

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