



# PREGUNTAS MÁS FRECUENTES DE XANGO® RESERVA

## ¿Qué es XANGO Reserva?

---

XANGO Reserva es el complemento por excelencia del Jugo XANGO®. Con el paso de los años, los Fundadores han perfeccionado la fórmula de XANGO Reserva disponible hasta ahora, solamente en las despensas privadas. Reserva ofrece una experiencia refinada de mangostán, entregando aún más contenido de mangostán y un sabor increíblemente suave, rico y complejo. Respaldo por la misma ciencia del Jugo XANGO, Reserva es ideal para ocasiones especiales y celebraciones donde seguramente impresionará.

## ¿Por qué XANGO introduce ahora a XANGO Reserva?

---

El Jugo XANGO sigue siendo el creador de la categoría original y sigue siendo la oportunidad principal de XANGO. Como complemento por excelencia de Jugo XANGO, la fórmula Reserva representa años de reinversión y perfeccionamiento de nuestro sistema de sabor altamente mejorando para ofrecer la experiencia imaginable más exquisita.

Debido a los métodos de producción muy estrictos, XANGO Reserva se produce en volúmenes más pequeños en una base más limitada que nuestro Jugo XANGO original.

## ¿Cómo difiere XANGO Reserva del Jugo XANGO original (y cuáles son las similitudes)?

---

XANGO Reserva definitivamente es más similar que diferente al Jugo XANGO. El ingrediente principal en ambas fórmulas es el mangostán, la misma ciencia valida los productos y las instalaciones de fabricación con estándares de alta calidad en ambas fórmulas.

Reserva difiere en su sabor ofreciendo un aroma complejo y sofisticado. Además, un proceso de fabricación exclusivo permite una mayor concentración de mangostán, mientras que jugos de otras frutas se utilizan para equilibrar el sabor, pero no hacerlo demasiado dulce, que incluso los paladares más sofisticadas apreciarán.

Otra diferencia está en las cantidades disponibles. Debido a los métodos de producción muy estrictos, XANGO Reserva se produce en volúmenes más pequeños en una base más limitada que nuestro Jugo XANGO original.

## ¿Cuál es la cantidad por porción recomendada de XANGO Reserva?

---

La cantidad por porción recomendada es la misma que el Jugo XANGO. Mientras que nuestra etiqueta dice 1-3 onzas diarias (30 y 90 ml), estudios demuestran que 1-3 onzas 2-3 veces al día demuestra mejores beneficios. Sin embargo, mucha gente varía esta cantidad y adapta el consumo a su preferencia personal.



## ¿En qué difiere el proceso de fabricación de XANGO Reserva con respecto al Jugo XANGO?

---

El proceso de fabricación del Jugo XANGO y XANGO Reserva es muy similar. Tenemos una alianza estratégica de producción con un gigante de la industria de las bebidas y alimentos con certificación ISO 9001. Sin embargo, hay ligeras diferencias y más pasos involucrados en la fabricación de Reserva, lo que permite un tratamiento más fino del puré de mangostán. Como todos los procesos de fabricación de XANGO son patentados, no se comparten públicamente todos los detalles.

## ¿Se puede tomar Jugo XANGO y XANGO Reserva juntos?

---

Sí, puede disfrutar de los beneficios del mangostán del Jugo XANGO y XANGO Reserva juntos.

## ¿Por qué XANGO Reserva tiene un sabor diferente al del Jugo XANGO?

---

El sistema de aromatización de XANGO Reserva fue una creación personalizada en la que participaron personalmente los Fundadores de XANGO. Debido al alto contenido de mangostán, se utilizaron jugos de otras frutas para balancear el sabor que tiene en la actualidad. El sabor capta la visión de los fundadores de la marca Reserva como un producto sofisticado, elegante y refinado.

## ¿XANGO Reserva eventualmente reemplazará al Jugo XANGO o XANGO Individual?

---

No. El Jugo XANGO y XANGO Individual continuarán siendo nuestros productos principales.

## ¿Es XANGO Reserva mejor que el Jugo XANGO?

---

El propósito de XANGO Reserva es ser una edición de excelencia del Jugo XANGO, ideal para vacaciones, ocasiones especiales, regalos y para impresionar a clientes potenciales. El Jugo XANGO es y seguirá siendo la oportunidad principal de XANGO.

## ¿Por qué XANGO Reserva cuesta más que el Jugo XANGO?

---

XANGO Reserva cuesta más debido a los costos más elevados de los ingredientes, el mayor contenido de mangostán y el proceso de fabricación extendido.

## ¿Qué ciencia tiene XANGO Reserva?

---

XANGO Reserva tiene el mismo respaldo de la ciencia e investigación que nuestro original Jugo XANGO, aunque la mayor concentración natural de mangostán en Reserva ofrece una mayor cantidad de fitonutrientes.

## ¿Es seguro consumir XANGO Reserva con medicamentos?

---

No se conocen contraindicaciones por el consumo de XANGO Reserva con medicamentos. Si consume algún medicamento o padece alguna enfermedad conocida, es mejor que consulte a su médico antes de consumir Reserva.



## ¿Cuál es la vida útil de XANGO Reserva?

---

Aunque XANGO Reserva cuenta con una vida útil de dos años en una botella sin abrir, siempre es preferible verificar la fecha que figura en “Consumir preferentemente antes de” en la parte de abajo de cada botella. Una vez abierta, la botella se debe refrigerar y consumirse antes de 30 días.

## ¿El Jugo XANGO se pasteuriza o procesa térmicamente?

---

Sí. Las normas gubernamentales exigen que se aplique el proceso de pasteurización para seguridad de los consumidores o que se incluya una etiqueta de advertencia sobre la posibilidad de contaminación microbiana de los productos no pasteurizados. Una amplia investigación revela que estos procesos no afectan el contenido de xantonas ni la eficacia en XANGO Reserva, en gran parte debido a que el mangostán forma parte de un número selecto de frutas que conservan su valor nutricional bajo ebullición.

## ¿Cuáles ingredientes son diferentes en XANGO Reserva cuando se le compara con Jugo XANGO?

---

Hay algunas pequeñas variaciones de ingredientes cuando se comparan los dos productos. Si bien más del 99% de los ingredientes del Jugo XANGO y XANGO Reserva son los mismos, las concentraciones entre los dos productos difieren. Otra pequeña variación del Jugo XANGO está en las notas de sabor natural.

## ¿XANGO Reserva contiene conservantes?

---

El benzoato de sodio y el sorbato de potasio se agregan para garantizar la seguridad de XANGO Reserva. Se utilizan como agentes antimicrobianos en cantidades muy pequeñas y su adición durante el procesamiento de comidas y bebidas es parte de las mundialmente reconocidas GMP (buenas prácticas de manufactura por sus siglas en inglés).

## ¿XANGO Reserva es orgánico?

---

XANGO Reserva no está certificado como orgánico; sin embargo, el mangostán tiene su propia defensa natural contra las plagas que incluye látex amarillo que se excreta para sofocar cualquier depredador. Debido a esto, no se utilizan pesticidas en la cosecha que XANGO cultiva de sus productos. Del mismo modo, XANGO opta por no utilizar otros tratamientos químicos durante la cosecha.

## ¿Qué tipos de azúcares se utilizan en XANGO Reserva?

---

Al igual que el Jugo XANGO, XANGO Reserva no contiene azúcares agregados, sólo fructosa natural.