



FAQ (VEELGESTELDE VRAGEN)

XANGO® RESERVA

Wat is XANGO Reserva?

XANGO Reserva biedt een ongewone ervaring als premium XANGO-drankje. De verfijnde en complexe smaak van XANGO Reserva zal zelfs op de meest verfijnde smaakpapillen een indruk maken. Dankzij de nieuwe formule, die 20% meer mangosteengoedheid bevat, zal elk glas—naast het grotere gehalte aan fytonutriënten—zeker op prijs worden gesteld. Beschouw Reserva als grootheid verfijnd.

Waarom lanceert XANGO nu XANGO Reserva?

XANGO's premium editie mangosteendrankje, de Reserva-formule, is het resultaat van jaren verfijning en het opnieuw uitvinden van ons al zeer verfijnde smaaksysteem, om de voortreffelijkste mangosteenervaring te zijn.

In welk opzicht verschikt XANGO Reserva van het originele XANGO-sap (en wat zijn de vergelijkingen)?

XANGO Reserva lijkt erg goed op XANGO-sap. Het hoofdbestanddeel van beide formules is mangosteengoedheid, het is dezelfde wetenschap die beide producten ondersteunt en het zijn dezelfde productiefaciliteiten - met hoge kwaliteitvereisten - die beide formules produceren.

Het verschil zit hem in de smaak, die complexe en verfijnde aroma's bevat. Een exclusief productieproces stelt ons in staat om meer mangosteengoedheid aan het product toe te voegen, de andere vruchtensappen worden gebruikt om de smaak in evenwicht te brengen. Het resultaat is een lichte, niet te zoete smaak die zelfs de meest verfijnde smaakpapillen zal kunnen bekoren.

Wat is de aanbevolen hoeveelheid van XANGO Reserva?

Aangezien het een mix van natuurlijke vruchtensappen en -puree is, mag u zoveel drinken als u wenst. Wij raden aan om uw verbruik aan te passen aan uw persoonlijke voorkeur.

Hoe wordt XANGO Reserva wetenschappelijk ondersteund?

XANGO Reserva wordt door dezelfde wetenschap als ons origineel XANGO-sap ondersteund, maar Reserva beschikt over meer mangosteengoedheid dus meer fytonutriënten.

Wat is de houdbaarheid van XANGO Reserva?

Hoewel XANGO Reserva ongeopend een houdbaarheid van twee jaar heeft, is altijd beter om de "houdbaarheidsdatum" onderaan elke fles te controleren. Eenmaal geopend, moet de fles worden gekoeld en binnen 30 dagen worden geconsumeerd.



Wat zijn xanthonen?

Xanthonen zijn krachtige fytonutriënten - natuurlijke voedingsstoffen die in planten voorkomen - en worden door talrijke wetenschappers en onderzoekers geprezen. Belangrijke wetenschappelijke instellingen over de hele wereld bestuderen xanthonen en hun heilzame effecten.

Waar komt de mangosteenvrucht vandaan?

De mangosteenvrucht komt alleen voor in Zuidoost-Azië en is de nationale vrucht van Thailand. De mangosteenvrucht is een delicate vrucht die alleen groeit onder perfecte omstandigheden. Liefhebbers van de mangosteenvrucht hebben geprobeerd om deze op andere plaatsen te kweken, maar boekten slechts kleine successen in Australië en in bepaalde gebieden van Zuid-Amerika en het Caribische gebied.

Gebeurt het oogsten van de mangosteenvrucht milieuvriendelijk?

De mangosteenvrucht heeft zijn eigen natuurlijke weerstand tegen ziekten, zoals het uitscheiden van gele latex om eventuele roofdieren af te schrikken. Daarom worden er geen bestrijdingsmiddelen gebruikt op de gewassen die XANGO voor zijn producten gebruikt. Ook tijdens de oogst worden er door XANGO geen bestrijdingsmiddelen gebruikt.

Wat zijn de ingrediënten van XANGO Reserva?

De mangosteenvrucht, die rijk is aan xanthonen, geeft alle heilzame effecten aan XANGO Reserva. XANGO Reserva wordt gemaakt van een puree van de mangosteenvrucht. Er worden nog enkele natuurlijke vruchtensappen toegevoegd, volgens een gepatenteerde formule, om de smaak minder sterk te maken en om de unieke smaak van XANGO Reserva te bekomen.

Bevat een fles een standaard hoeveelheid xanthonen?

XANGO Reserva is een natuurlijk mengsel van de mangosteenvrucht zonder extracten. Door de natuurlijke verschillen in mangosteenvrucht kunnen er kleine verschillen zijn tussen de verschillende partijen.

Hoeveel mangosteenvrucht bevat XANGO Reserva?

De hoeveelheid mangosteenvrucht in XANGO Reserva maakt deel uit van onze gepatenteerde formule en daarom kunnen we dit niet onthullen. XANGO Reserva bevat 20 meer mangosteenvrucht in vergelijking met de originele formule.

Mag ik XANGO Reserva gebruiken als ik medicijnen neem?

Er zijn geen bekende contra-indicaties van XANGO Reserva en medicijnen. Als u medicijnen neemt of u lijdt aan een medische aandoening, dan raden we aan om uw zorgverzekeraar of apotheker te raadplegen voordat u XANGO Reserva nuttigt.



Is XANGO Reserva voor iedereen veilig?

Ja. XANGO Reserva bestaat uit mangosteenvrucht (*Garcinia mangostana*) en diverse andere vruchtensappen. Het is veilig voor consumptie, zo veel of zo weinig als u maar wilt. XANGO Reserva voldoet aan de hoogste veiligheids- en productienormen en veilig voor iedereen van 2 tot 90 jaar oud.

Hoe veilig is de productie van XANGO Reserva?

Onze productie wordt door onze partner uitgevoerd die over een ISO 9001 certificaat voor de voeding- en drankenindustrie beschikt. Voordat u XANGO Reserva consumeert, werden er meer dan 220 tests uitgevoerd om te zorgen dat het product aan de hoogste normen inzake netheid en kwaliteit voldoet.

Werd XANGO Reserva gepasteuriseerd?

Ja, de regelgeving vereist dat producten zoals deze worden gepasteuriseerd, voor de veiligheid van de consumenten, of dat deze over een waarschuwinglabel beschikken dat consumenten op de hoogte brengt over mogelijke microbiële verontreiniging van producten die niet werden gepasteuriseerd. Onderzoek toont aan dat deze processen de xanthonen of de werkzaamheid van XANGO Reserva niet beïnvloeden, dit komt omdat mangosteenvrucht een van de weinige vruchten is die bij opwarling haar voedingswaarde behoudt.

Bevat XANGO Reserva conserveringsmiddelen?

Er werd kaliumsorbaat en natriumbenzoaat toegevoegd, om de veiligheid van XANGO Reserva te waarborgen. De toegevoegde hoeveelheden overschrijden de toegelaten en veilig geachte niveaus niet, volgens de EU-voorschriften van kracht. Ze worden in zeer kleine hoeveelheden als antimicrobieel middel gebruikt en toegevoegd, als onderdeel van de wereldwijd erkende Good Manufacturing Practice (GMP) inzake voedsel- en drankconservering.

Is XANGO Reserva biologisch?

XANGO Reserva is niet biologisch gecertificeerd, maar de mangosteenvrucht die in XANGO Reserva wordt gebruikt, is vrij van pesticiden. XANGO Reserva is uniek, omdat het gebruik maakt van verse mangosteenvruchten in plaats van een concentraat van de "koningin der vruchten."

Welke soorten suikers bevat XANGO Reserva?

Er werden geen suikers aan XANGO Reserva toegevoegd, het bevat alleen natuurlijk voorkomend fructose.

Bevat XANGO Reserva kalium?

De vruchten die worden gebruikt om XANGO Reserva te bereiden, bevatten kalium als natuurlijk bestanddeel. Onze analyse toont kaliumniveaus tot 210mg/100g.



Bevat XANGO Reserva MSG (Mononatriumglutamaat)?

Nee, XANGO Reserva bevat geen MSG.

Bevat XANGO Reserva gluten?

Nee, XANGO Reserva is van nature glutenvrij.

Bevat XANGO Reserva vitamine K?

Nee XANGO Reserva bevat geen vitamine K.

Bevat XANGO Reserva zwavel?

Nee XANGO Reserva bevat geen zwavel.

Bevat XANGO Reserva silicaten?

Nee, XANGO Reserva bevat geen silicaten.

Is XANGO Reserva koosjer?

Nee, XANGO Reserva is niet koosjer.

Is XANGO Reserva halal gecertificeerd?

Ja. XANGO Reserva is halal gecertificeerd.

Informatie over bioflavonoïden in XANGO Reserva.

Wat zijn bioflavonoïden?

Bioflavonoïden, ook gewoon bekend als flavonoïden, zijn te vinden in de mangosteel. Flavonoïden zijn de stoffen die verantwoordelijk zijn voor de verkleuring van fruit, groenten en kruiden. Catechines en proanthocyanidinen zijn twee bioflavonoïden en kunnen in aanzienlijke hoeveelheid in manosteenvruchten worden gevonden.

Wat zijn catechines?

Catechines zijn flavonoïde fytochemische verbindingen - vaak aangeduid als "thee flavonoïden" - en worden door wetenschappers over de hele wereld bestudeerd. In experimentele modellen tonen catechines verschillende heilzame effecten.

Wat zijn proanthocyanidinen?

Proanthocyanidinen zijn flavonoïden die helpen bij de stabilisering van twee belangrijke eiwitten.