



Cacao crudo bio in polvere

POWDER Nothing But Plants®

Fonte di antiossidanti

	1 unità	3 + 1 gratuita
Cacao in polvere 250 g	12,00 €	36,00 €

INDICAZIONI PRINCIPALI:

Antinfiammatorio, Cardiovascolare, Energia

Marchio: 

Scopri le eccezionali proprietà dei SUPERALIMENTI grazie alla nostra innovativa linea POWDER Nothing But Plants®!

Questa linea di prodotti è un concetto innovativo, un modo alternativo di assumere gli integratori alimentari e le sostanze nutritive più salutari: in frullati, insalate o con i propri piatti preferiti.

DESCRIZIONE

Il cacao è universalmente conosciuto come “il cibo degli dei”. I semi del frutto dell'albero di cacao (*Theobroma cacao* L.) sono ricchi di caffeina e teobromina, due alcaloidi stimolanti del sistema nervoso. Il contenuto elevato ed eterogeneo di polifenoli e isoflavoni, inoltre, veicola un'azione antiossidante, antinfiammatoria e cardioprotettiva.

Non essendo tostato, il nostro cacao crudo Criollo biologico rappresenta la scelta migliore per arricchire la dieta di antiossidanti e per proteggere la salute cardiovascolare!

ORIGINE

Il cacao è il seme del frutto dell'albero di cacao (*Theobroma cacao* L., famiglia delle Malvaceae). Si tratta di una piccola pianta di origine amazzonica, i cui frutti contengono 30-40 semi, lunghi circa 2 cm e protetti da una polpa biancastra o mucillagine (1, 2).

I semi vengono lasciati fermentare ed essiccare all'interno della mucillagine, per poi essere utilizzati nella produzione di cioccolato (2).

Tra le varietà di cacao, sono tre quelle maggiormente coltivate: “Criollo”, “Forastero” e “Trinitario”

(3).

STORIA

Il cacao è originario della zona di Messico, Nicaragua e Costa Rica, ma è soprattutto in Messico che in passato assunse una grande importanza economica. Infatti, i Maya e gli Aztechi furono i primi a coltivarlo e utilizzarlo, mentre solo con l'arrivo degli spagnoli la coltivazione del cacao si diffuse in Sudamerica (4).

Secondo la mitologia maya, fu il dio Quetzalcóatl a trovare il cacao su una montagna, insieme ad altri cibi, e a farne dono al popolo maya che, in segno di ringraziamento, offriva sacrifici e omaggi al dio del cacao, Ek Chuah (5). I maya avevano due diversi utilizzi per il cacao: i semi venivano infatti impiegati come merce di scambio e come offerta, oppure per la preparazione del *chorote* (bevanda simile alla moderna cioccolata). È interessante notare come questa bevanda potesse essere consumata solo dagli uomini, in quanto era ritenuta tossica per le donne e i bambini (4).

COMPOSIZIONE

Tra le sostanze nutritive risaltano le vitamine A, E e alcune del gruppo B come l'acido folico (B9), la tiamina (B1) e la piridossina (B6); molto presenti sono anche i sali minerali, tra cui il potassio, il magnesio, il fosforo e il calcio (6, 7).

I semi di cacao presentano un contenuto di alcaloidi **stimolanti del sistema nervoso centrale**, in particolare **teobromina** e **caffaina**. Sono inoltre ricchi di polifenoli, soprattutto **catechine e proantocianidine**, nonché di **fitosteroli** (8). Tuttavia, il contenuto di tali sostanze si riduce durante la lavorazione (tostatura) (9).

- II NOSTRO PRODOTTO

- **Nome del prodotto:** Cacao crudo Criollo in polvere (provenienti dall'agricoltura biologica)

- **Nome scientifico:** *Theobroma cacao* L.

Parte utilizzata: Semi

BENEFICI

La **teobromina e la caffeina**, contenute nel cacao, **sono stimolanti naturali** (10) che, se combinati, contribuiscono a migliorare l'umore, la reattività e le capacità cognitive.

Il cacao presenta inoltre un alto contenuto di sostanze polifenoliche, che vantano **proprietà antiossidanti, benefiche per il cuore e antinfiammatorie** (9), e di isoflavoni, che producono un **effetto cardioprotettivo** riducendo i livelli di colesterolo nel sangue (8).

POSOLOGIA

Mescolare il cacao in polvere in acqua, succo, frullati o latte, o aggiungerlo a pietanze e insalate.

STUDI

Durante gli anni, alcuni studi hanno analizzato gli **effetti psicostimolanti** della teobromina e della caffeina. Nel corso di due ricerche realizzate in doppio cieco con lo scopo di valutare gli effetti prodotti sullo sviluppo cognitivo e sull'umore, è stato dimostrato come tali effetti siano imputabili in particolare alla combinazione delle due molecole (teobromina e caffeina) (11).

Anche le **proprietà benefiche per il cuore** dei flavonoidi contenuti nel cacao sono state oggetto di studio: oltre ad avere proprietà **antiossidanti e vasodilatatorie**, contribuiscono a **ridurre le infiammazioni e la pressione arteriosa**, nonché a **inibire l'attività piastrinica** (12) Da alcuni studi *in vitro* è risultato che i flavonoidi possono produrre effetti a livello vascolare, poiché migliorano la dilatazione dei vasi sanguigni (13).

Alla teobromina è stato inoltre attribuito un ruolo nella **prevenzione dell'aterosclerosi** (indurimento dei vasi sanguigni a causa dell'accumulo di fibre e lipidi). Uno studio clinico effettuato su pazienti di entrambi i sessi ha indicato come questa molecola possa essere responsabile dell'incremento dei livelli di HDL (colesterolo buono) nel sangue (14).

Infine, è stato dimostrato l' **effetto ipocolesterolemico** dei fitosteroli contenuti nel cacao, a cui recenti studi attribuiscono un potenziale effetto inibitore durante l'assorbimento del colesterolo (8).

BIBLIOGRAFIA

1. Knapp, A. (2013) Cocoa and Chocolate-Their History from Plantation to Consumer. Read Books Ltd.
2. Niemenak et al. (2010) Phenological growth stages of cacao plants (*Theobroma* sp.): codification and description according to the BBCH scale. Ann of App Biol 156(1): 13-24.
3. Bartley B. G. D (2005) The genetic diversity of cacao and its utilization. Wallingford, UK: CABI Publishing. 341 pp
4. Patiño, V.M (2002) Historia y dispersión de los frutales nativos del neotrópico. No. 326. CIAT.
5. Batchelder, T. (2004) The cultural pharmacology of chocolate. Townsend Letter for Doctors and Patients, (256) 103-107.
6. Hernández, A. G. D (2010) Tratado de nutrición y calidad nutritiva de los alimentos (Vol. 2). Ed. Médica Panamericana.
7. Afoakwa et al. (2013) Chemical composition and physical quality characteristics of Ghanaian cocoa beans as affected by pulp pre-conditioning and fermentation. J Food Sci Technol 50(6): 1097-1105.
8. Rafecas and Codony (2000) Estudio nutricional del cacao y productos derivados. Instituto del Cacao y el Chocolate (ICC), Universidad de Barcelona. España.
9. Wollgast and Anklam (2000) Review on polyphenols in *Theobroma cacao*: changes in composition during the manufacture of chocolate and methodology for identification and quantification. Food Res Int 33(6): 423-447.
10. Matissek (1997) Evaluation of xanthine derivatives in chocolate—nutritional and chemical aspects. Eur Food Res Technol A 205(3): 175-184.
11. Franco et al. (2013) Health benefits of methylxanthines in cacao and chocolate. Nutrients 5(10): 4159-4173.
12. Engler and Engler (2006) The emerging role of flavonoid-rich cocoa and chocolate in cardiovascular health and disease. Nutrition reviews 64(3): 109-118.
13. Heiss et al. (2003) Vascular effects of cocoa rich in flavan-3-ols. Jama 290(8): 1030-1031.
14. Neufingerl et al. (2013) Effect of cocoa and theobromine consumption on serum HDL-cholesterol concentrations: a randomized controlled trial. Am J Clin Nutr 97: 1201-1209.

Composizione

COMPOSIZIONE:

Polvere di semi di cacao Criollo crudi biologico (*Theobroma cacao* L.).

ALLERGENI:

Questo prodotto non contiene allergeni (secondo il Regolamento (UE) N. 1169/2011) né organismo geneticamente modificati.

PRODUZIONE E GARANZIA DI QUALITÀ:

Questo alimento è prodotto conformemente alle norme BPF (le BPF sono le Buone Pratiche di fabbricazione in vigore nell'Industria Alimentare Europea, in inglese GMP: Good Manufacturing Practice).

Utilizzo

CONSIGLI PER L'USO:

Mescolare il cacao in polvere in acqua, succo, frullati o latte, o aggiungerlo a pietanze e insalate.

ISTRUZIONI DI CONSERVAZIONE:

Da conservare in un luogo fresco, asciutto e al riparo dalla luce.