



Neue Guylian EXTRA Meeresfrüchte mit 74 Prozent Kakao-Anteil und Extra Antioxidantien

Purer Genuss ohne Reue

Die Chocolaterie Guylian, weltbekannt für ihre original marmorierten Schokoladen-Meeresfrüchte, hat neue Meeresfrüchte-Pralinen aus extra dunkler Schokolade mit einem 74-prozentigen Kakao-Anteil kreiert. Mit ihrer einzigartigen Nussnougat-Pralinenfüllung - hergestellt nach einer geheimen Rezeptur - sind die neuen EXTRA Meeresfrüchte ein wahrer Genuss.

Die neue Rezeptur beinhaltet ACTICOA™ Kakao, der die von Natur aus in der Kakaobohne enthaltenen Antioxidantien bewahrt. Bei herkömmlicher Schokoladenherstellung gehen diese größtenteils verloren. Guylian EXTRA Meeresfrüchte hingegen sind reich an Antioxidantien und haben den Geschmack luxuriöser Premium-Schokolade. Schon zwei der köstlichen Guylian EXTRA Meeresfrüchte-Pralinen decken 60 Prozent des Tagesbedarfes an Antioxidantien.

Extra dunkel

Dunkle Schokolade erfreut sich weltweit immer größerer Beliebtheit aufgrund Ihrer positiven gesundheitlichen Wirkung. Die wunderschön geformten Guylian EXTRA Meeresfrüchte werden aus dunkler belgischer Premium-Schokolade mit einem Kakaoanteil von 74 Prozent hergestellt. Für Guylian's Extra dunkle Schokolade werden nur beste westafrikanische Kakaobohnen verwendet, die durch ihren intensiven und lang anhaltenden Geschmack überzeugen.

Extra Geschmack

Guylian's Meister-Chocolatiers haben einen köstlichen neuen Geschmack mit einem perfekten Gleichgewicht zwischen der dunklen Schokoladenhülle mit 74 Prozent Kakaoanteil und der Nussnougat-Pralinenfüllung, kreiert. Guylian verwendet nur feinste, handverlesene Haselnüsse aus dem Mittelmeerraum in Verbindung mit ACTICOA™ Kakao. Guylian's Nussnougat-Pralinenfüllung wird heute noch nach alter Tradition und einzigartiger Rezeptur des Unternehmensgründers hergestellt. Das Röst- und Karamellisierungsverfahren der Haselnüsse, das der Guylian Schokolade ihren ausgezeichneten Geschmack verleiht, ist bis heute ein gut gehütetes Geheimnis.



Extra Antioxidantien

Auf der ganzen Welt werden Verbraucher immer anspruchsvoller, was die Wahl ihrer Schokolade betrifft. Sie wollen qualitativ hochwertige Premium-Schokolade kombiniert mit einem positiven Gesundheitseffekt. Was der Durchschnittsverbraucher aber noch nicht weiß ist, dass ein hoher prozentualer Kakao-Anteil in der Schokolade nicht zwangsläufig einen hohen Gehalt an Antioxidantien bedeutet. Obwohl natürliches Kakaopulver den höchsten Gehalt an Antioxidantien von allen Lebensmitteln, wie Obst und Gemüse, besitzt, gehen durch das herkömmliche Kakao-Herstellungsverfahren über 70 Prozent der in den Kakaobohnen enthaltenen Polyphenole verloren.

Guylian EXTRA Meeresfrüchte weisen durch die Verarbeitung von ACTICOA™ Kakao einen einzigartig hohen Gehalt an Antioxidantien auf. ACTICOA™ ist ein spezielles Herstellungsverfahren, das die in der Kakaobohne von Natur aus enthaltenen Polyphenole bewahrt. Bei der herkömmlichen Schokoladen-Produktion gehen diese zum größten Teil verloren.

Es wurde ein positiver Effekt von ACTICOA™ Antioxidantien auf den Körper und Geist nachgewiesen: Sie wirken dem Alterungsprozess entgegen, steigern die Konzentrationsfähigkeit, erhalten eine starke Gedächtnisleistung, stärken das Immunsystem und helfen die Gesundheit in Bezug auf den Cholesterinspiegel und Blutdruck zu erhalten.

Purer Genuss ohne Reue

Guylian EXTRA Meeresfrüchte, das ist perfekter Schokoladengenuss ohne Reue. Daher gibt es jetzt keinen Grund mehr diesen belgischen Schokoladen-Köstlichkeiten zu widerstehen. Beste Zutaten liefern einen neuen verlockenden Geschmack und einen gesundheitsfördernden Effekt. Entdecke, probiere & genieße es!

Zwei Pralinen pro Tag

Zwei köstliche Guylian Extra Meeresfrüchte pro Tag versorgen den Körper mit 2400 ORAC's (Methode zum Vergleich und zur Messung der antioxidativen Wirkung von Lebensmitteln), oder mit mehr als 60 Prozent des Tagesbedarfs an Antioxidantien, der notwendig ist, um ein gesundes Gleichgewicht von Körper und Geist zu erreichen -, vor allem in Stresssituationen. Eine abwechslungsreiche und ausgewogene Ernährung in Verbindung mit regelmäßiger körperlicher Bewegung sind Teil einer gesunden Lebensweise.

Im Angebot

Guylian EXTRA Meeresfrüchte sind in der beliebten 250 g Geschenpackung (22 Stück) erhältlich sowie in Probierversammlungen von 125g (11 Stück) bzw. 65 g (6 Stück).

Der dunkle Farbhintergrund und die Beschriftung Meeresfrüchte Extra unterscheidet die Verpackung von der des bestehenden marmorierten Meeresfrüchte-Sortiments. Das charakteristische Guylian-Logo auf weißem Hintergrund, umhüllt von einem Wirbel, wurde beibehalten.

Die Guylian EXTRA Meeresfrüchte sind im gehobenen Einzelhandel erhältlich. Die unverbindliche Preisempfehlung liegt bei ??.



Guylian ist die weltweit führende Marke im Segment hochwertiger verpackter belgischer Schokolade. Das Familienunternehmen aus Belgien exportiert Ihre Schokoladenkreationen in mehr als 100 Länder. Bekannt geworden durch die original belgischen Meeresfrüchte-Pralinen mit Nussnougat-Füllung, bietet Guylian heute ein breites Sortiment an verpackten Schokoladenkreationen, einzeln verpackten Pralinen und Schokoladetafeln an.

Weitere Informationen unter www.guylian.be.

Für weitere Informationen kontaktieren sie bitte:

Frau Mieke Callebaut
Chocolaterie Guylian
Europark Oost 1
9100 Sint-Niklaas
Belgium
Tel: +32 3 760 97 00
E-mail: mieke.callebaut@guylian.be

* * *



Antioxidantien im Kakao und ihr gesundheitsfördernder Effekt

Kakao Flavanole

Die Kakaobohne enthält Flavanole, die der Stoffgruppe der Polyphenole zuzuordnen sind. Polyphenole sind natürliche Inhaltsstoffe, die in Früchten, Gemüse, schwarzen und grünem Tee, Rotwein sowie in der Kakaobohne zu finden sind. Polyphenole sind wirkungsvolle Antioxidantien, die den Körper vor schädigenden freien Radikalen schützen.

Freie Radikale zerstören unsere Zellen. Zu viele davon fördern den Alterungsprozess und können sich negativ auf das allgemeine Wohlbefinden auswirken. Die Bildung freier Radikale wird durch Stress, Umweltverschmutzung, direkte Sonneneinstrahlung, unausgewogene Ernährung, Rauchen etc. ausgelöst.

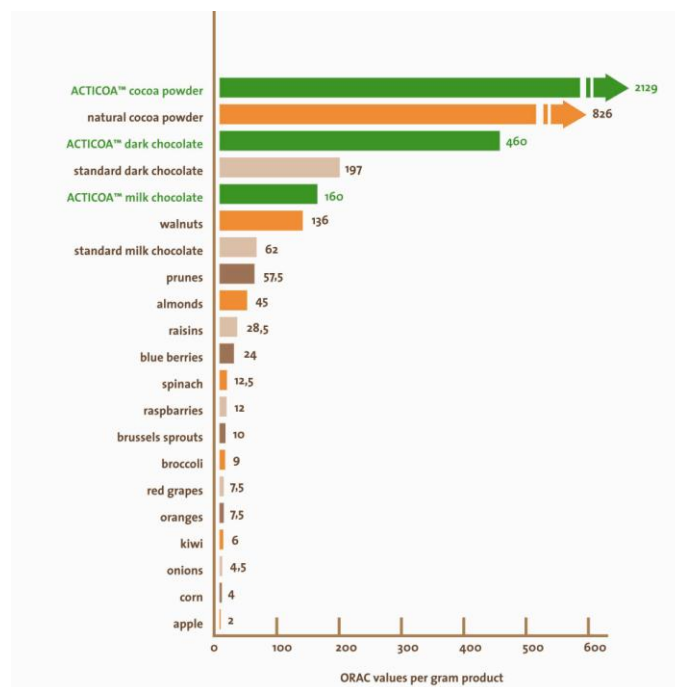
Polyphenolreiche Lebensmittel

Kakao-Flavanole gehören zu den wirkungsvollsten Antioxidantien. Sie sind in einer höheren Menge enthalten und qualitativ hochwertiger als Antioxidantien in anderen Lebensmitteln.

Eine der meist verwendeten wissenschaftlichen Methoden zum Vergleich und Messung der antioxidativen Wirkung verschiedener Nahrungsmittel ist die ORAC Methode (Oxygen Radical Absorbance Capacity). Mit dieser Methode wird die Fähigkeit verschiedener Nahrungsmittel, freie Radikale zu neutralisieren gemessen.

Ernährungswissenschaftler empfehlen eine tägliche Mindestaufnahme an Polyphenolen, die 4000 ORAC entspricht. Diese Menge wird benötigt, um in unserem Organismus das Gleichgewicht zwischen den Antioxidantien und der Aktivität freier Radikale zu erhalten.

Eine gute Kakao- und Schokoladenqualität kann dabei helfen, dieses Gleichgewicht leichter aufrecht zu erhalten. Das nachstehende Diagramm verdeutlicht, dass Kakao und Schokolade - verglichen mit anderen Nahrungsmitteln - von Natur aus reich an Antioxidantien sind.

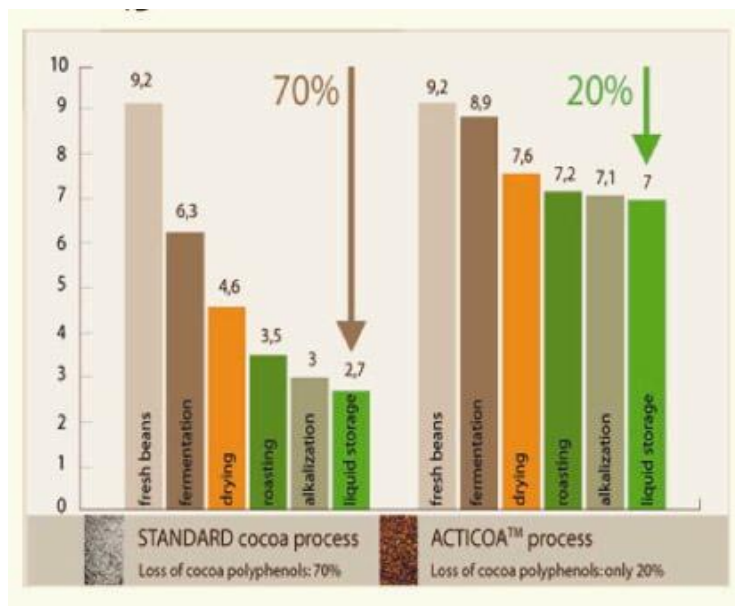


ACTICOA™

ACTICOA™ ist ein revolutionäres Herstellungsverfahren, das vom Barry Callebaut entwickelt wurde, dem weltweit führenden Hersteller von hoch qualitativen Kakao- und Schokoladenprodukten. Das Verfahren stellt sicher, dass die von Natur aus in der Kakaobohne enthaltenen Flavanole erhalten bleiben, die bei herkömmlichen Herstellungsverfahren zum größten Teil verloren gehen.

Hans Vriens, verantwortlich für Produktinnovationen bei Barry Callebaut, erklärt: "Bei der herkömmlichen Schokoladen-Produktion gehen etwa 70 Prozent der Kakao- Polyphenole verloren. Durch intensive Erforschung des gesamten Herstellungsprozesses von der Kakaobohne bis zur fertigen Schokolade ist es Barry Callebaut gelungen, das ACTICOA™ Verfahren zu entwickeln. Dadurch werden bis zu 80 Prozent der Flavanole, die in der rohen Kakaobohne enthalten sind, erhalten. Neben der Bewahrung des gesundheitsfördernden Effekts der Kakao-Polyphenole erzielt das ACTICOA™ Verfahren einen exzellenten Schokoladengeschmack."

ACTICOA™ verwendet keinerlei Extrakte oder andere chemische Zusätze und beeinflusst damit in keinsten Weise den natürlichen Geschmack von Schokolade.



Die 5 gesundheitsfördernden Bereiche von Antioxidantien

Herz

- Ist gut fürs Herz.
- Hilft eine gesunde Blutzirkulation zu erhalten.
- Hilft einen gesunden Cholesterinspiegel zu erhalten.

Kognitive Leistung unter Stress und Anstrengung

- Trägt zur Konzentrationssteigerung bei.
- Hilft das Gedächtnisvermögen zu steigern.
- Trägt zur Stimulierung der Gehirnaktivität bei.

Immunsystem

- Hilft das Immunsystem auf einem natürlichem Weg zu stärken.
- Unterstützt das Immunsystem, vor allem bei Stress und anstrengenden Situationen.

Anti-aging

- Hilft ein gutes Gedächtnis zu erhalten, vor allem während des Älterwerdens.
- Hilft im Alter aktiv zu bleiben.

Schönheit von innen

- Hilft die Hautfeuchtigkeit zu erhalten.
- Hilft Fältchen zu reduzieren.

Barry-Callebaut hat mehr als 25 klinische Studien durchführen lassen, um diese Aussagen belegen zu können

Mehr Informationen auf www.acticoa.com

* * *