Centrum voor Energieregie

Energieregie

Cacao Powder 250g

Prijs: € 8,50 (incl. 6 % btw)

Productbeschrijving Voedingswaarde:

Cacao bevat een uitzonderlijke verscheidenheid en hoge concentratie aan mineralen en andere voedingsstoffen.

Hoogste concentratie anti-oxidanten van alle voedsel op aarde. Anti-oxidanten beschermen het lichaam tegen de effecten van vrije radicalen.
Hoogste concentratie magnesium van alle voedselbronnen op aarde.
Rijk aan chromium, mangaan, zink, koper
Rijk aan anandamine; de 'love chemical' die ons een gelukzalig gevoel geeft
Rijk aan Theobromine; dit zorgt voor de stimulerende effecten van de cacao.
Rijk aan Vitamine C, Omega 6 vetzuren tryptofaan en serotonine, en nog veel meer!

Aanbevolen hoeveelheid: 20-25 gram per dag

Cacao is de ideale vervanger voor je dagelijkse kopje koffie: de theobromine in cacao werkt als een stimulant zoals cafeïne in koffie. Cacao bevat ook cafeine in een zeer kleine concentratie. De effecten van theobromine worden vaak als milder en langduriger ervaren en je krijgt alle voedingsstoffen van dit superfood erbij!

Maar Cacao hoeft niet stimulerend te werken. Door cacao te combineren met een adaptogeen zoals Chaga-, Reishi-paddenstoel of Macawortel kun je de stimulerende effecten juist bufferen. Adaptogenen zijn stoffen die zich aanpassen aan de behoefte van je lichaam. Chaga en Reishi zijn paddenstoelen waarvan de thee of extracten al eeuwen over de hele wereld worden toegepast wanwege de krachtige eigenschappen en voedingswaarde.

Toepassingen:
De toepassingen van cacao zijn eindeloos! Maak je eigen raw chocolade (fruit)smoothies, verwerk in alle soorten desserts zoals puddings, taarten, koekjes, energierepen of maak je eigen raw chocolade, raw chocolademelk en elixers.

Raw Vegan Chocolade Melk

Maak heerlijke raw vegan chocolademelk door een handje hennepzaden te blenden met water. Hennepzaad is zo zacht dat filteren niet nodig is (zoals bij de meeste noten- en zadenmelk). Voor vezelvrije melk of bij andere noten of zaden kun je natuurlijk wel een zeefzak gebruiken Voeg je favoriete zoetstof of gedroogd fruit zoals witte moerbeien toe, even blenden of roeren en je kan er weer een paar uur tegenaan!

Raw Chocolade Elixers

Klaar om het maximale uit dit goddelijk voedsel te halen? Raw Chocolade Elixers zijn een combinatie van kruidenthee, superfoods en een vetbron zoals kokosboter, cacaoboter, noten- of zadenmelk. Door deze combinatie kun je simpel (vaak bittere) kruiden en supplementen zoals mucuna of paddenstoelextracten zoals Chaga en Reishi op een onweerstaanbaar lekkere manier in je voeding verwerken. Superfoods zoals Cacao en rauwe honing brengen niet alleen een lading aan voedingsstoffen in je lichaam maar faciliteren ook de opname van voedingsstoffen door het lichaam. Dit kan bijvoorbeeld gebeuren als de bloedvaten verwijd worden door een stimulant zoals theobromine. Vetten zoals kokosboter vertragen de opname van de kruiden als een buffer zodat je lichaam langzaam alles op kan nemen. Ze geven een heerlijke romige smaak en kunnen een langduriger verzadigd gevoel geven.

Recept:

– Een kopje van je favoriete kruidenthee (afgekoeld tot drinkbare temperatuur)
– 1 eetlepel cacaopoeder
– 1 eetlepel kokosboter (kokoscrème)
– 1 theelepel Chaga-extract poeder
– ¼ theelepel vanillepoeder of een druppel natuurlijke vanille extract
– Roer alles door elkaar en voeg toe:
– 1 eetlepel gojibessen
– Witte Moerbeien: geweekt of meegeblend in je elixer vormen deze karamel-achtige superfood bessen een heerlijke (laag-glycemische) zoetstof.
– Honing of andere zoetstof naar wens

Cacao is beschikbaar in: Cacaopoeder, cacaopasta (brokken), cacaoboter, en cacaobonen met vruchtvlees.

100% BIO & Raw Food kwaliteit

Verkoper Informatie

Klant recensies: Er zijn nog geen recensies geschreven voor dit product.
Gelieve U aan te melden om een recensie te schrijven.