

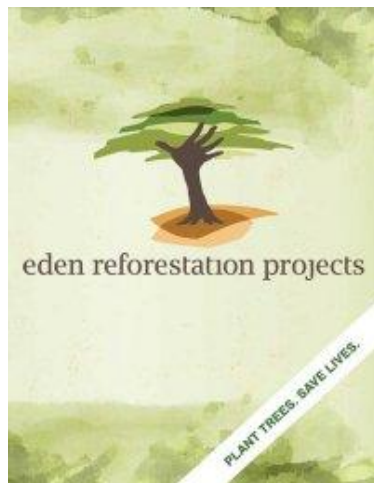


Chocolat cru

Notre **chocolat cru** est fabriqué selon une recette artisanale française du début du siècle dernier ce qui lui confère un goût unique ! De plus il possède des vertus thérapeutiques car le chocolat cru (fait à basse température) possède 7 fois plus d'antioxydants que le chocolat noir classique.

Voir <http://www.univers-nature.com/sante-nature/chocolat-cru-atout-sante.html>

Produit avec des fèves sauvages haut de gamme, **biologiques et commerce équitable**, vous contribuez, lorsque vous en achetez, non seulement à la replantation de cacaoyers dans des régions déboisées, mais vous favorisez le commerce des petits producteurs et luttez contre l'esclavage des enfants dans les plantations de cacao !



Déguster votre chocolat cru sans culpabilité...et découvrez nos 3 saveurs : brut aux baies et probiotiques. Conditionné en sachets individuels recyclables de 10g dans des boîtes de 500g ou des sachets de 120g, il se consomme aussi en cures : **brut** pour nettoyer votre corps, **probiotiques** pour réensemencer votre flore intestinale, **baies** en entretien et pour vous procurer vitalité et résistance contre les assauts de la vie moderne ! Consommé, une demi-heure avant le repas, vous étanchez votre faim et mangez moins, ce qui vous permet de perdre du poids tout en vous faisant plaisir...



Retrouvez toute l'info sur <http://www.maison-bien-etre.com/choconat-chocolat-cru.html>