



Pourquoi du chocolat cru ?

C'est avant tout pour préserver les propriétés nutritives du cacao ainsi que son goût brut et intense. En effet, le cacao cru est plus riche en antioxydants que le cacao torréfié. C'est un des aliments les plus riches de la planète et la plus haute source de magnésium alimentaire. Nous sommes convaincus que le cacao est un ingrédient puissant, sain, « alchimique » et plus qu'une simple confiserie. Son nom botanique *Cacao Theobromine* signifie littéralement « la nourriture des dieux » et il se pourrait bien que le cacao ait plus de valeur que nous lui en avons accordé jusqu'alors en Occident.

Propriétés nutritives du cacao cru

Avec plus 300 éléments nutritionnels, le cacao cru est une petite fève extrêmement puissante. C'est une des sources les plus riches en antioxydants, comprenant des flavonoïdes et des polyphénols bons pour le cœur. Il est réputé beaucoup plus riche en substances antioxydantes que le vin rouge, le thé vert, les baies d'Açaï et même que les baies de Goji !

Le cacao cru est la plus riche source alimentaire de magnésium. Celui-ci intervient dans l'équilibre chimique du cerveau, la solidité des os et la sensation de bien-être. C'est le sel minéral dont les Français sont le plus carencés : plus de 80 % de notre population souffre de carence chronique en magnésium.

Le cacao contient des neurotransmetteurs comme la sérotonine qui aide à garder active la chimie du bien-être dans le cerveau, en produisant une sensation d'euphorie. Lorsque vous tombez amoureux, votre taux de PEA augmente et vous êtes plein d'optimisme. Le chocolat cru regorge de PEA. Voilà sans doute pourquoi le chocolat cru donne un coup de fouet naturel et aide à se sentir si bien !

Sauvegarder nos ressources

La fabrication du chocolat cru artisanal requiert beaucoup moins d'énergie que celle du chocolat conventionnel. Les ingrédients de Choconat participent autant que possible au commerce équitable et sont issus de l'agriculture biologique. Le cacaoyer se cultive difficilement en dehors de son milieu naturel, la forêt équatoriale. De ce fait, manger du chocolat encourage la plantation d'arbres et contribue à la sauvegarde de la forêt !

*Choconat participe à un programme de **reforestation** amazonienne avec **10 arbres replantés** pour une boîte de 500g achetée.*