

Chocolat Essentiel

Chocolat Belge Bénéfique



Mémoire
Système immunitaire
Fatigue
Peau et cheveux
Vieillessement

L'histoire du chocolat remonte à plus de mille ans avec les Aztèques. Ils utilisaient des fèves de cacao torréfiées, avec du miel et des épices pour préparer une boisson qui démultipliait leur énergie. Inspiré par la connaissance approfondie de ces traditions et par la science contemporaine, Chocolat Essentiel crée des délices naturels et doux, bénéfiques pour le corps et l'esprit.

Chaque praline est composée à 100% de cacao biologique pur, de miel d'acacia, de fruits et d'une huile essentielle. Le secret de ses bienfaits et de ses saveurs uniques réside dans l'association et le dosage parfait de ces 4 ingrédients. Et, cela va de soi, en bannissant tout autre ajout.

Nos chocolats sont préparés dans le respect de la tradition chocolatière belge, renommée mondialement. L'atelier est alimenté par l'hydroélectricité et l'emballage est en grande partie constitué de coques de cacao, un produit secondaire de la transformation du chocolat.

À votre santé et à celle de la Terre !
Katarina

Goûts pures

Nos pralines sont un en-cas sain et idéal à emporter. Un cadeau plein d'amour pour soi ou pour quelqu'un de précieux. Disponible en format de poche contenant 4 chocolats ou dans une boîte de luxe remplie de 21 chocolats.

● CITRON

MÉMOIRE & CONCENTRATION

Cacao, miel d'acacia, myrtille, Citrus limon

Les propriétés rafraîchissantes et revigorantes de l'huile de citron stimulent notre système cognitif. Sa saveur s'associe parfaitement avec le thé et les boissons froides lors des périodes d'efforts intenses.

● MANDARINE

JOIE & DÉTENTE

Cacao, miel d'acacia, cerise douce, Citrus reticulata

L'huile de mandarine provoque une sensation de bonheur. Les notes florales et fruitées se marient parfaitement avec absolument tout, à tout moment de la journée.

● GINGEMBRE

VITALITÉ, DIGESTION & IMMUNITÉ

Cacao, miel d'acacia, Zingiber officinale

L'huile de gingembre procure une sensation de confiance en soi et de force. Découvrez comment les saveurs chaudes et épicées stimulent votre système immunitaire et votre digestion. L'idéal après un repas ou avant l'exercice. Un délice avec des boissons chaudes.

● MENTHE POIVRÉE

IMMUNITÉ, DIGESTION & SANTÉ RESPIRATOIRE

Cacao, miel d'acacia, orange douce, Mentha x piperita

L'huile de menthe poivrée éveille tous vos sens. C'est une bouchée de générosité intensément rafraîchissante. Avec le cacao pur, elle forme un duo intemporel. À déguster après un repas ou comme collation.

● PIN

SANTÉ RESPIRATOIRE, BLUES HIVERNAL & FATIGUE PRINTANIÈRE

Cacao, miel d'acacia, Pinus sylvestris

Le parfum de l'huile de pin illumine et exalte l'esprit. Se marie harmonieusement avec les notes botaniques terreuses et les arômes boisés du chêne du cacao. S'apprécie avec le café, le thé, la bière, le gin et le whisky.

● JASMIN

CHALEUR & SENSUALITÉ

Cacao, miel d'acacia, Jasminum officinale, vinaigre balsamique

On qualifie l'huile de jasmin d'exotique, sensuelle et douce. Divine en combinaison avec du cacao pur ! Exquise avec le thé et les boissons aux notes fruitées comme le champagne ou le vin blanc.

Boîtes Wellness

Basés sur des données scientifiques ainsi que sur l'utilisation traditionnelle des huiles essentielles, nous avons élaboré pour vous des coffrets bien-être. Disponible dans de magnifiques boîtes Wellness durables contenant 21 chocolats.

●
LOVE
L'AMOUR TOUJOURS

12 pralines au gingembre et 9 pralines au jasmin

L'huile de gingembre est surnommée "Flavor of Empowerment" en raison de la confiance en soi qu'elle fait ressentir. L'arôme de l'huile de jasmin, exotique, sensuel, chaleureux et sucré, s'apprécie depuis des temps immémoriaux. Un cadeau idéal. À offrir comme gage d'amitié, d'amour ou d'affection.

●
HAPPY
JOIE

9 pralines à la mandarine, 6 au jasmin et 6 pralines de pin

Le parfum de l'huile de mandarine provoque une sensation de joie et de bonheur. L'huile de pin est connue pour ses vertus purifiantes, revitalisantes et stimulantes. Et le parfum d'huile de jasmin pour ses saveurs exotiques, sensuelles, chaleureuses et sucrées. Une belle attention pour toutes les occasions.

●
PEACE
DIGESTION

12 pralines au gingembre et 9 pralines à la menthe poivrée

La digestion est l'un des mécanismes les plus importants du corps de l'organisme. Vous êtes ce que vous consommez. C'est scientifiquement prouvé, les huiles de gingembre et de menthe poivrée favorisent et équilibrent la digestion. À offrir ou à s'offrir avant le dîner ou à déguster chez soi le soir.

●
BREATH
SYSTÈME IMMUNITAIRE

6 pralines au gingembre, 6 à la menthe poivrée et 9 pralines de pin

Donnez un coup de pouce à votre système immunitaire ! L'huile de gingembre et de menthe poivrée aide à augmenter la résistance naturelle. L'huile de pin a un effet apaisant sur les voies respiratoires. Le meilleur cadeau pour votre santé !



COMPLÉMENT ALIMENTAIRE 100% NATUREL

Notre cacao 100% pur est une source naturelle de fer, de cuivre et de chrome. C'est pourquoi les chocolats soutiennent le système immunitaire, améliorent les fonctions de la mémoire et réduisent la fatigue. Ils contribuent également à la santé de la peau et des cheveux, et ont des propriétés antioxydantes.

Les huiles essentielles, incorporées de façon méticuleuse à la garniture, donnent non seulement un goût naturel et agréable, mais apportent également des effets bénéfiques supplémentaires connus dans la médecine naturelle traditionnelle.

Les chocolats sont reconnus comme un complément alimentaire, vous pouvez donc également les prendre en cure.

QUICK BOOST

2 à 4 chocolats répartis sur la journée

EN DOUCEUR

1 à 2 chocolats par jour pendant 21 jours

FULL FORCE

3 à 4 chocolats par jour pendant 7 jours

VALEUR NUTRITIONNELLE PAR PRALINE

(le poids moyen d'une praline est de 8g)

Valeur énergétique (kJ)	178,89
Lipides (g)	3,28
saturés.....	1,97
monoinsaturés	1,06
polyinsaturés	0,09
cholestérol.....	0,00
Glucides (g)	2,26
mono- et disaccharides	2,02
polysaccharide	0,00
amidon	0,22
fibres	0,82
Protéines (g)	0,54
Protéines de lait	0,00
Sel (g)	0,0008

Vous aimez notre chocolat ? Faites passer le mot !

Partagez une photo de votre moment Chocolat Essentiel.
Taguez-nous pour avoir une chance de gagner une boîte de luxe remplie de votre chocolat préféré !



www.chocolatessentiel.be