



# QUESTIONS FRÉQUENTES SUR XANGO® RESERVA

## Qu'est-ce que XANGO Reserva?

---

XANGO Reserva, la boisson de qualité supérieure de XANGO, offre une expérience vraiment incomparable. Sa saveur particulière et complexe impressionnera même les palais les plus sophistiqués. Et grâce à sa formule enrichie avec 20% de mangoustan en plus et à un nombre plus élevé de phytonutriments, vous apprécierez chaque verre jusqu'à la dernière goutte. Reserva, la grandeur raffinée.

## Pourquoi est-ce que XANGO lance XANGO Reserva maintenant?

---

XANGO Reserva est la boisson à base de mangoustan de qualité supérieure de XANGO. Sa formule est le résultat d'années de réinvention et de raffinement de notre saveur déjà hautement sophistiquée, et elle délivre l'expérience au mangoustan la plus exquise que l'on peut imaginer.

## Par quoi XANGO Reserva est-il différent du Jus original XANGO (et quels sont leurs points communs)?

---

Il y a certainement plus de similitudes entre XANGO Reserva et le Jus XANGO que de différences. L'ingrédient principal dans chacune des formules est le mangoustan, les deux produits s'appuient sur les mêmes données scientifiques et ils proviennent tous deux des mêmes infrastructures de production, qui ont des normes de qualité très élevées.

XANGO Reserva se distingue par sa saveur, offrant un arôme complexe et sophistiqué. Par ailleurs, le processus de production exclusif utilisé garantit une teneur plus concentrée en mangoustan, alors que l'ajout d'autres jus de fruits permet de rééquilibrer la saveur. Cela donne une saveur vive, mais pas trop douce, que même les palais les plus sophistiqués apprécierons.

## Quel est la consommation recommandée de XANGO Reserva?

---

XANGO Reserva étant un simple mélange de jus et de purées de fruits naturels, vous pouvez en boire autant que vous le souhaitez en toute sécurité. Nous vous recommandons d'adapter votre consommation à vos préférences personnelles.

## Sur quelles données scientifiques s'appuient XANGO Reserva?

---

XANGO Reserva s'appuie sur les mêmes données et recherches scientifiques que le Jus original XANGO. Cependant la concentration plus élevée en mangoustan de XANGO Reserva offre naturellement une quantité plus grande de phytonutriments.



## Quelle est la durée de conservation de XANGO Reserva?

---

Bien que XANGO Reserva se conserve deux ans dans une bouteille non ouverte, il est toujours préférable de vérifier la mention "à consommer de préférence avant" au bas de chaque bouteille. Une fois ouverte, la bouteille doit être mise au réfrigérateur et consommée dans les 30 jours.

## Que sont les xanthones?

---

Les xanthones sont de puissants phytonutriments naturels que l'on trouve dans les plantes et dont les vertus sont reconnues par de nombreux scientifiques et chercheurs. Les grandes institutions scientifiques du monde entier continuent d'étudier les xanthones et leurs bienfaits.

## D'où vient le mangoustan?

---

Originaire d'Asie du Sud-Est et fruit national de la Thaïlande, le mangoustan est un fruit délicat qui ne pousse que dans des conditions idéales. Les adeptes du mangoustan ont essayé de le faire pousser ailleurs, mais n'ont obtenu qu'un succès limité en Australie et dans quelques petites régions d'Amérique du Sud et des Caraïbes.

## La culture du mangoustan est-elle respectueuse de l'environnement?

---

Par chance, le mangoustan possède ses propres défenses naturelles contre les insectes, incluant le latex jaune qu'il sécrète pour étouffer les éventuels prédateurs. Ainsi, les cultures qui permettent la production de XANGO ne nécessitent aucun pesticide. De même, XANGO a choisi de ne pas utiliser d'autres traitements chimiques durant la récolte.

## Quels sont les ingrédients utilisés dans XANGO Reserva?

---

Riche en xanthones, le mangoustan est à l'origine des bienfaits que procure XANGO Reserva. XANGO Reserva est fabriqué à base de purée de mangoustan, à laquelle on ajoute le jus naturel de quelques autres fruits, conformément à la recette brevetée, afin d'équilibrer la saveur et de créer le goût unique de XANGO Reserva.

## La teneur en xanthones par bouteille est-elle toujours la même?

---

XANGO Reserva est un produit naturel fabriqué à partir du mangoustan, sans extraits. Il existe de légères variations selon les lots de bouteilles du fait que chaque fruit est par nature différent des autres.

## Quelle est la proportion de mangoustan dans XANGO Reserva?

---

La quantité de mangoustan présente dans XANGO Reserva fait partie de notre formule brevetée, nous ne pouvons donc pas la révéler. Cependant, sachez que XANGO Reserva contient 20% de mangoustan en plus que notre formule d'origine.

## Peut-on prendre XANGO Reserva avec des médicaments?

---

Il n'existe pas de contre-indications à la prise de médicaments avec XANGO Reserva. Cependant, si vous suivez un traitement médicamenteux ou si vous avez des problèmes de santé avérés, il est préférable de consulter votre médecin ou votre pharmacien avant de consommer XANGO Reserva.



## **XANGO Reserva convient-il à tout le monde?**

---

Oui. XANGO Reserva est fabriqué à partir du mangoustan (Garcinia mangostana) et de divers autres jus de fruit. Vous pouvez en consommer la quantité que vous désirez. XANGO Reserva respecte les normes de sécurité et de fabrication les plus exigeantes et les tests réalisés indiquent qu'il convient à toute personne âgée entre 2 et 90 ans.

## **La production de XANGO Reserva est-elle sûre?**

---

Nous avons un partenariat stratégique de production avec un géant de l'industrie de l'alimentation et des boissons certifié ISO 9001. Avant de pouvoir consommer XANGO Reserva, celui-ci est soumis à plus de 220 tests de qualité pour s'assurer qu'il est conforme aux normes les plus exigeantes à l'échelle mondiale en termes de propreté et de qualité.

## **XANGO Reserva est-il pasteurisé ou traité à la chaleur?**

---

Oui. Les réglementations publiques exigent soit la pasteurisation pour la sécurité des consommateurs soit un label avertissant de la possibilité de contamination microbienne pour les produits non pasteurisés. De nombreuses recherches ont montré que ces processus n'affectent ni la teneur en xanthones ni l'efficacité de XANGO Reserva, en grande partie parce que le mangoustan est l'un des rares fruits qui conservent leur valeur nutritionnelle même lorsqu'ils sont soumis à une température élevée.

## **XANGO Reserva contient-il des conservateurs?**

---

On ajoute du sorbate de potassium et du benzoate de sodium pour garantir la sécurité de XANGO Reserva, dans des proportions conformes aux niveaux autorisés et aux normes de sécurité alimentaires de l'UE. Ils sont utilisés comme agents antimicrobiens en très petite quantité, en conformité avec les bonnes pratiques de fabrication (Good Manufacturing Practice, GMP) reconnues dans l'industrie alimentaire et des boissons au niveau international.

## **XANGO Reserva est-il bio?**

---

XANGO Reserva n'est pas certifié bio; cependant, le mangoustan utilisé dans la fabrication de XANGO Reserva est sans pesticides. XANGO Reserva est par conséquent unique puisque fabriqué à partir de mangoustan frais et non d'un concentré de la "reine des fruits".

## **Quels types de sucres sont utilisés dans XANGO Reserva?**

---

Il n'y a pas de sucres ajoutés dans XANGO Reserva, rien que du fructose naturel.

## **XANGO Reserva contient-il du potassium?**

---

Les fruits utilisés dans la recette de XANGO Reserva contiennent naturellement du potassium. Notre analyse indique une teneur en potassium de 210mg/100g.



## **XANGO Reserva contient-il du glutamate?**

---

Non. XANGO Reserva ne contient pas de glutamate.

## **XANGO Reserva contient-il du gluten?**

---

Non. XANGO Reserva est naturellement sans gluten.

## **XANGO Reserva contient-il de la vitamine K?**

---

Non. XANGO Reserva ne contient pas de vitamine K.

## **XANGO Reserva contient-il du soufre?**

---

Non. XANGO Reserva ne contient pas de soufre.

## **XANGO Reserva contient-il des silicates?**

---

Non. XANGO Reserva ne contient pas de silicates.

## **XANGO Reserva est-il casher?**

---

Non. XANGO Reserva n'est pas casher.

## **XANGO Reserva est-il certifié Halal?**

---

Oui. XANGO Reserva est certifié Halal.

## **Informations sur les bioflavonoïdes dans XANGO Reserva.**

### **Que sont les bioflavonoïdes?**

---

Les bioflavonoïdes, connus aussi simplement sous le nom de flavonoïdes, se trouvent dans tout le mangoustan. Les flavonoïdes sont les composants qui donnent leur couleur aux fruits, aux légumes et aux herbes. Les catéchines et les proanthocyanidines sont deux bioflavonoïdes très intéressants, qui sont présents en quantité significative dans le mangoustan.

### **Que sont les catéchines?**

---

Les catéchines sont des composés phytochimiques appartenant à la famille des flavonoïdes –souvent appelés “flavonoïdes du thé” – qui sont étudiés par les scientifiques du monde entier. Les modèles expérimentaux indiquent que les catéchines ont de nombreux effets bénéfiques.

### **Que sont les proanthocyanidines?**

---

Les proanthocyanidines sont des flavonoïdes qui favorisent la stabilisation de deux protéines essentielles à l'organisme.