



FAQ

XANGO® RESERVA

Was ist XANGO Reserva?

XANGO Reserva, das Premium XANGO Getränk, bietet eine wirklich außergewöhnliche Erfahrung. Mit einem raffinierten und komplexen Geschmack, wird XANGO Reserva bestimmt auch den anspruchsvollsten Gaumen beeindrucken. Und mit einer verbesserten Formel, in Handarbeit aus jahrelanger Erfahrung erarbeitet, wird jedes genossene Glas garantiert sehr geschätzt. Denken Sie von Reserva wie von verfeinerter Großartigkeit.

Warum führt XANGO XANGO Reserva jetzt ein?

Als XANGOS Premium Mangostangetränk stellt die Reserve Formel Jahre der Entwicklung und Verfeinerung unseres bereits hochentwickelten Geschmackssystems dar um die hervorragendste erdenkbare Mangostan Erfahrung zu bieten.

Wie unterscheidet sich XANGO Reserva von dem ursprünglichen XANGO Saft (und wie ähneln sie sich)?

XANGO Reserva hat sicher mehr mit XANGO Saft gemeinsam, als die beiden unterscheidet. Die wichtigste Zutat in beiden Formeln ist die Mangostan, die gleiche Wissenschaft validiert beide Produkte und die gleichen Produktionsanlagen mit hohen Qualitätsstandards produzieren beide Formeln.

Reserva unterscheidet sich in seinem Geschmack und bietet ein komplexes und anspruchsvolles Aroma. Außerdem ermöglicht ein exklusives Herstellungsverfahren einen höheren Mangostan Inhalt, während andere Fruchtsäfte verwendet werden, um das Aroma aufzuhellen, ohne den Geschmack dabei zu sehr zu süßen, so dass selbst die anspruchsvollsten Genießer begeistert sein werden.

Was ist die empfohlene Portionsgröße von XANGO Reserva?

Da es sich um eine Mischung aus natürlichen Fruchtsäften und Pürees handelt, ist es sicher, so viel oder so wenig zu trinken, wie Sie wollen. Wir empfehlen, dass Sie Ihren Verzehr an Ihre persönlichen Vorlieben anpassen.

Welche Wissenschaft ist Teil von XANGO Reserva?

XANGO Reserva wird durch die gleiche Wissenschaft und Forschung unterstützt, wie unser ursprünglicher XANGO Saft, allerdings bietet Reservas höhere Mangostan-Konzentration natürlich eine größere Menge an sekundären Phytonährstoffen.

Wie ist die Haltbarkeit von XANGO Reserva?

Obwohl XANGO Reserva in einer ungeöffneten Flasche eine Haltbarkeit von zwei Jahren aufweist, ist es immer vorzuziehen, das "Haltbarkeitsdatum" auf dem Boden jeder Flasche zu überprüfen. Nach dem Öffnen sollte die Flasche wieder gekühlt und innerhalb von 30 Tagen verbraucht werden.



Was sind Xanthone?

Xanthone sind leistungsfähige sekundäre Pflanzenstoffe, natürlich vorkommende Nährstoffe, die in Pflanzen gefunden wurden, und die von zahlreichen Wissenschaftlern und Forschern gepriesen werden. Wichtige wissenschaftliche Institutionen in der ganzen Welt untersuchen weiterhin Xanthone und ihre Vorteile.

Wo kommt die Mangostan-Frucht her?

Die zarte Mangostan-Frucht, die nur unter perfekten Bedingungen wächst, ist in Südostasien heimisch und die nationale Frucht Thailands. Liebhaber der Mangostan haben versucht, sie an anderen Orten anzubauen, hatten aber nur in Australien und kleinen Teilen Südamerikas und der Karibik begrenzten Erfolg.

Ist die Ernte der Mangostanfrucht umweltfreundlich?

Glücklicherweise hat die Mangostan ihre eigene natürliche Abwehr gegen Schädlinge, unter anderem gelbes Latex, das sie absondert um jegliche Schädlinge zu ersticken. Aus diesem Grund werden keine Pestizide bei den Ernten eingesetzt, die XANGO für seine Produkte anbaut. Ebenso verzichtet XANGO darauf, während der Ernte andere chemische Mittel anzuwenden.

Was sind die Inhaltsstoffe von XANGO Reserva?

Reich an Xanthonen, ist die Mangostan-Frucht ein hilfreicher Bestandteil der Vorteile von XANGO Reserva. XANGO Reserva wird aus einem Püree der Mangostan-Frucht hergestellt. Ein paar zusätzliche natürliche Fruchtsäfte werden gemäß einer speziellen Rezeptur beigemischt und runden das Aroma ab und sorgen für XANGO Reservas einzigartigen Geschmack.

Ist die Menge der Xanthone pro Flasche fest?

XANGO Reserva ist eine natürliche Mischung der Mangostan-Frucht ohne Extrakte. Es gibt aufgrund der natürlichen Schwankungen in der Mangostan-Frucht einige geringfügige Abweichungen von Charge zu Charge.

Wie viel Mangostan ist in XANGO Reserva?

Der Mangostangehalt in XANGO Reserva ist Teil unserer firmeneigenen Formel wird daher nicht preisgeben. Allerdings bietet XANGO Reserva 20% mehr Mangostangehalt im Vergleich zu unserer ursprünglichen Formel.

Ist es sicher, XANGO Reserva in Verbindung mit Medikamenten einzunehmen?

Es gibt keine bekannten Kontraindikationen für XANGO Reserva und Medikamente. Falls Sie allerdings Medikamente einnehmen oder an gesundheitlichen Problemen leiden, ist es ratsam vor der Einnahme von XANGO Reserva Ihren Arzt oder Apotheker zu konsultieren.



Ist XANGO Reserva für jeden sicher?

Ja. XANGO Reserva wird aus der Mangostan-Frucht (Garcinia mangostana) und verschiedenen anderen Fruchtsäften hergestellt. Es ist unbedenklich so viel oder so wenig wie Sie möchten zu trinken. XANGO Reserva entspricht den höchsten Sicherheits- und Produktionsstandards und wurde für jedermann, egal ob 2 oder 90 Jahre alt, auf seine Unbedenklichkeit getestet.

Wie sicher ist die Produktion von XANGO Reserva?

Wir verfügen über eine strategische Produktions-Partnerschaft mit einem ISO 9001-zertifizierten Riesen der Lebensmittel- und Getränkeindustrie. Bevor Sie XANGO Reserva trinken geht er durch mehr als 220 Qualitätsprüfungen um zu gewährleisten, dass er die höchsten Standards für Sauberkeit und Qualität der Welt erfüllt.

Wird XANGO Reserva pasteurisiert oder wärmebehandelt?

Ja. Staatliche Vorschriften verlangen entweder eine Pasteurisierung zur Sicherheit der Verbraucher oder einen Warnhinweis auf eine mögliche Kontamination durch Mikroorganismen in Produkten, die nicht pasteurisiert sind. Umfangreiche Untersuchungen zeigen, dass diese Prozesse sich nicht auf den Xanthongehalt oder die Wirksamkeit in XANGO Reserva auswirkt, vor allem weil die Mangostan eine von wenigen Früchten ist, die ihren Nährwert auch bei Erhitzung beibehält.

Gibt es irgendwelche Konservierungsmittel in XANGO Reserva?

Kaliumsorbitat und Natriumbenzoat werden zugegeben, um die Unbedenklichkeit von XANGO Reserva zu gewährleisten und werden in einer Menge hinzugegeben, die im Rahmen der lebensmittelrechtlichen Vorschriften der EU erlaubt und als sicher eingestuft ist. Sie dienen in sehr geringen Mengen als antimikrobielles Mittel, und werden als Teil des weltweit anerkannten Good Manufacturing Practice (GMP) bei der Verarbeitung von Lebensmitteln und Getränken hinzugefügt.

Ist XANGO Reserva ein Bio-Produkt?

XANGO Reserva ist nicht als Bio-Produkt zertifiziert, allerdings werden keine Pestizide beim Anbau der in XANGO Reserva verwendeten Mangostan verwendet. Weiterhin ist XANGO Reserva einzigartig, da die frische Mangostan-Frucht anstatt eines Konzentrats der "Königin der Früchte" verwendet wird.

Welche Zuckerzusätze werden in XANGO Reserva verwendet?

XANGO Reserva wird kein Zucker zugesetzt, er enthält nur den natürlichen Fruchtzucker.

Enthält XANGO Reserva Kalium?

Die Früchte die Bestandteil der Rezeptur von XANGO Reserva sind enthalten Kalium als natürliche Komponente. Unsere Analyse zeigt Kaliumwerte von 210mg/100g.



Enthält XANGO Reserva Glutamat?

Nein XANGO Reserva ist glutamatfrei.

Enthält XANGO Reserva Gluten?

Nein XANGO Reserva ist von Natur aus glutenfrei.

Enthält XANGO Reserva Vitamin K?

Nein XANGO Reserva enthält kein Vitamin K.

Enthält XANGO Reserva Schwefel?

Nein XANGO Reserva enthält keinerlei Schwefel.

Enthält XANGO Reserva Silikate?

Nein XANGO Reserva enthält keine Silikate.

Ist XANGO Reserva kosher?

Nein. XANGO Reserva ist nicht kosher.

Ist XANGO Reserva halal zertifiziert?

Ja. XANGO Reserva ist halal zertifiziert.

Informationen über Bioflavonoide in XANGO Reserva

Was sind Bioflavonoide?

Bioflavonoide, auch einfach als Flavonoide bekannt, sind in der gesamten Mangostan vorhanden. Flavonoide sind Verbindungen, die für die Farbe von Früchten, Gemüse und Kräutern verantwortlich sind. Catechine und Proanthocyanidine sind zwei spannende Bioflavonoide und treten in der Mangostan-Frucht in erheblichen Mengen auf.

Was sind Catechine?

Catechine sind phytochemische Flavonoid-Verbindungen - oft "Tee-Flavonoide" genannt - die von Wissenschaftlern weltweit untersucht werden. In experimentellen Modellen demonstrieren Catechine ein breites Spektrum an positiven Wirkungen.

Was sind Proanthocyanidine?

Proanthocyanidine sind Flavonoide, die bei der Stabilisierung der beiden kritischen Proteine im Körper helfen.