



UN CHOCOLAT CRU UNIQUE !

Alors que la plupart des chocolats crus sont pressés autour de 40°C, CHOCONAT est pressé à 31-32°C maximum (point de fusion du chocolat) par un **procédé breveté unique** avec des fèves **Criollos bio et commerce équitable non fermentées et non torréfiées**.

Pourquoi ? Parce que la fermentation (destinée à tuer le germe de la fève) comme la torréfaction (qui chauffe les fèves de 100 à 140° C pendant une demi-heure environ) éliminent beaucoup d'antioxydants présents dans le cacao naturellement.

Recherche d'un indice de fermentation du cacao. I. Evolution des tanins et des phénols totaux de la fève. Cros E., Villeneuve F., Vincent J.C. 1982. (Article de périodique du Cirad 2007 - Centre de coopération internationale en recherche agronomique pour le développement).

Etude de l'évolution des tanins totaux et des polyphénols totaux de fèves de cacao (hybrides amazoniens de Côte d'Ivoire) au cours de 8 j de fermentation en caisse. Les composés phénoliques sont dosés par le réactif de Folin Ciocalteu. Les extraits bruts sont examinés par chromatographie sur papier. On constate: **une diminution d'environ 70% de la teneur en composés phénoliques** extraits entre un cacao non fermenté et un cacao fermenté; que l'allure des courbes de décroissance des phénols totaux et des tanins totaux sont comparables; une teneur en composés phénoliques au point 0 j de fermentation équivalente à celle du deuxième jour de fermentation, anomalie qui serait due à l'abondance de pulpe ralentissant la vitesse du séchage.

Choconat contient au minimum **5,000 ORAC** (Oxygen Radical Absorbance Capacity) par carré de 10g soit l'équivalent de 500g de fruits et légumes frais !

L'USDA (ministère de l'agriculture américain) a recommandé que les gens consomment un minimum de 3,000 à 5,000 ORAC par jour. La FDA (administration américaine des denrées alimentaires et médicaments) recommande un minimum de 7,000 ORAC par jour pour aider à la prévention du cancer.

Un à 2 carrés de Choconat par jour est donc suffisant pour couvrir nos besoins en antioxydants. Cette recette artisanale (élaborée par un chocolatier français) lui donne **un goût fin exquis** et lui permet de garder **tous ses nutriments** (plus de 300) pour notre **bien-être**. Il se conserve 15 mois à température ambiante de 16-18° C.

Notre gamme est constituée actuellement de 3 sortes de chocolat pur beurre de cacao bio, sucré au sucré de canne non raffiné bio, mais déjà la compagnie travaille sur un 4^{ème} produit ...Il est conditionné dans des boîtes de 500g qui contiennent 50 carrés de 10g emballés individuellement.

Choconat Brut contient près de 80% de cacao pur.

Choconat Baies contient 70% de cacao et 5% de baies de fruits rouges riches en antioxydants (**maqui, açai, myrtille**).

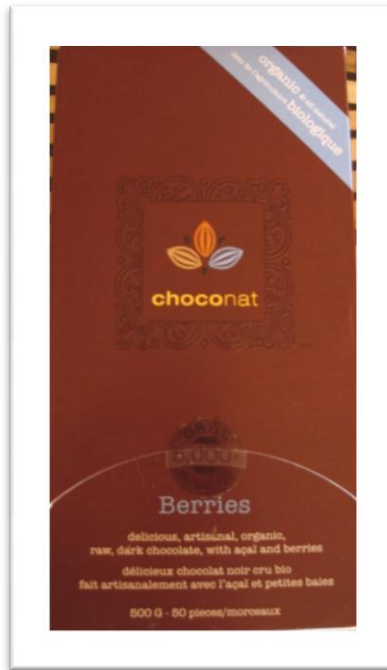
Choconat probiotique contient 70% de cacao et des probiotiques non encapsulés fabriqués à base de lait de chèvre.

Le côté pratique de ses boîtes distributrices permet de se servir facilement et d'en offrir!



GAMME CHOCONAT

Boîtes de 500g



65 € les 500g ou 33 € les 250g ou 15€ les 100g ou 12 € les 60g sans le port.

DEMANDEZ VOTRE DEGUSTATION GRATUITE MAINTENANT !



Et retrouvez toute l'info sur www.choconature.com