Xango: all'insegna del benessere

mixerplanet-img-xango-bbfc2c3d

Dal frutto tropicale del mangostano un’intera linea di prodotti all’insegna del benessere.

XANGO è una linea di prodotti su base naturale che contiene gli estratti del frutto tropicale del mangostano. Questa pianta sempreverde ad alto fusto (Garcinia mangostana L.), originaria del Sud Est asiatico, Isole della Sonda e dell'Arcipelago delle Molucche, è caratterizzata da frutti commestibili, noti
fin dall’antichità per le straordinarie proprietà nutritive. La polpa del mangostano, infatti, è una ricca fonte di fitonutrienti, tra i quali flavonoidi e xantoni.

Succo XANGO® Reserva

Capostipite della linea di prodotti XANGO è il succo di alta qualità XANGO® Reserva, una bevanda 100% naturale composta da un’alta concentrazione di mangostano. È realizzato con una formula brevettata e secondo rigorosi standard produttivi, risultato di anni di ricerca e di innovazioni tecnologiche per la salvaguardia delle preziose proprietà naturali dei componenti.

La produzione di Succo XANGO® Reserva, effettuata negli impianti dedicati XANGO nello Stato dello Utah (USA), viene ottenuta solo con frutti di
mangostano rigorosamente controllati provenienti esclusivamente da frutteti certificati in Thailandia, sottoposti a verifiche costanti per accertare non solo la qualità dei frutti, ma anche lo stato di salute degli alberi e della zona circostante. Pesticidi, insetticidi o altre sostanze chimiche nocive sono banditi sia dagli alberi che dai frutti. Ogni frutto viene scelto, raccolto e utilizzato solo se risponde agli standard di gusto, aspetto, grado di maturazione e qualità complessiva richiesti. Solo la frutta conforme a questi standard è destinata a divenire Succo XANGO® Reserva.

L’impianto dove vengono lavorati i frutti di mangostano rappresenta uno degli stabilimenti di produzione alimentare tra i più tecnologicamente avanzati negli Stati Uniti. Dotata di laboratori di analisi e Ricerca&Sviluppo, la struttura è attrezzata per gestire ogni aspetto del processo di

lavorazione del mangostano. I frutti vengono controllati uno a uno da personale specializzato per rimuovere eventuali imperfezioni, quindi passano attraverso tre stadi di pulizia e sanificazione prima di essere trasformati nella celebre purea utilizzata per la produzione di XANGO® Reserva.

100 ml di Succo XANGO apportano solo 43 calorie e 10.6 grammi di carboidrati totali di cui 9 grammi di zuccheri