

**Declaraciones realizadas por otras empresas sobre el mangostán y XanGo.**

**"Es habitual que en XanGo escuchemos hablar sobre como otras empresas han comparado nuestros productos con los suyos. "** Camille Smith, Xango



Hechos enviados por Camille Smith, especialista en apoyo a producto, relacionados con la preocupación sobre declaraciones realizadas sobre el mangostán y XanGo también.

Todas las empresas van a intentar poner productos en el mercado de la manera que les convenga más. Esa es la naturaleza de los negocios. Es habitual ver y escuchar como otras empresas comparan sus productos con los nuestros y por supuesto sus resultados siendo mejores que los nuestros. Habitualmente no respondemos a comparaciones pero existen unos hechos que son irrefutables, y que ayudan aclarar cualquier tipo de confusión al respecto de comparaciones.

XanGo es la única empresa que usa el 100% de la fruta del mangostán, que incluye la cáscara (pericarpio) de la misma. Habitualmente cuando otros reivindican usar la fruta entera se refieren a la parte blanca carnosa del centro. Cuando reivindican usar la del pericarpio normalmente dan referencia a raspaduras del dentro de la cáscara o extractos del pericarpio que sólo proporcionan los alpha mangostin. El zumo Xango no contiene azúcar añadido. Tiene 2.7 gramos de azúcar por cada 30ml, por tanto es seguro de incorporar en una dieta equilibrada tanto para personas con diabetes tipo 1 como de tipo 2 de la misma manera que se puede incorporar cualquier zumo de frutas estando pendiente del contenido de azúcar en otros alimentos consumidos. No se ha demostrado efectos que afecte adversamente a la insulina ni a los niveles de azúcar en sangre de ninguna manera.

La fruta del mangostán contiene 43 xantonas conocidas, la mayoría de ellas están en el pericarpio (40). En relación a los argumentos sobre la efectividad o concentración en cápsulas comparando con el zumo, es importante apreciar que el uso de la fruta entera siempre será superior que el uso partes seleccionadas de la fruta. Cuando se convierte a la fruta de mangostán en formato de cápsulas es imposible meter la fruta entera en una capsula de 500 miligramos. En estudios realizados se ha demostrado que usar más no es necesariamente mejor pues nuestro cuerpo tiene un punto óptimo tras cierta cantidad. Cuando se llega a este

límite las xantonas dejan de tener el efecto que tenían cuando se tomaban menores cantidades. Damos cantidades eficaces de xantonas que sabemos son absorbidas y utilizadas por el cuerpo. Por eso recomendamos tomar de 30 a 90ml periódicamente a lo largo del día. En un estudio que publicaremos pronto, hemos encontrado que las xantonas están presentes en el riego sanguíneo de personas que consumen XanGo. Somos la primera y única empresa en tener estos resultados.

El zumo de XanGo se cultiva y cosecha en el Sud Este Asiático. No tiene ningún tipo de pesticida al no ser necesarios por el sabor amargo del pericarpio. De ahí que añadamos otros zumos de fruta al mangostán. El zumo Xango no tiene ni vitaminas ni minerales añadidos. Para poder reivindicar cualquiera de las vitaminas o minerales que vienen de los zumos de frutas añadidos tendríamos que hacer un cálculo con cada partida individual. No reforzamos nuestro zumo con ninguna de estas vitaminas o minerales pues nuestra empresa tiene que ver con las xantonas/antioxidantes. La fruta del mangostán no está certificada como producto orgánico y no puede hacerse, pues hay diferentes regulaciones para productos orgánicos en el sudeste asiático que en los Estados Unidos. Podemos asegurar con absoluta certeza que XanGo no contiene ningún tipo de pesticida ni toxina. Para garantizar la calidad se realizan estudios exhaustivos con cada partida.

Cuando se importan frutas y verduras frescas a los Estados Unidos la irradiación es una forma común de "limpiarlas". Debido al proceso natural que XanGo utiliza para cosechar e importar el puré de la fruta entera del mangostán, no necesita ser irradiado. No congelamos en seco la fruta del mangostán, usamos un proceso llamado "flash freezing". La congelación en seco, congela un producto y entonces le saca todo el agua con un aspirador hasta que queda en polvo. "Flash freezing" simplemente congela un producto a una velocidad rápida para preservar así sus nutrientes. No interrumpe ninguno de los equilibrios naturales del agua o de los nutrientes anexos al agua en un producto, mientras que la congelación en seco sí que lo hace.

La Ley Federal requiere la pasteurización, o un etiquetado que indique posible contaminación microbiana en los productos no pasteurizados. Por este motivo nuestro zumo está pasteurizado. Extensos estudios demuestran que el proceso de "flash freezing" y la pasteurización no afectan ni la cantidad ni eficacia de las xantonas.

Espero que esta información le pueda dar una visión clara de la calidad

[www.jugomangostan.com](http://www.jugomangostan.com)

---

del zumo de Xango. Puede enviarle esta información a cualquier persona que pueda estar interesada.

Camille  
Product  
XanGo,

Support

Smith  
specialist  
LLC