

"Theobroma Cacao" signifie littéralement "nourriture des dieux"...

Cette appellation ne vient pas sans raison ; le cacao est l'un des superaliments les plus sains au monde, contenant 400 à 500 composés différents.

FER : Le cacao est la plus haute source naturelle de fer, bien plus que la viande rouge. Le fer dynamise également votre corps, renforce votre système immunitaire et aide à la concentration.

THEOBROMINE : Outre la caféine, ce composé agit comme un stimulant et un relaxant musculaire. Il dynamise le corps, améliore votre humeur et abaisse la tension artérielle en même temps.

MAGNÉSIUM : En tant que l'une des sources végétales de magnésium les plus élevées, le cacao maintient votre cœur et votre cerveau en bonne santé et vous donne clarté et concentration.

ZINC : Le zinc favorise un système nerveux et immunitaire sain.

PHOSPHORE : En fait bien meilleur que le calcium, ce minéral est parfait pour des os et des dents sains.

ANTIOXYDANTS : Le cacao est l'aliment le plus antioxydant au monde – 15 fois plus que les myrtilles, 20 fois plus que le thé vert et 30 fois plus que le vin rouge. Les antioxydants améliorent la circulation sanguine et vous protègent du vieillissement - c'est pourquoi le cacao est l'aliment de la "longévité" numéro un au monde.

Le Cacao contient des neurotransmetteurs et des neuromodulateurs bénéfiques déjà présents dans notre cerveau, comme :

L'Anandamine : participe à la régulation de l'humeur, de la mémoire, de l'appétit, de la cognition et des émotions.

La Dopamine : procure un sentiment de motivation et de plaisir.

La Phényléthylamine : favorise l'humeur positive et donne une impression de ralentissement du temps.

La Sérotonine : appelée hormone du bonheur.

La Noradrénaline : appelée hormone du stress, joue des rôles importants dans l'attention, la vigilance et les émotions, le sommeil, le rêve, les cauchemars et les apprentissages.