

CACAO CRU en poudre bio épicé- 190g - Ecoïdées - INFINIE SANTE

Produit CACAO CRU en poudre bio épicé- 190g - Ecoïdées

Prix 1.73 EUR

Image produit



Résumé Source exceptionnelle de magnésium aux saveurs indiennes. Pouvoir antioxydant grâce à ses polyphénols. Améliorent la circulation sanguine et la vasorelaxation. Améliore les facultés intellectuelles et la sensation de bien-être. Saveur extraordinaire de notre cannelle, curcuma, gingembre, cardamome et sucre de coco en fait un produit de référence pour les adeptes de chocolats. Contenance : sachet 190g. Utiliser toujours nos produits sur l'avis d'un thérapeute.

Description A savoir : Notre longue expérience d'importateur nous donne un accès à des matières premières d'une qualité exceptionnelle. Notre mélange cacao en poudre avec la saveur extraordinaire de notre cannelle, curcuma, gingembre, cardamome et sucre de coco en fait un produit de référence pour les adeptes de chocolats chauds gourmands ! 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 ! 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.