

Bon pour la santé

Le chocolat Acticoa contient plus de polyphénols que le thé vert

BRUXELLES Le nouveau chocolat Acticoa de Barry Callebaut serait bénéfique pour la santé. En effet, il est riche en polyphénols,

des antioxydants censés ralentir les effets du vieillissement. "Barry Callebaut a mis au point le processus spécial Acticoa au cours duquel près de 80 % des flavanols de cacao, naturellement présents dans la fève de cacao, sont conservés pendant le processus de fabrication du chocolat", explique la marque.

CE NOUVEAU CHOCOLAT aurait une concentration en polyphénols supérieure à celle du vin rouge ou du thé vert et contiendrait, selon la marque, deux fois plus de polyphénols de cacao que le chocolat fondant ordinaire. Or, de nombreuses études ont démontré que les polyphénols exerçaient dans le corps humain une influence préventive contre les maladies cardiovasculaires et les cancers.

Et selon diverses études scientifiques, "les antioxydants du chocolat Acticoa ont également une influence positive sur l'aspect extérieur puisqu'il assure un meilleur flux sanguin et une meilleure hydratation qui garantissent souplesse, douceur et élasticité de la peau. La probabilité de voir apparaître des rides et pattes d'oie s'en trouve réduite."

C. Bo.