



maqui

CHOCONAT ET LES BAIES



palmier pinot (açaï)

La vision de CHOCONAT c'est d'être à la fois sur le terrain avec un produit de qualité mais surtout avant tout le monde ! C'est pourquoi, cette compagnie a introduit des super aliments comme le maqui et l'açaï dans son chocolat aux petites baies...

● Qu'est-ce que le maqui ?

Le maqui est un arbuste de 2.50 m de la famille des Elaeocarpaceés originaire du Chili continental et de Patagonie, aux petites baies d'un rouge brun, donnant de très bonnes confitures et servant à colorer les vins et à préparer des boissons rafraîchissantes. Il a aussi été utilisé pour la fabrication des casiers à langoustes.



Le Maqui (*Aristotelia Chilensis*)

Les vertus de ce petit fruit sont inestimables car son taux d'antioxydants bat tous les records et détrône largement les têtes d'affiches connues dans ce domaine comme l'açaï, le goji, le mangoustan, la grenade etc.

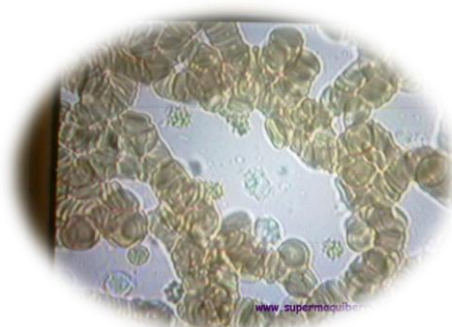


● Les bienfaits du maqui

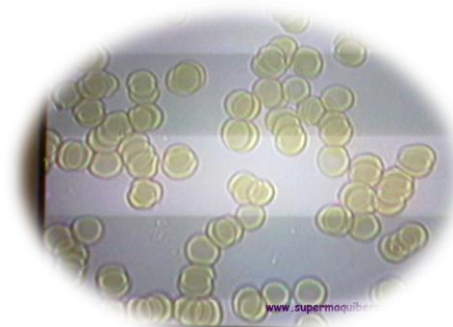
Le maqui est considéré comme le meilleur allié pour perdre du poids, mais il protège aussi le système cardiovasculaire et la peau et réduit la tension. C'est un formidable anti-âge car il agit sur la mémoire, et le physique pour vous aider à rester en forme. Il est considéré comme le super aliment n°1 !

<u>Benefits Of Maqui Berry</u>	<u>Bienfaits de la baie de maqui</u>
<ul style="list-style-type: none"> ■ Highest Antioxidant Super-Fruit Known ■ Neutralizes Free Radicals ■ Very High Anthocyanin And Polyphenol Levels ■ Strengthens Blood Vessels ■ Helps Prevent Oxidation Of LDL ■ Supports Balanced Immune System ■ Reduces Inflammation And Oxidation ■ Protects Cardiovascular Health ■ Natural Cox-2 Inhibitor 	<ul style="list-style-type: none"> ■ Le plus fort taux d'antioxydants connu ■ Neutralise les radicaux libres ■ Très haut taux de pigments rouges anthocyanines (flavanoïdes) et Polyphénols ■ Renforce les vaisseaux ■ Prévient l'oxydation du LDL (mauvais cholestérol) ■ Renforce le système immunitaire ■ Réduit l'inflammation et l'oxydation ■ Protège le système cardiovasculaire ■ Inhibiteur naturel des Cox-2 (enzymes responsables de l'inflammation si mal régulées)

Un témoignage intéressant concerne la baisse de tension (de 15.9 à 13.8) d'un homme de 35 ans faisant de l'hypertension après seulement 6 jours d'absorption de poudre de maqui. Les photos de ses hématies (globules rouges) avant et après une demi-heure d'ingestion d'une dose de poudre de maqui sont explicites...



Avant



Après

● L'açai et ses propriétés

L'Açaí (*Euterpe oleracea*) est un palmier qui pousse en Amazonie, dans le nord du Brésil. Il est connu par les indigènes sous le nom de içá-çai, qui signifie "le fruit qui pleure". Son fruit est une baie pourpre avec des concentrations d'anthocyanines et de phénols, de puissants antioxydants, 10 à 30 fois plus élevées que celles que l'on trouve dans le vin rouge, contenues surtout dans la peau des fruits. Les baies de l'açaí sont également une excellente source de calcium, de fer, de vitamines B1, B2 et B3, de vitamines C et E, ainsi que d'acides gras essentiels. Elles sont aussi riches en fibres. Depuis des centaines d'années, les baies d'açaí font partie de l'alimentation traditionnelle des indigènes de l'Amazonie. L'açaí appartient aussi à leur folklore, ayant fait son chemin aussi bien dans les légendes que dans l'alimentation ou la médecine traditionnelle. Les Brésiliens l'utilisent traditionnellement pour traiter les troubles digestifs ou les maladies de la peau etc...



ORAC Values of Dried Fruits and Vegetables



Jusqu'à présent, seules des recherches fondamentales ont été effectuées sur les baies d'açaí qui contiennent au moins 50 à 75 composants encore non identifiés. La raison pour laquelle on connaît peu de choses sur les baies d'açaí est qu'elles sont très périssables et utilisées aussitôt cueillies. Ce n'est que depuis quelques années qu'on trouve des produits transformés sous forme de jus et poudres.

CHOCONAT a encore visé juste en rajoutant le maqui à l'açaí et la myrtille pour nous offrir le meilleur de **Choconat petites baies !**

