



Chocolaterie
BERTON

Omegachoco



*Médaille d'Or au salon international
des inventions de Genève 2008
classe Alimentation Santé Hygiène*

La passion du goût, du plaisir
& du savoir-faire en harmonie avec votre corps



www.omegachoco.com



QUI SOMMES NOUS ?

Une équipe qui a l'amour du travail bien fait et le plaisir de la réussite : on retire plus de joie du don que de ce que l'on reçoit.

La chocolaterie Berton est la 1^{ière} chocolaterie artisanale biologique en Poitou-Charentes et Aquitaine, créée en 1981 par Jean-Claude Berton, Maître Artisan Chocolatier, éclaireur dynamique qui va de l'avant, au service des autres et qui génère de l'enthousiasme autour de lui.

Également chercheur, il aime observer les choses de la vie, il ose, explore, forme, protège et fait découvrir pour votre réussite et votre bonheur **OMEGACHOCO®**. Il s'assoit sur des process conduisant à l'équilibre et au bonheur de tous, c'est un homme de conviction pour une alimentation intelligente et une meilleure sécurité alimentaire.

Les premières créations de la Maison sont : le Châtelleraudais en 1985 (dont la marraine est Mme Édith Cresson, Premier ministre) et la boule du Futuroscope (en hommage et en soutien au projet du Parc du Futuroscope en 1986 avec l'approbation de René Monory), elles font parties du patrimoine national des spécialités de France.

Notre philosophie : le respect de la matière première et une production avec des aliments de base transformés dans les règles de l'art, rien à cacher avec un quelconque arôme, concentré ou essence. Nous considérons que tout le monde a besoin d'aliments sains et équilibrés pour éveiller son palais des saveurs et pour son bien-être.

M. Berton a co-écrit le livre «Comment se soigner avec le chocolat» avec le Professeur Henri Joyeux et préfacé par le Professeur Christian Cabrol. Passionné par son métier, il met au point un chocolat biologique d'exception très particulier qui vous apporte un plaisir bénéfique en harmonie avec votre organisme et votre moral avec l'**OMEGACHOCO®**, médaille d'Or au Salon International des inventions de Genève en 2008 dans la classe Alimentation, Santé et Hygiène.

Il s'est inspiré de l'ingéniosité des Anciens Pharmaciens du 19^e siècle, les premiers chocolatiers. **OMEGACHOCO®** est un chocolat qui va faire évoluer vos rapports que nous entretenons avec ce qui nous nourrit, d'où la formation qu'il a mise au point sur les repères du goût : un outil de ré-harmonisation, vecteur de plaisir et du bien manger, bon, sain et beau.

*Venez découvrir, venez déguster et apprendre les repères du goût !
Nous organisons avec et pour vous, des conférences et formations sur l'OMEGACHOCO®
et les repères du goût. Vous pourrez inviter vos amis et vos collaborateurs d'entreprises.*

L'OMEGACHOCO®

L'alliance réussie des fèves de cacao, des graines de lin et du sucre de canne issus de l'agriculture biologique et d'une démarche équitable, avec une fabrication artisanale respectueuse des ingrédients, pour vous apporter une richesse nutritionnelle : en Oméga 3, en fibres et en magnésium ...
Sans lécithine et sans gluten et vegan.

CONSEIL DE DÉGUSTATION

Nous conseillons de laisser fondre le chocolat entre la joue et la gencive, ce qui va vous faire saliver et activer vos papilles. La montée en température du chocolat va développer en bouche de nombreuses molécules aromatiques, en vous donnant un réel plaisir.

OMEGACHOCO® ET SES ATOUTS NUTRITIONNELS

	Pour 100g	
Énergie	585 Kcal 2425 kj	
Matières grasses acides gras saturés acides gras monoinsaturés acides gras polyinsaturés	44g 23g 13g 5,9g	Riche en oméga 3 avec 3,6g d'ALA / 100g 2,1g d'oméga 6
Glucides dont sucres	31g 26g	
Fibres alimentaires	11g	Riche en fibres
Protéines végétales	10g	
Sel	0,02g	Sans sodium
Potassium	500mg (25% VNR*)	Source de potassium
Phosphore	290mg (41% VNR*)	Riche en phosphore
Magnésium	190mg (50% VNR*)	Riche en magnésium
Fer	2,7mg (19% VNR*)	Source de fer
Zinc	2,9mg (29% VNR*)	Source de zinc
Cuivre	1,3mg (130% VNR*)	Riche en cuivre
Manganèse	1,4mg (70% VNR*)	Riche en manganèse

VNR* : valeur nutritionnelle de référence

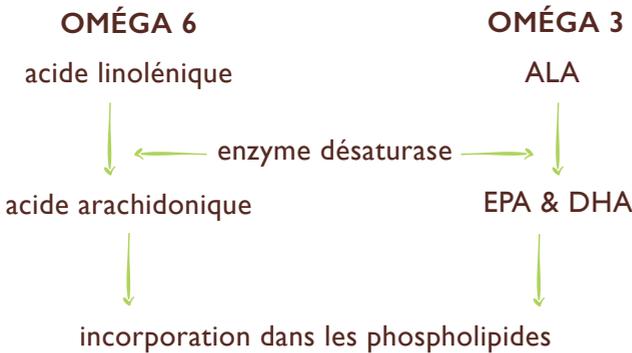
*Analyses nutritionnelles réalisées sur OMEGACHOCO® après 17 mois de conservation dans son emballage
Analyses financées par le Réseau De Développement Technologique de Poitou-Charentes

COMPOSITION

OMEGACHOCO® est riche en Oméga 3 avec un rapport exceptionnel (avec un rapport oméga 6 sur oméga 3 < 1). La graine de lin est ici concassée pour libérer l'oméga 3 d'origine végétale qui s'appelle l'ALA (l'acide Alpha Linoléinique). L'ALA est un acide gras essentiel qui contribue au maintien d'une cholestérolémie normale à partir d'une consommation de 2g par jour, dans le cadre d'une alimentation variée et équilibrée et d'un mode de vie sain.

Ces oméga 3 sont naturellement protégés de l'oxydation grâce aux antioxydants du cacao (polyphénols, tanins, magnésium ...) et grâce à une méthode respectueuse de transformation des fèves.

L'ALA est un acide gras uniquement apporté par l'alimentation et qui est le précurseur à partir duquel notre corps synthétise deux autres acides gras polyinsaturés à longues chaînes : le DHA et l'EPA. Il est important d'augmenter sa consommation en oméga 3 puisque ce sont les mêmes enzymes qui entrent en compétition pour la fabrication d'autres acides gras.



OMEGACHOCO® est riche en magnésium.

Le Magnésium contribue : à réduire la fatigue, au fonctionnement normal du système nerveux, à une fonction psychologique normale, à un métabolisme énergétique normal, à une fonction musculaire normale, à une synthèse protéique normale, au maintien d'une ossature et d'une dentition normale et joue un rôle dans le processus de division cellulaire.

L'OMEGACHOCO® est riche en fibres grâce à ses fèves de cacao et ses graines de lin.

Il a un index glycémique de 21 (analyse in vitro).



DEVENEZ AMBASSADEUR

Bénéficiez de 10% de remise supplémentaire

Exemple pour un lot de **3 boîtes de 19 tablettes d'OMEGACHOCO®** ou **CHOCOMEGA®** commandé, avec une seule adresse de livraison, vous bénéficiez de **10% de remise**, sans frais de port et d'une tablette de 100g gratuite de votre choix pour la dégustation. Et pour 9 boîtes : 10% de remise + **4 tablettes** de 100g de votre choix offertes.

Vous pouvez panacher les différentes variétés de tablettes de la gamme **OMEGACHOCO®** dans la commande (**OMEGACHOCO®, CHOCOMEGA®, Noir Intense 100%, Joyeux Pollen**), mais aussi choisir dans toute la gamme de nos chocolats pour compléter votre commande en sélectionnant ce qui vous fait plaisir. Cette remise spéciale Ambassadeur est à déduire sur votre bon de commande dans l'encart prévu à cet effet.



DIPLÔME



Suivez notre actualité :

