



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

Déjà 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 au praliné. 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 du chocolat. Riches en antioxydants, les Fruits de Mer *Extra* de Guylian offrent toute la saveur d'un chocolat de qualité supérieure. Deux Guylian Fruits de Mer *Extra* 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 pour 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 goût 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™, le praliné Guylian est conçu 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 bienfaites 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 et ACTICOA™, voir plus bas.

Le plaisir à l'état pur sans la culpabilité

Les Fruits de Mer *Extra* procurent une sensation de pur plaisir à consommer sans culpabilité. Ingrédients de premier choix, goût exquis et vertus bienfaites : 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.

Disponibilité

Les Fruits de Mer *Extra* sont disponibles en boîte de 125g (11 chocolats) et boîte cadeau 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 sont disponibles dans les supermarchés et les commerces de détail. Les prix consommateur recommandés sont de € 2,90 pour la boîte de 125g et de € 5,20 pour la boîte de 250g.



* * *

¹ ORAC: Oxygen Radical Absorbance Capacity (voir plus bas)

Guylian est l'une des plus célèbres marques de chocolats belges de première qualité. Société familiale 100 % belge, Guylian 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 praliné). 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
B-9100 Sint-Niklaas
Tél : +32 3 760 97 00
E-mail : mieke.callebaut@guylian.be

Kaatje Vantilborgh
PR Style
Tél: +32 3 740 09 90
E-mail: kaatje.vantilborgh@prstyle.be

* * *



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.

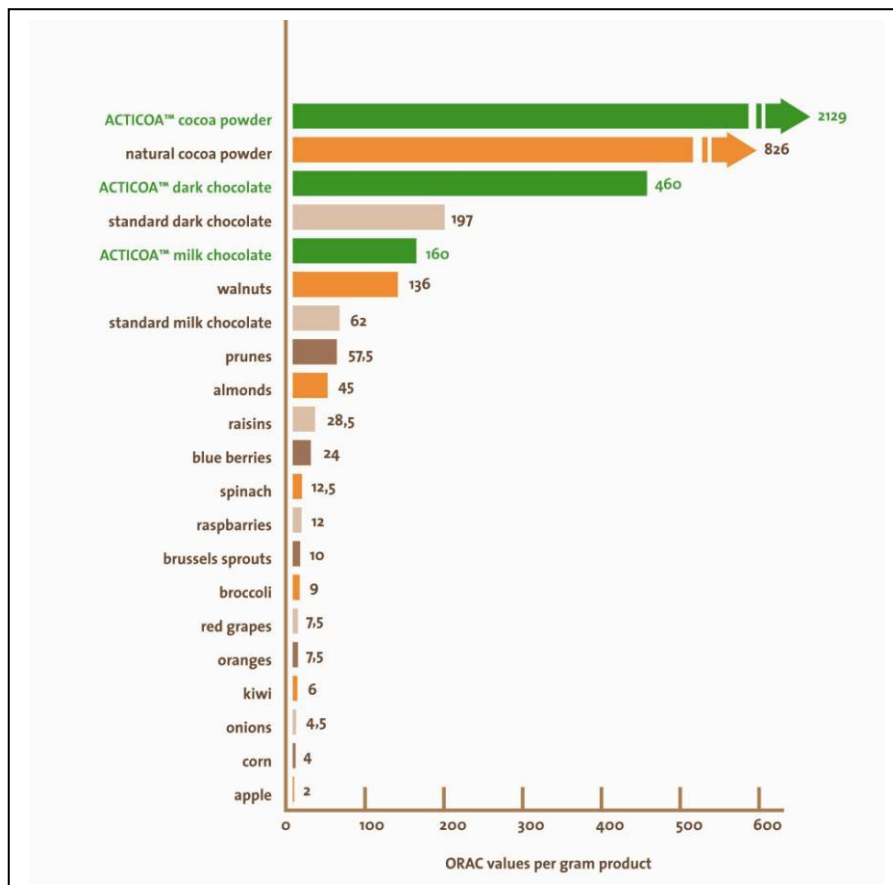
Les radicaux libres altèrent les cellules et, présents en surnombre, accélèrent le processus de vieillissement et constituent une menace pour l'état de santé global. Ils sont liés au stress, à la pollution, à l'exposition directe au soleil, à une mauvaise alimentation, au tabac, etc.

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.

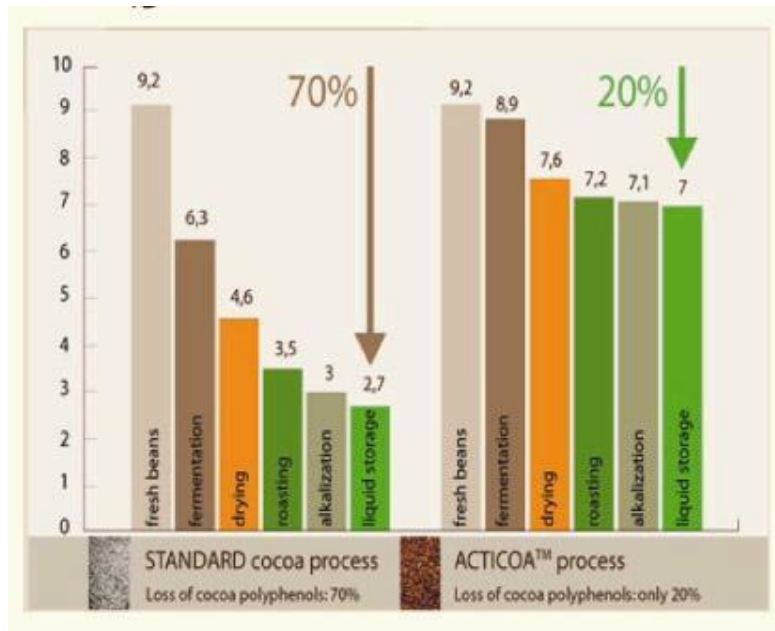


ACTICOA™

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.



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-vieillesse

- 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

* * *