



GUYLIAN

The World's Favourite
Belgian Chocolates

Nouveaux Fruits de Mer Extra-noirs par Guylian

74% de cacao et riches en antioxydants

Le plaisir à l'état pur sans culpabilité

DOSSIER DE PRESSE

Septembre 2008



D

éjà célèbre dans le monde entier pour ses fruits de mer en chocolat marbré, **Guylian** vient de créer une nouvelle gamme de coquillages et fruits de mer Extra-noirs à 74 % de cacao, fourrés à la praline.

Ces **Fruits de mer Extra**, dont la recette est un secret bien gardé, sont l'expression du plaisir à l'état pur.

Cette nouvelle recette contient du cacao **ACTICOA™** qui préserve les antioxydants naturels de la fève de cacao normalement détruits lors du processus de fabrication au chocolat. Riches en antioxydants, les **Fruits de Mer Extra** de Guylian offrent toute la saveur d'un chocolat de qualité supérieure. **Deux Fruits de Mer Extra-Noirs Guylian fournit 60 % des besoins quotidiens en antioxydants.**

EXTRA-NOIR

Le chocolat noir est aujourd'hui de plus en plus populaire, notamment grâce à ses vertus bienfaitantes sur la santé. Pour la fabrication de ses **Fruits de Mer Extra**, Guylian utilise du chocolat noir belge de première qualité (74 % de cacao), conçu à partir de fèves de cacao d'Afrique Occidentale, pour un goût infini et intense.

UN GOUT EXTRA

Les maîtres chocolatiers de Guylian ont créé un nouveau goût intense, équilibre subtil entre la coque en chocolat noir à 74 % de cacao et un cœur au praliné onctueux. Savant mélange de noisettes de Méditerranée sélectionnées à la main et de cacao **ACTICOA™**, la praline Guylian est conçue selon une recette traditionnelle unique héritée du fondateur de la société. La méthode de torréfaction et de caramélisation est un secret bien gardé qui confère aux chocolats Guylian **une saveur exceptionnelle !**



DES ANTIOXYDANTS EXTRA

Partout dans le monde, les consommateurs sont de plus en plus exigeants sur la qualité de leur chocolat. Ils exigent du chocolat de première qualité aux vertus bienfaitantes pour la santé. **La plupart des consommateurs ignorent cependant qu'une forte teneur en cacao n'est pas forcément synonyme de fort taux d'antioxydants.** En effet, bien que la poudre de cacao soit l'aliment le plus riche en antioxydants, les techniques habituelles de traitement des fèves détruisent environ 70 % des polyphénols du cacao.



Les **Fruits de Mer Extra** de Guylian possèdent un fort taux d'antioxydants grâce à l'utilisation de cacao **ACTICOA™**. **ACTICOA™** est un processus de production qui, contrairement aux autres méthodes de fabrication de chocolat, préserve les polyphénols naturels de la fève de cacao.

Les bienfaits des antioxydants **ACTICOA™** sur le corps et l'esprit sont multiples : ils aident à protéger contre le processus de vieillissement, à améliorer la mémoire et la concentration, et à maintenir un taux de cholestérol et un niveau de pression sanguine sains. *Pour plus d'informations sur les antioxydants, se reporter p3à5.*

1



LE PLAISIR A L'ETAT PUR SANS LA CULPABILITE



Les **Fruits de Mer Extra** procurent une sensation de pur plaisir à consommer sans culpabilité. Ingrédients de premier choix, goût exquis et vertus bienfaitantes : pourquoi résister à ces délicieux chocolats belges ? Découvrez, goûtez et savourez !

DEUX CHOCOLATS PAR JOUR

Deux savoureux **Fruits de Mer Extra** contiennent 2 400 ORAC¹, soit plus de 60 % des antioxydants nécessaires à la santé du corps et de l'esprit, notamment pour les personnes stressées ou âgées. Un régime varié et équilibré combiné à une activité physique régulière constitue la clé de voûte d'une vie saine et en pleine santé.

DISPONIBILITE

Les **Fruits de Mer Extra** sont disponibles en boîte de 250g (22 chocolats). Le design de la boîte se démarque nettement de celui des boîtes originales de Fruits de Mer Guylian : un fond sombre sur lequel se détache un tourbillon chaud et léger laissant apparaître sur le dessus de la boîte le célèbre logo Guylian en lettres dorées.

Les **Fruits de Mer Extra** de Guylian seront disponibles à partir de début novembre 2008 en GMS et boutiques duty-free.
Prix recommandés : € 4,99



* * *

Guylian est l'une des plus célèbres marques de chocolats belges de première qualité. Affaire familiale 100 % belge, la société exporte ses créations dans plus de 100 pays. Les connaisseurs apprécient particulièrement ses délicieux fruits de mer et coquillages en chocolat belge (chocolat blanc, noir ou au lait fourré à la praline). Guylian propose aujourd'hui une vaste gamme de chocolats à offrir et de chocolats en emballages individuels à déguster seul ou entre amis.

Pour de plus amples informations, consultez le site : www.guylian.be.

Pour tout renseignement, contactez :

Mieke Callebaut
Chocolaterie Guylian
Europark Oost 1

9100 Sint-Niklaas - Belgique

Tél : +32 3 760 97 00 - E-mail : mieke.callebaut@guylian.be

¹ ORAC: Oxygen Radical Absorbance Capacity (voir page suivante)



LES ANTIOXYDANTS DU CACAO ET LEURS BIENFAITS

FLAVANOLS

La fève de cacao contient des flavanols, une catégorie appartenant à la famille des polyphénols. Les polyphénols, que l'on retrouve dans de nombreux aliments (fruits, légumes, thé noir ou vert, vin rouge et cacao), sont de **puissants antioxydants qui protègent le corps contre les radicaux libres**.

Les radicaux libres altèrent les cellules et, présents en surnombre, accélèrent le processus de vieillissement et constituent une menace pour l'état de santé global. Ils sont liés au stress, à la pollution, à l'exposition directe au soleil, à une mauvaise alimentation, au tabac, etc.

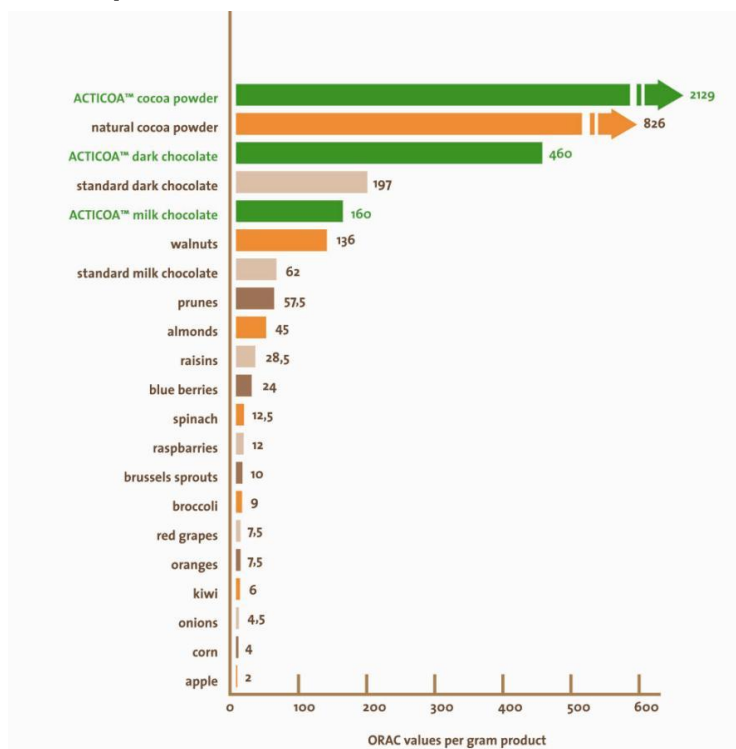
Le cacao, un aliment riche en polyphénols

Les flavanols contenus dans le cacao comptent parmi les plus puissants antioxydants connus : ils sont plus concentrés et de meilleure qualité que ceux présents dans les autres aliments.

La méthode ORAC (Oxygen Radical Absorbance Capacity) est la méthode scientifique la plus répandue pour comparer la capacité antioxydante de différents aliments. Elle mesure la capacité des aliments à neutraliser les radicaux libres. Les nutritionnistes recommandent un apport quotidien en polyphénols équivalant à 4 000 ORAC afin de maintenir un bon équilibre entre l'activité des antioxydants et celle des radicaux libres dans notre corps.

Le cacao et le chocolat de bonne qualité peuvent nous aider à maintenir cet équilibre.

Le tableau ci-dessous montre que le cacao et le chocolat sont naturellement plus riches en antioxydants que les autres aliments.



Légende du tableau :

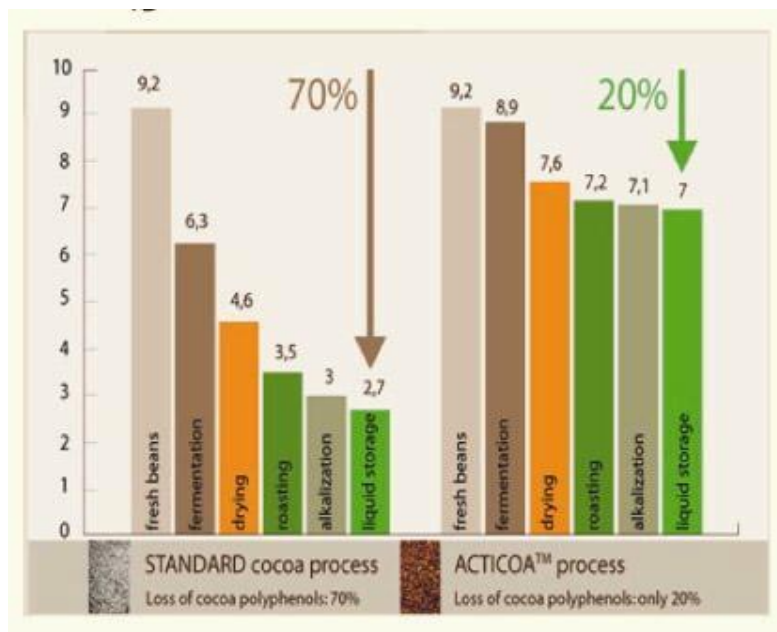
ACTICOA cocoa powder	<i>Poudre de cacao ACTICOA</i>	spinach	<i>Epinards</i>
natural cocoa powder	<i>Poudre de cacao naturelle</i>	raspberries	<i>Framboises</i>
ACTICOA dark chocolate	<i>Chocolat noir ACTICOA</i>	brussels sprouts	<i>Choux de Bruxelles</i>
standard dark chocolate	<i>Chocolat noir standard</i>	broccoli	<i>Brocolis</i>
ACTICOA milk chocolate	<i>Chocolat au lait ACTICOA</i>	red grapes	<i>Raisins noirs</i>
walnuts	<i>Noix</i>	oranges	<i>Oranges</i>
standard milk chocolate	<i>Chocolat au lait standard</i>	kiwis	<i>Kiwis</i>
prunes	<i>Pruneaux</i>	onions	<i>Oignons</i>
almonds	<i>Amandes</i>	corn	<i>Maïs</i>
raisins	<i>Raisins secs</i>	apples	<i>Pommes</i>
blueberries	<i>Myrtille</i>	ORAC values per gram product	<i>Valeurs ORAC par gramme d'aliment</i>

ACTICOA™

ACTICOA™ est un processus de production révolutionnaire développé par Barry Callebaut, le plus grand fabricant de cacao et de produits à base de chocolat de première qualité. **Contrairement aux autres méthodes de fabrication de chocolat, ACTICOA™ préserve les flavanols naturels de la fève de cacao.**

Hans Vriens, Directeur du département Innovation chez Barry Callebaut, explique que « les procédés traditionnels de fabrication du chocolat détruisent environ 70 % des polyphénols du cacao. Suite à de longues recherches sur le processus complet de production du chocolat, Barry Callebaut a réussi à mettre au point le processus **ACTICOA™**. Il **préserve** de la destruction **80 % des flavanols naturels du cacao**, ce qui permet au produit de conserver ses bienfaits sur la santé, et constitue un chocolat au goût intense et savoureux. »

ACTICOA™ n'ajoute aucun produit ni aucune substance chimique au cacao et n'altère aucunement le goût naturel du chocolat.



Légende du tableau :

Fresh beans	Fèves fraîches
Fermentation	Fermentation
Drying	Séchage
Roasting	Torréfaction
Alkalization	Alcalisation
Liquid storage	Stockage liquide
Standard cocoa process	Méthode de traitement standard
Loss of cocoa polyphenols: 70%	Perte de polyphénols : 70 %
ACTICOA cocoa process	Méthode de traitement ACTICOA
Loss of cocoa polyphenols : 20%	Perte de polyphénols : 20 %

Les 4 domaines d'action des antioxydants

Cœur

- Aident à maintenir une circulation du sang saine
- Aident à maintenir un taux de cholestérol sain

Performances cognitives en situation de stress ou de fatigue :

- Aident à améliorer la concentration
- Aident à renforcer la mémoire
- Aident à stimuler le cerveau

Anti-vieillessement

- Aident à renforcer la mémoire chez les personnes âgées
- Aident à rester actif malgré l'âge

Beauté intérieure

- Contribuent à l'hydratation de la peau
- Contribuent à l'atténuation des rides

Ces bienfaits ont été démontrés par plus de 25 études précliniques et cliniques menées par Barry-Callebaut.

Pour de plus amples informations, consultez le site : www.acticoa.com

