesse der europäischen Elite.

Von der Antike bis zur Gegenwart zählt Schokolade zu einem der beliebtesten Lebensmittel. Bemerkenswert ist, dass Schokolade bis Mitte des 18. Jahrhunderts hauptsächlich als Getränk genossen wurde. Als die Schokolade in Festform einen breiteren Markt fand, wurden immer mehr unerwünschte Zutaten, wie zum Beispiel raffinierter Zucker, Wachs, zusätzliches Fett und andere Füllstoffe, hinzugefügt. Des Weiteren verwendeten die Hersteller immer häufiger Verarbeitungsmethoden, die den Antioxidantiengehalt der Schokoladenprodukte stark verringerten.



Xoçai™ Nuggets: Vorreiter der gesunden Schokoladenrevolution

Wie bereits angesprochen, ist das Wort Schokolade oft negativ vorbelastet. Schokolade wird normalerweise mit ungesunden Lebensmitteln in Verbindung gebracht. Ursache dafür ist hauptsächlich die Verarbeitung und die Vermarktung kommerzieller Schokolade als „Süßigkeit“. Zudem enthalten die meisten Schokoladenprodukte Kakao minderer Qualität und einen hohen Zuckergehalt, zugesetzte Fette, Koffein, Wachs und Füllstoffe. Daher die unglückliche Bezeichnung „ungesund“.

Schokolade genießt jetzt eine wohlverdiente Renaissance als gesundes Lebensmittel. Sie liefert dem Körper essenzielle Nährstoffe, durch die er optimal funktionieren kann, sich selbst schützen kann und gesteigertes Wohlbefinden erfährt.

Xoçai™ ist der Urheber der gesunden Schokoladenrevolution und ist Vorreiter im Einsatz von Spitzentechnologie. Xoçai™ Nuggets enthalten Kakao, Açaí, Blaubeeren und andere Zutaten von höchster Qualität. Die Nuggets sind ein dekadenter Zartbittergenuss aus unverarbeiteter, nicht-alkalisierte belgischer Schokolade. Des Weiteren durchläuft der Kakao ein patentiertes Kaltpressverfahren. Das Ergebnis ist ein Kakao, der die höchstmögliche Menge von Antioxidantien enthält.

Die Verarbeitung: Der Schlüssel zum Erhalt der Nährstoffe in der Schokolade

Die meisten kommerziell hergestellten Schokoladenprodukte durchlaufen diverse Verarbeitungsmethoden, die dem Kakao buchstäblich einen Großteil der Nährwerte entziehen. Der Kakao wird meistens alkalisiert (auch „Dutching“ genannt), wobei Flavanole verloren gehen. Flavanole sind die Nährstoffe, die den Großteil der gesundheitsfördernden Eigenschaften des Kakaos liefern. Kommerzielle Schokoladenprodukte enthalten eine Vielzahl von weiteren Zutaten, die den Nährwert zusätzlich verringern. Zu diesen Zutaten gehören Lezithin, Milchfeststoffe, Wachs, Füllstoffe, gehärtete Fette und ganz besonders raffinierter Zucker.

Xoçai™-Produkte hingegen durchlaufen keine dieser schädlichen Verarbeitungsmethoden. Stattdessen verwenden wir den feinsten Kakao, der auf dem Markt erhältlich ist. Unsere Produkte enthalten nur natürliche Kakaobutter (keine Milchfeststoffe oder Fette) und werden mit natürlichem, unbehandelten kristallinen Rohrzucker gesüßt.

Kakaobutter galt lange als schädlich für den menschlichen Körper. Tatsächlich ist Kakaobutter aber ein „neutrales“ Fett. Die zarte und cremige Konsistenz trägt zu dem ausgezeichneten Geschmack der Xoçai™ Nuggets bei. Natürlicher kristalliner Rohrzucker ist raffiniertem, weißen Zucker weit überlegen. Da es ein niedrigeres glykämisches Süßungsmittel ist, wird es langsamer vom Körper aufgenommen, obwohl es ausreichend süßt. Das Ergebnis ist nährstoffreicher Kakao, mehr Flavanole (Antioxidantien) und weniger Zucker.

Abschließend noch ein Wort zur Herkunft unseres Kakaos. Unser Kakao stammt von kleinen familieneigenen Landwirtschaftsbetrieben an der Elfenbeinküste. Kakaobohnen aus dieser Region enthalten aufgrund der rauen Wachstumsbedingungen bedeutend mehr Antioxidantien. Als sozial verantwortliches und umweltbewusstes Unternehmen legt MXI Corp darauf wert, dass beim Anbau unserer Kakaobohnen keine Menschen ausgebaut und keine Pestizide benutzt werden.



Antioxidantien gewinnen an Bedeutung

Einfach ausgedrückt wird unsere Gesundheit ständig von allen Seiten bedroht. Unsere Umwelt ist voller Giftstoffe, synthetischer Chemikalien und Schadstoffen. Die Luft, die wir atmen, das Wasser, das wir trinken und sogar die Lebensmittel, die wir essen, enthalten Giftstoffe, die unser Körper tagtäglich aufnimmt. Hinzu kommt die falsche Ernährungsweise und mangelnde Bewegung der meisten Menschen, mangelnde Schlafqualität sowie ein hoher Stresslevel – das perfekte Rezept für ein Gesundheitsdesaster.

Ein weiteres Gesundheitsrisiko, das teilweise auf die zuvor beschriebenen Faktoren zurückgeführt werden kann, sind freie Radikale (Oxidantien). Dabei handelt es sich um instabile Moleküle, die die gesunden Zellen buchstäblich, bei dem Versuch sich zu stabilisieren, schädigen. Diese Aktivität führt zur Bildung weiterer freier Radikale und dieser Dominoeffekt führt wiederum zur umfangreichen Schädigung von Zellen (einschließlich der DNA), von Gewebe und von Organen. Tausende von wissenschaftlichen Studien haben den Zusammenhang zwischen freien Radikalen und über 200 degenerativen Krankheiten eindeutig nachgewiesen.

Hier kommen Antioxidantien zur Hilfe, die freie Radikale abfangen, bevor diese Schäden verursachen. Ihnen sind bestimmt Vitamin C und E geläufig. Beide Vitamine sind Antioxidantien.

ORAC

- Wie man
- Antioxidantien misst

Die Antioxidationskraft von Lebensmitteln kann anhand der Fähigkeit, freie Radikale abzufangen, gemessen werden. Ein Testverfahren namens ORAC, das von dem US-Landwirtschaftsministerium (USDA) entwickelt wurde, gilt als Standardtest zur Messung der Antioxidationsfähigkeit von Lebensmitteln. Wie Sie auf der Tabelle rechts sehen können, ist die Menge der Antioxidantien (gemäß des ORAC-Testverfahrens) von unverarbeitetem Kakao und Açaí, also den beiden Hauptzutaten von Xoçai™, höher als selbst bei den Lebensmitteln, die dafür bekannt sind, dass sie viele Antioxidantien enthalten.

Kakao enthält viele Polyphenole, einschließlich Flavanole, Catechine und Procyanidine, die freie Radikale bekämpfen. Açaí enthält ebenfalls hohe Anteile von Polyphenolen, einschließlich Cyanidin 3-Glucosid, ein kraftvolles Anthocyanin, das dafür bekannt ist, vor oxidativen Schäden zu schützen.

Xoçai™ Nuggets werden von Brunswick Laboratories ORAC-geprüft. MXI Corp führt auf der Verpackung den stolzen Wert von 3.120 ORAC pro 12-Gramm-Nugget auf.

ORAC-Werte* der Lebensmittel mit dem höchsten Antioxidantiengehalt (pro 100g)

Unverarbeitetes Kakaopulver	26.000
Açaí-Beere	18.500†
Bitterschokolade	13.120
Backpflaumen	5.770
Rosinen	2.830
Blaubeeren	2.400
Brombeeren	2.036
Erdbeeren	1.540
Roher Spinat	1.260
Brokkolis	890
Rote Trauben	739
Kirschen	670

*Quelle: Daten des USDA und vom Journal of the American Chemical Society.

†Quelle: Brunswick Laboratories