

# CACAO CRU en poudre bio - 200g - Ecodées - INFINIE SANTE

**Produit** CACAO CRU en poudre bio - 200g - Ecodées

**Prix** 5.90 EUR

**Image produit**



**Résumé**

Source exceptionnelle de magnésium (272mg pour 100g, plus de 55% des Apports Journaliers Recommandés). Pouvoir antioxydant grâce à ses polyphénols. Améliore la circulation sanguine et la vasorelaxation. Améliore les facultés intellectuelles et la sensation de bien-être. La poudre de cacao dégraissé (indispensable pour obtenir de la poudre, sinon le produit est trop gras) est issu de fèves fermentées et séchées au soleil. Contenance : sachet 200g Utiliser toujours nos produits sur l'avis d'un thérapeute

**Description**

A savoir : Habituellement, les fèves de cacao sont torréfiées pour développer les arômes du chocolat avec lesquelles il est fabriqué. Ce faisant, une partie de sa richesse nutritionnelle est détruite. Or, il est désormais admis que la fève de cacao est un des « super-aliments » hautement conseillé pour sa richesse en anti-oxydants, en magnésium et autres minéraux essentiels. Consommer ces fèves non torréfiées, uniquement fermentées et séchées, permet par conséquent d'en obtenir toutes les vertus. Nos fèves de cacao sont originaires des forêts pluviales amazoniennes en Equateur. Elles sont prêtes à être consommées crues, grâce à un procédé contrôlé de fermentation spécifique à notre fournisseur (plusieurs jours en fûts avec un savoir-faire spécifique), suivi d'un séchage au soleil pour ne plus contenir que 8% d'humidité. Ce procédé préserve les propriétés de la fève et permet tout autant de les consommer tel quel que de les transformer ultérieurement en chocolat. Elles se grignotent très facilement et leur goût rappelle le chocolat amer, auquel on s'habitue très vite ! Nos fèves de cacao sont originaires des forêts équatoriales et sont récoltées sur des arbres poussant dans des régions sauvages par des petits récoltants organisés en coopératives, plongeant leurs racines dans un humus ancien et profond, sans irrigation artificielle. Notre produit vous apporte le meilleur d'une nature préservée ! Utilisation : A consommer comme toute poudre de cacao, dans la pâtisserie ou dans les boissons chaudes et froides. Bienfaits : La fève de cacao est à proprement parler une source exceptionnelle de magnésium (272mg pour 100g, plus de 55% des Apports Journaliers Recommandés). La fève de cacao possède un exceptionnel pouvoir antioxydant grâce à ses polyphénols, ce qui la situe dans les premières places du tableau ORAC (Oxygen Radical Absorption Capacity). Les flavonols qu'elle contient améliorent la circulation sanguine et la vasorelaxation. Sa teneur en théobromine (stimulant doux dont l'effet positif sur la vigilance et l'humeur a été prouvé) améliore les facultés intellectuelles et la sensation de bien-être.