



Edelkakao - ein Geschenk der Natur

Edelkakao wachsen nur in bestimmten Gegenden der Tropen und zeichnen sich durch ein intensiveres Aroma aus. Diese Edel-Kakaosorten gedeihen nur in Mischkulturen in Regenwäldern. Sie weisen zudem sehr hohe Gehalte an Stoffen aus, die sich positiv auf unsere Gesundheit auswirken.

Schokolade besteht nicht nur aus Kakao sondern auch aus Zucker und anderen Zusatzstoffen. Die Herausforderung, eine Schokolade ohne Zucker, Zusatzstoffe oder sogenannte Zuckeraustauschstoffe herzustellen, war unser Ziel. Unser Team der Ratioars GmbH in der Schweiz hat ein eigenes Produktionsverfahren entwickelt, ausgehend von Edelkakaobohnen und Stevia. Unser Conchiervfahren ist einzigartig und ergibt eine vollkommene Neuheit was Schokolade angeht. Das Resultat ist eine hervorragende Schokolade die in jeder Hinsicht gesund ist.

Unsere Edelkakaolinie enthält keine Spuren von anderen Stoffen da wir auf eigenen Maschinen die Reinheit garantieren können. Daher ist unsere Schokolade auch für Allergiker geeignet. Sie ist ein reines hochwertiges gesundes Naturprodukt, das aus Bioanbau und Fairtrade-Rohstoffen hergestellt wird. Sie enthält durch unser spezielles Herstellungsverfahren auch kein Lecithin. Somit kann sie als 100% GVO frei deklariert werden.

Durch den Mischkulturanbau wird zudem dafür Sorge getragen, dass die Artenvielfalt im Amazonas erhalten wird. Mischkultur ist nicht so ertragreich aber dafür produziert sie den besten Edelkakao überhaupt. Unser Unternehmen arbeitet mit einer Kooperative in Peru zusammen, welche die Edelkakaosorte Trinitario in Bio-Qualität anbaut. Diese Zusammenarbeit ist Fairtrade zertifiziert.

Genießen Sie ohne Reue unsere Schokolade. Ohne Zucker purzeln die Kalorien ins Bodenlose.

Kakao und Gesundheit

Aromakakaosorten weisen sich nicht nur durch das bessere Aroma aus sondern vor allem durch eine Fülle an positiver Wirkungen auf die Gesundheit.

- Die Zusammensetzung von Aromakakao ist so ausgewogen, dass seine Wirkung als stetig und konstant gewertet wird. Es ist kein Aufputzmittel sondern versorgt den Organismus mit seinen Wirkstoffen kontinuierlich.
- 50 g Edelbitter-Schokolade enthalten so viele Antioxidantien wie 15 Gläser Orangensaft oder sechs reife Äpfel.
- Festgestellt wurde, dass durch Kakaokonsum der HDL-Cholesterinspiegel erhöht und der LDL-Cholesterinspiegel gesenkt wurde. Außerdem erhöht Kakaokonsum die Durchblutung des Gehirns. Des Weiteren wurde Kakao eine blutdrucksenkende Wirkung nachgewiesen.
- Es wurde nachgewiesen, dass der regelmäßige Verzehr von flavanolhaltigem Aroma-Kakao in dunkler Schokolade die gesunden Hautfunktionen fördert und dadurch die Hautalterung signifikant verzögern kann. Dies äußert sich in einer Glättung und erhöhtem Eigen-UV-Schutz der Haut sowie in besserer Hautfeuchtigkeit
- Rohes Kakao erhöht im Gehirn den Serotoninspiegel und wirkt gleichzeitig als Antidepressivum.
- Das Anandamid ist ein Botenstoff unseres Hirns welcher das Gefühl der Entspannung und Ausgeglichenheit fördert. Der rohe Edel-Kakao enthält ebenfalls Anandamid, welches vorübergehend den Anandamid-Spiegel im Gehirn erhöht.
- Aroma-Kakao stärkt das Gedächtnis und erhöht die Konzentrationskraft.

Stevia rebaudiana, kurz Stevia genannt, ist eine in Südamerika beheimatete Pflanze, die als Staude im Gebiet der Amambai-Bergkette im paraguayisch-brasilianischen Grenzgebiet wächst. Die stark süßende Wirkung war bereits den Ureinwohnern bekannt. 1887 entdeckte Moises Giacomo Bertoni, ein Schweizer Botaniker, die Pflanze und gab ihr 1905 den Namen Stevia rebaudiana Bertoni. Aus der Pflanze wird das reine Steviaextrakt gewonnen das je nach Qualität der Pflanze bis zu 450-fache Süßkraft von Zucker aufweist, es ist nicht kariogen (keine Karies) und für Diabetiker geeignet. Wir beziehen unsere Stevia aus Südamerika aus biologischem Anbau.