



Pourquoi Raw cacao ?

Raw Cacao Paste est une pâte de cacao cru conçu pour la réalisation de chocolat chaud ou plutôt de "cacao chaud" ...

Faite à partir de cacao cru, de beurre de cacao cru extrait à froid et de sirop d'agave, cette pâte est le produit de rêve pour les healthy food lovers.

La plupart des chocolats chauds utilisés par les coffee shops et restaurateurs plus traditionnels aujourd'hui, sont faits à partir de chocolat en poudre ou en pastille.

Dans ces préparations le cacao est torréfié, ce qui ne lui permet pas d'offrir ses effets bénéfiques sur la santé.



Cela est sans compter l'ajout de sucres non naturels raffinés, d'agents texturants ou d'additifs à base de lait. Les préparations pour chocolats chauds contiennent donc une grande quantité de sucres non naturels raffinés et ne sont pas consommables pour les **VEGANS** !

La pate de cacao cru - Vegan friendly, origine de la superfood et des sucres entièrement naturels!



ENERGISANT

Avec une forte teneur en magnésium, le cacao est connu pour aider le corps à créer de l'énergie et à la préserver. C'est un moyen de se procurer un boost d'énergie plus sain et durable qu'avec le café.

POSITIVISME

Le cacao contient de l'anandamide, une molécule connue pour ses effets positifs sur l'humeur. Le cacao permet aussi de booster le taux de sérotonine dans le corps.

BELLE PEAU

Les flavonoïdes présents dans le cacao sont connus pour leurs effets positifs sur la peau. Ils harmonisent l'afflux sanguin dans le corps et permettent une meilleure répartition de l'énergie et des nutriments dans la peau et les muscles.

DIGESTION

Riche en fibre et en magnésium, le cacao est un régulateur naturel de l'estomac qui permet une meilleure efficacité du transit intestinal et de lutter contre la constipation.

FONCTIONS COGNITIVES

Les Flavanoïdes sont absorbés par l'hippocampe, la zone du cerveau en charge de la mémoire et de l'apprentissage. Ce processus crée de nouveaux "chemins" dans le cerveau qui aident au stockage de nouvelles informations.

LE COEUR

Le cacao est connu pour diminuer la création de mauvais cholestérol et augmenter la production de bon cholestérol, ce qui permet de naturellement faire baisser le risque de maladie du cœur.

DES GRAISSES SAINES

Contrairement aux idées reçues, il n'est pas toujours mauvais de consommer du gras, mais seulement si c'est du bon gras. Le cacao brute est une grosse source de gras sains. Le Cacao cru a une forte teneur de gras sain et aide à la régulation du métabolisme, à la croissance et au système immunitaire.