

ÉCLATS DE FÈVES DE CACAO bio 250g - Ecoidées - INFINIE SANTE

Produit ÉCLATS DE FÈVES DE CACAO bio 250g - Ecoidées

Prix 8.00 EUR

Image produit



Résumé Comble les envies de chocolat et de sucreries. Apport important de magnésium. A utiliser dans des préparations culinaires ou cosmétiques. Anti-stress reconnu. Les éclats de fèves de cacao sont issus de fèves fermentées et épluchées. Ils sont moins amers, et se mélangent parfaitement aux mueslis, aux yaourts et autres fruits secs. On peut aussi les consommer tel quel pour des en-cas très croquants ! Contenance : sachet 400g 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 ! Utilisation : Se consomment nature ou avec des fruits secs, oléagineux, céréales... Elles s'intègrent aussi dans diverses préparations sucrées ou salées, plats et boissons. Les éclats de fèves de cacao sont issus de fèves fermentées et épluchées. Ils sont moins amers, et se mélangent parfaitement aux mueslis, aux yaourts et autres fruits secs. On peut aussi les consommer tel quel pour des en-cas très croquants ! Ingrédients : 100 % fèves de cacao* Arriba Nacional (Theobroma cacao) non torréfiées. *Produit issu de l'agriculture biologique. Origine : Equateur ou Pérou. : 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.