Brunswick Labs: Ein Gütesiegel

Brunswick Labs, ein unabhängiges Drittlabor, das einigen der weltbesten Forschungseinrichtungen, Unternehmen und öffentliche Organisationen analytische Dienstleistungen erbringt, hat den erstaunlichen ORAC-Wert in Höhe von 3.582 pro Xoçai™ X Power Square zertifiziert. Xoçai™ nimmt jetzt am Brunswick Labs Zertifizierungsprogramm teil. Bei diesem Zertifizierungsprogramm handelt es sich um ein maßgebendes Qualitätssicherungssystem. Nur Produkte, die strengen Kriterien entsprechen, erhalten eine Zertifizierung und dürfen das „Brunswick Labs Certified"-Gütesiegel tragen. Dieses Zertifizierungsprogramm soll Verbrauchern helfen, Klarheit über ORAC-Werte bzw. Antioxidantiengehalte zu schaffen und aufzudecken, wenn Produkte fragwürdige Aussagen über ihre Antioxidantienwerte machen.

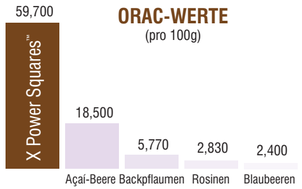
"Das Brunswick Labs Gütesiegel versichert Verbrauchern, dass Sie ein natürliches Nahrungsmittel mit hohem Antioxidantiengehalt erhalten."

– Brunswick Labs

X Power Squares™ und ORAC-Werte: Was bedeuten diese Zahlen?

Was ist ein ORAC-Wert? Der ORAC-Test wird dazu benutzt, den Antioxidantiengehalt in Nahrungsmitteln und Gesundheitsprodukten zu messen. Kakao hat in seiner unbehandelten Form einen der höchsten Antioxidantienwerte im Vergleich zu anderen Nahrungsmitteln. Des Weiteren haben mehrere Studien gezeigt, dass die Antioxidantien im Kakao, einschließlich der Epicatechine, Catechine sowie weitere Flavonoide, effektiv vom Körper aufgenommen und eingesetzt werden können, um freie Radikale abzufangen.

Aufgrund des patentierten Kaltpressverfahrens unseres Kakaos sowie der Zugabe von gefriergetrockneten Superfrüchten mit hohem Antioxidantiengehalt, dem konkurrenzlosen ORAC-Wert und dem beispiellosen Flavonoidgesamtgehalt der X Power Squares™ erhält Ihr Körper die Vorteile, die wissenschaftlich und historisch mit Zartbitterschokolade in Zusammenhang gebracht werden.



ORAC, „Oxygen Radical Absorbance Capacity" (Sauerstoffradikal-Absorptionsvermögen), ist eine Methode, die den Antioxidansgehalt in Nahrungsmitteln misst. ORAC wurde ursprünglich vom National Institute of Aging entwickelt.

Die Xoçai™ X Power Squares™ enthalten eine große Menge Antioxidantien und erzielen einen einmaligen ORAC-Wert von 3.582 pro 6g-Quadrat. Dadurch sind die Power Squares das kraftvollste, gesundheitsfördernde und dekadenteste Schokoladenprodukt, das je produziert wurde!

Wie viel Schokolade sollte ich essen?

Allgemein gilt: Je aktiver Ihr Lebensstil oder je höher Ihr Nährstoffbedarf, desto mehr antioxidantienhaltige Lebensmittel - wie X Power Squares™ - sollten Sie zu sich nehmen. Der Antioxidantienwert oder Flavonoidgehalt der X Power Squares™ könnte die gleichen schützenden Vorteile bieten, wie sie in Dutzenden wissenschaftlichen Studien über die Wirkung von Zartbitterschokolade nachgewiesen wurden. Gemäß dieser Schokoladenstudien und der darin verabreichten Menge von Antioxidantien, sollten Sie die gesunde Schokolade drei Mal pro Tag mit einem X Power Square™ in Ihre Ernährung aufnehmen.

3 einfache Wege, X Power Squares™ zu kaufen

1. Kaufen Sie das Produkt zum Einzelhandelspreis von einem MXI-Corp-Partner.
2. Werden Sie ein MXI-Preferred-Customer (bevorzugter Kunde) und kaufen das Produkt zum Sonderpreis ein.
3. Treten Sie dem MXI-Team bei und werden ein MXI-Corp-Partner. Sie können daraufhin Produkte zum Großhandelspreis erwerben.

Für weitere Informationen über Xocai™, The Healthy Chocolate™, besuchen Sie bitte unsere Website: **www.mxicorp.com**

soundconcepts
creative business solutions

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

HB041

® 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.

Einstellung | **NEU** | Standard

Gesunde Schokolade: Vom Baum zum Leckerbissen

Schokolade. Dieses Wort wird oft mit dem Wort „Süßigkeiten" verbunden und den Ursachen von Übergewicht, Akne und Karies zugeschrieben. 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 zu dem menschlichen Wohlbefinden und zur Vitalität beiträgt.

Kakao und die menschliche Gesundheit: Im Verlauf der Geschichte

Die Verwendung von Kakao begann in der Olmeken-Zivilisation in Mesoamerika vor über 3.500 Jahren. Das Wissen über die positiven Ernährungsvorteile sowie die gesundheitsfördernden Qualitäten von Kakao wurden daraufhin an die Majas 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.

Die sachgerechte Verarbeitung: Den Flavonoidgehalt im Kakao schützen

Die Art und Weise, wie Kakao verarbeitet wird, hat wesentliche Auswirkungen auf die Menge der Flavonoide, also die primären Antioxidantien im Kakao. Fermentierung, das Rösten und langfristige, hohe Temperaturen (Verfahren, die häufig von kommerziellen Schokoladenherstellern angewandt werden), reduzieren den Flavonoidgehalt in Kakao bedeutsam. Der Kakao, der in den X Power Squares™ benutzt wird, wird wiederum nicht alkalisiert, ist unvergoren, sonnengetrocknet und am allerwichtigsten: kalt gepresst. Was bedeutet das genau? Das bedeutet, dass unser Kakao über acht Mal so viele Flavonoide, insbesondere Catechine und Epicatechine, verfügt, wie Kakao, der mit den Standardverarbeitungsmethoden hergestellt wird.

Abschließend noch eine Betrachtung: die Herkunft unseres Kakaos. Unser Kakao stammt von kleinen familieneigenen Landwirtschaftsbetrieben an der Elfenbeinküste. Dies ist wichtig, da die Kakaobohnen aus dieser Region aufgrund der rauen Wachstumsbedingungen bedeutend mehr Antioxidantien enthalten. Als sozial orientiertes und umweltbewusstes Unternehmen legt MXI Corp Wert darauf, dass bei dem Anbau unserer Kakaobohnen keine Menschen ausgebeutet werden und keine Pestizide benutzt werden.

Die Kraft der Quadrate

Unser unvergleichbarer Kakao wird mit den gesundheitswirksamen Eigenschaften von zwei weiteren besonders nährstoffreichen Früchten gepaart – und zwar mit der Açaí-Beere und der Blaubeere. Nachfolgend erhalten Sie einen Überblick über die potenziellen Vorteile, die Ihnen diese bemerkenswerte Kombination aus den wirksamsten und antioxidantienhaltigsten Nahrungsmitteln der Natur bieten könnten.

Kakao

Kakao enthält mehrere verschiedene sekundäre Pflanzeninhaltsstoffe. Viele dieser Mikronährstoffe fehlen unserem Körper aufgrund der modernen Ernährungsweise. Kakao verfügt über einen der höchsten Antioxidantiengehalte im Vergleich zu anderen bekannten Nahrungsmitteln. Des Weiteren haben unzählige Studien die gesundheitsfördernden Eigenschaften von Kakao bestätigt.

NÄHRSTOFFPROFIL
- Flavonoide
- Catechine
- Epicatechine
- Anthocyanine/Procyanidine

POTENZIELLE VORTEILE
- Fördert die Gesundheit des Herz-Kreislauf-Systems*
- Bietet Antioxidantienschutz*
- Unterstützt den Schutz der Zellfunktionen*
- Fördert die angemessene Entzündungsreaktion des Körpers*

Açaí

Die Açaí-Frucht (Aussprache „Assa-i") ist eine kraftvolle Beere, die von Landwirtschaftskooperativen 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.

NÄHRSTOFFPROFIL
- Polyphenole
- Anthocyanine
- Essenzielle Fettsäuren
- Aminosäuren

POTENZIELLE VORTEILE
- Spendet zusätzliche Kraft*
- Könnte die Immunfunktionen fördern*
- Fördert die Gesundheit des Herz-Kreislauf-Systems*
- Fördert die Gesundheit der Zellen*

Blaubeere

Der Antioxidantiengehalt von Blaubeeren liegt im Vergleich zu anderen Früchten und Pflanzen stets besonders hoch. Sie schmecken hervorragend und stecken voller Nährstoffe und sind dennoch kalorienarm. Der Verzehr von Blaubeeren ist zweifellos eine der besten Entscheidungen, wenn es um eine gesunde Ernährungsweise geht.

NÄHRSTOFFPROFIL
- Anthocyanine
- Vitamine
- Mineralstoffe

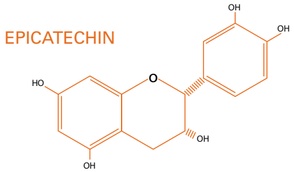
POTENZIELLE VORTEILE
- Fördert die Gesundheit des Herz-Kreislauf-Systems*
- Fördert die geistige Leistungsfähigkeit*
- Bietet Antioxidantienschutz
- Fördert die angemessene Entzündungsreaktion des Körpers*

*Diese Aussagen wurden nicht von der Food and Drug Administration ausgewertet. Dieses Produkt dient nicht zur Diagnose, Behandlung, Heilung oder Vorbeugung von Krankheiten.

Die Epicatechin-Antwort

Dutzende moderner wissenschaftlicher Studien bestätigen die Vorteile des Kakaoverzehrs immer wieder. Die meisten dieser Studien belegen, dass die besten gesundheitsfördernden Vorteile durch die tägliche Einnahme von 600-900mg Flavonoiden, einer bestimmten Gruppe von Antioxidantien, erzielt wurden. Zu Flavonoiden gehören hauptsächlich Catechine und Epicatechine, die dem Körper viele gesundheitliche Vorteile bieten. Des Weiteren hat die Forschung ergeben, dass größere Mengen von Catechinen und Epicatechinen zu größeren gesundheitlichen Vorteilen führen. X Power Squares™ enthalten erstaunliche 1008mg Flavonoide pro Portion (18mg in drei Quadraten).

Die Illustration zeigt die chemische Zusammensetzung eines Epicatechins, das eines der wirksamsten Antioxidantien im Kakao ist.



Antioxidantien liefern dem freien Radikal ein zusätzliches Elektron, wodurch die Körperzellen geschützt werden können.

Gründe dafür, warum Sie die X Power Squares™ probieren sollten

Kraftvolle Antioxidantien – Durch die dynamische Mischung von Kakao, Açaí-Beeren und Blaubeeren ist dieses Produkt das kraftvollste Antioxidantienprodukt auf dem Markt.

Zertifizierung durch Brunswick Labs – Schluss mit dem Rätselraten! Durch das Brunswick Labs Programm wissen Sie, was Sie kaufen: Ein durch unabhängige Dritte zertifiziertes Endprodukt.

Einzigartige Rezeptur – Patentierter, unverarbeiteter Kakao, der mit Açaí-Beeren und Blaubeeren optimiert wurde und eine einzigartige Formel ergibt.

Diabetikerfreundlich – Natürlich gesüßt mit kristallinem Rohrzucker, einem Süßstoff mit niedrigem glykämischen Index.

Natürliches oder „sauberes" Produkt – Ohne Farbstoffe, künstliche Aromen, Konservierungsstoffe oder Füllstoffe.

Unvergleichlicher Geschmack – Die X Power Squares™ enthalten nicht nur jede Menge Nährstoffe sondern sie schmecken auch köstlich! Ein köstlicher, unkomplizierter und gesunder Snack, der Spass macht und der die „ungesunde" oder kommerzielle Schokolade, die Sie zurzeit essen, ersetzen kann.