



PREGUNTAS FRECUENTES SOBRE XANGO® RESERVA

¿Qué es XANGO Reserva?

XANGO Reserva ofrece una experiencia auténticamente excepcional como la bebida Premium de XANGO. Incorporando un sabor refinado y complejo, seguro que XANGO Reserva impresionará incluso a los paladares más sofisticados. Y con una fórmula mejorada que proporciona un 20% más de bondades del mangostán, seguro que cada vaso que se disfrute—junto con su mayor contenido de fitonutrientes—será muy estimado. Piense en Reserva como en grandeza refinada.

¿Porqué presenta XANGO el producto XANGO Reserva ahora?

Como la bebida de mangostán de edición Premium de XANGO, la fórmula de Reserva representa años de reinvención y refinamiento de nuestro ya muy perfeccionado sistema de sabor para suministrar la más exquisita experiencia de mangostán imaginable.

¿En qué se diferencia XANGO Reserva del Zumo XANGO original (y en qué se parece)?

Ciertamente, XANGO Reserva es más parecido al Zumo XANGO que diferente. El ingrediente principal en ambas fórmulas es el mangostán, los mismos principios científicos validan ambos productos y las mismas instalaciones de producción con altos estándares de calidad producen ambas fórmulas.

Reserva es diferente en su sabor que ofrece un aroma complejo y sofisticado. Además, un exclusivo proceso de producción le permite tener un mayor contenido de mangostán mientras que otros zumos de frutas se usan para re-equilibrar el sabor en un sabor intenso pero no demasiado dulce que apreciarán hasta los paladares más sofisticados.

¿Cuál es la ración recomendada de XANGO Reserva?

Como mezcla de zumos y purés de fruta natural, se puede beber tanto como se quiera. Le recomendamos que adapte su consumo para adecuarlo a sus preferencias personales.

¿Qué principios científicos se aplican en XANGO Reserva?

XANGO Reserva se apoya en los mismos principios científicos y de investigación que nuestro Zumo XANGO original, pero la mayor concentración de mangostán de Reserva ofrece de forma natural una mayor cantidad de fitonutrientes.

¿Cuál es la vida en almacenamiento de XANGO Reserva?

Aunque XANGO Reserva presume de una vida en almacenamiento de dos años en una botella sin abrir, siempre es preferible comprobar la fecha de "Consumir preferentemente antes de" en el fondo de cada botella. Una vez abierta, la botella deberá refrigerarse y consumirse en 30 días.



¿Qué son las xantonas?

Las xantonas son potentes fitonutrientes de origen natural que se encuentran en las plantas, que se han ganado los elogios de muchos científicos e investigadores. Instituciones científicas de primer nivel en todo el mundo siguen estudiando las xantonas y sus beneficios.

¿De dónde viene la fruta del mangostán?

Oriunda del Sudeste de Asia y fruta nacional de Tailandia, el mangostán es una delicada fruta que solamente crece en condiciones perfectas. Los entusiastas del mangostán han intentado cultivarla en otras partes, pero han obtenido un éxito limitado en Australia y unas pocas zonas aisladas de Sudamérica y el Caribe.

¿Es recogida de la fruta del mangostán respetuosa con el medioambiente?

Afortunadamente, el mangostán tiene sus propias defensas naturales contra las plagas que incluyen el látex amarillo que secreta para asfixiar a los depredadores. Debido a esto, no se usan pesticidas en los cultivos que XANGO cultiva para sus productos. Del mismo modo, XANGO ha decidido no usar ningún otro tratamiento químico durante la recogida.

¿Cuáles son los ingredientes de XANGO Reserva?

Rico en xantonas, el mangostán ayuda a proporcionar los beneficios de XANGO Reserva. XANGO Reserva se prepara a partir de un puré de la fruta del mangostán. Unos pocos zumos de frutas naturales adicionales se mezclan, de acuerdo con una fórmula patentada, para redondear el sabor y crear el sabor único de XANGO Reserva.

¿Está estandarizada la cantidad de xantonas por botella?

XANGO Reserva es una mezcla natural de la fruta del mangostán sin extractos. Existen varias ligeras variaciones de un lote a otro debido a las variaciones naturales en la fruta del mangostán.

¿Cuánto mangostán hay en XANGO Reserva?

La cantidad de mangostán en XANGO Reserva es parte de nuestra fórmula patentada y, por lo tanto, no la divulgamos. Sin embargo, XANGO Reserva presume de un 20% más de contenido de mangostán en comparación con nuestra fórmula original.

¿Es seguro tomar XANGO Reserva con medicamentos?

No existen contraindicaciones conocidas entre XANGO Reserva y los medicamentos. Sin embargo, si está tomando cualquier medicamento o tiene una afección médica conocida lo mejor es consultar a su asistente sanitario o farmacéutico antes de consumir XANGO Reserva.



¿Es XANGO Reserva seguro para todo el mundo?

Si. XANGO Reserva está hecho de la fruta del mangostán (*Garcinia mangostana*) y diversos otros zumos de frutas. Es seguro consumir tanto o tan poco como quiera. XANGO Reserva cumple los más exigentes estándares de seguridad y fabricación y ha demostrado ser seguro para cualquiera entre los 2 y los 90 años de edad.

¿Cómo de segura es la producción de XANGO Reserva?

Hemos establecido una sociedad de producción estratégica con un gigante de la industria de bebidas y alimentos que cuenta con la certificación ISO 9001. Antes de que consuma XANGO Reserva éste pasa a través de más de 220 pruebas de calidad para asegurar que cumple los estándares más exigentes del mundo en cuanto a limpieza y calidad.

¿Está XANGO Reserva pasteurizado o procesado térmicamente?

Si. Las normativas gubernamentales exigen pasteurización para la seguridad de los consumidores o una etiqueta de advertencia de posible contaminación microbiana en productos que no están pasteurizados. Una exhaustiva investigación revela que estos procesos no afectan al contenido o la eficacia de xantonas en XANGO Reserva, en gran medida porque el mangostán es una de una selecta serie de frutas que conservan su valor nutricional al aplicárseles calor.

¿Hay conservantes en XANGO Reserva?

Se añaden sorbato potásico y benzoato sódico para asegurar la seguridad de XANGO Reserva y se incluyen a niveles permitidos y considerados seguros según las normativas alimentarias de la UE. Se usan como agentes antimicrobianos en cantidades muy pequeñas, y se añaden como parte de las Buenas Prácticas de Fabricación (GMP) reconocidas a nivel mundial en el procesamiento de alimentos y bebidas.

¿Es orgánico XANGO Reserva?

XANGO Reserva no está certificado como orgánico; sin embargo, el mangostán usado en XANGO Reserva está libre de pesticidas. Además, XANGO Reserva es único ya que usa la fruta del mangostán fresca en lugar de un concentrado de la "reina de las frutas."

¿Qué tipo de azúcares se usan en XANGO Reserva?

No hay azúcares añadidos en XANGO Reserva, solamente fructosa de origen natural.

¿Contiene XANGO Reserva potasio?

Las frutas usadas en la formulación de XANGO Reserva contienen potasio como componente natural. Nuestro análisis muestra niveles de potasio de 210 mg/100 g.



¿Contiene XANGO Reserva Glutamato Monosódico (GMS)?

No. XANGO Reserva no contiene GMS.

¿Contiene XANGO Reserva gluten?

No. XANGO Reserva está libre de gluten de forma natural.

¿Contiene XANGO Reserva vitamina K?

No. XANGO Reserva no contiene vitamina K.

¿Contiene XANGO Reserva azufre?

No. XANGO Reserva no contiene azufre.

¿Contiene XANGO Reserva silicatos?

No. XANGO Reserva no contiene silicatos.

¿Es XANGO Reserva Kosher?

No. XANGO Reserva no es Kosher.

¿Cuenta XANGO Reserva con el Certificado Halal?

Si. XANGO Reserva cuenta con el Certificado Halal.

Información sobre Bioflavonoides en XANGO Reserva.

¿Qué son los Bioflavonoides?

Los Bioflavonoides, también conocidos simplemente como flavonoides, se encuentran en todo el mangostán. Los Flavonoides son compuestos responsables del color de las frutas, verduras y hierbas. Las Catequinas y las Proantocianidinas son dos excitantes bioflavonoides y se encuentran en cantidades significativas en la fruta del mangostán.

¿Qué son las Catequinas?

Las Catequinas son compuestos fitoquímicos flavonoides—a menudo denominados como “flavonoides del té”—que han sido estudiados por científicos en todo el mundo. En modelos experimentales, las catequizas muestran una amplia gama de efectos beneficiosos.

¿Qué son las Proantocianidinas?

Las proantocianidinas son flavonoides que ayudan a la estabilización de dos proteínas críticas en el cuerpo.