





הקקאו פרי האלים

פרי הקקאו הוא אחד מהפירות הנחשקים ביותר בעולם
ומשחר הימים נחשב למזון מיוחד.
בשפות ובתרבויות שונות הוא זכה לכינויים רבים הממחישים
את ייחודו: "מזון האלים", "פרי האהבה",
"התרופה הסודית לשמחה", "תחליף טוב יותר לסקס",
"הפלא השמיני", "הנאה מרושעת" ועוד.



בזכות סגולותיו המיוחדות נחשב הקקאו
למזון מקודש.

אנשי המאיה במרכז אמריקה נהגו לשאת
תפילות לאל הקקאו, לעשות בו שימוש
בטקסים שמאנים, בהטבלות, ביצירת פסלים
של חיות צבועים בקקאו ואף להשתמש בו
למסחר כמטבע.

האצטקים שנולדו מתוך תרבות המאיה
שילבו את הקקאו בחייהם כמקור של
קדושה והשראה והקקאו נחשב כמקור
לבריאות טובה.

בחתונות נהוג היה שהחתן והכלה מחליפים
בניהם (במקום טבעת) חמשה פולי קקאו
לברכת חיים טובים, פוריים ומלאי שפע.



מה ההבדל בין קקאו RAW לקקאו רגיל?

להבדיל מתהליך העיבוד
הקונבנציונלי, הקקאו RAW
לא עובר קלייה ונשמר חי
בכל השלבים של העיבוד -
הפקת שבבי הקקאו, עיסת
הקקאו החמאה והאבקה -
הנעשים כולם מתוך שמירה
על טמפרטורה הנמוכה מ-
45 מעלות אשר משמרת את
כל הערכים התזונתיים
והאנזימים שבפולים.

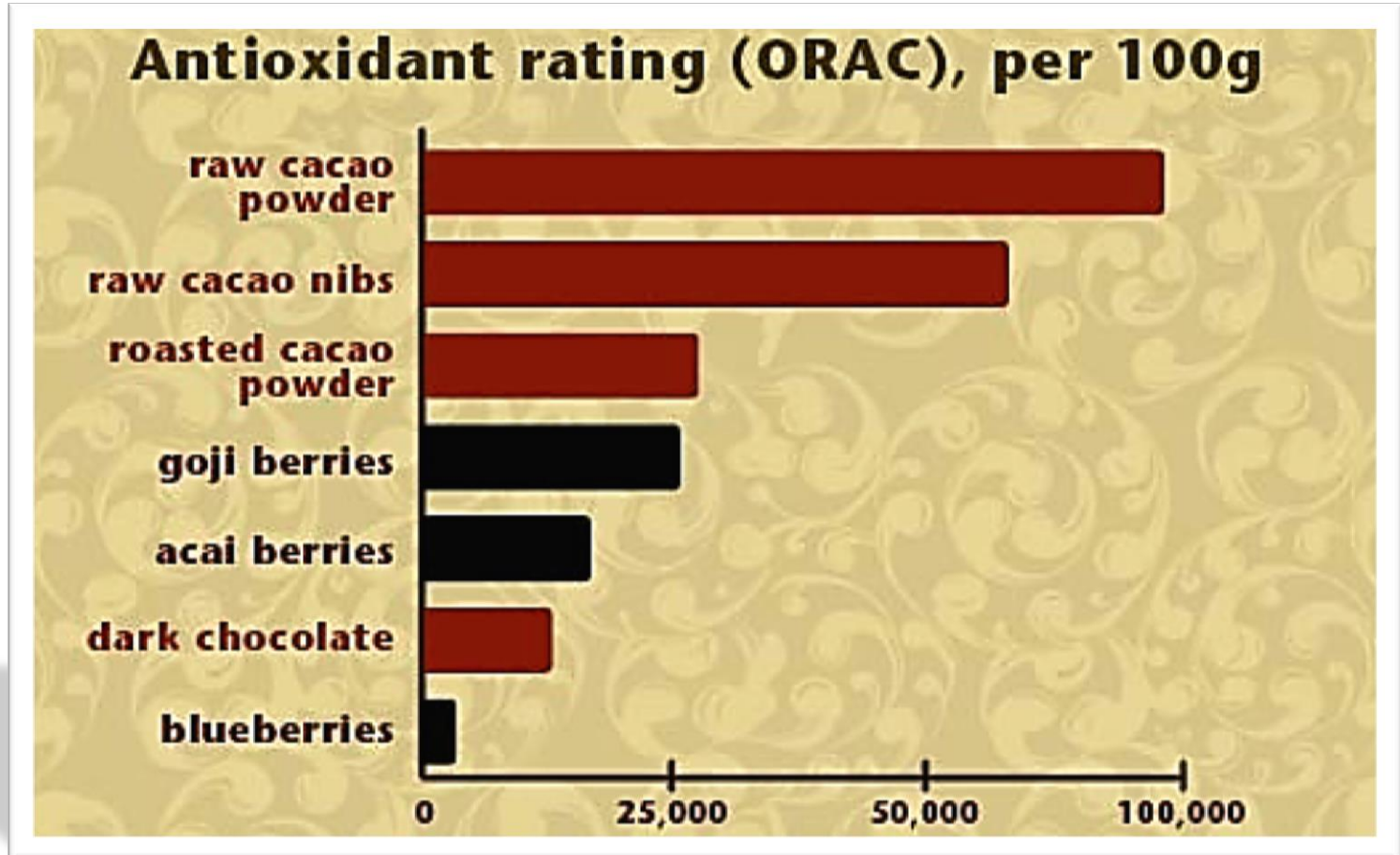




מהם איכויות המרפא של קקאו RAW?

נחשב למזון נוגד חימצון המרוכז ביותר

במדד ה- ORAC (Oxygen Radical Absorbance Capacity) של ארגון הבריאות האמריקאי הוא מדורג הראשון הרבה מעבר לכל מזון אחר.



נחשב כמקור מספר
אחד למגזיום

מכיל ברזל, מנגן,
אבץ, נחושת,
כרומיום, ויטמין C,
חומצת שומן אומגה
וסיבים



מכיל חומצות אמינו
חיוניות

מכיל סרטונין
ותאוברומין



יותר מכל הקקאו תומך את
בריאות הלב ברמה הפיסית,
הרגשית והרוחנית

האצטקים כינו את הקקאו
"YELLOTL EZTLI" שפירושו
"דם הלב" - הוא תומך
במערכת הקרדיוסקלרית
ו"פותח" את הלב

הקקאו מחזיר אותנו למצב
טבעי בו אנו מרגישים חיבור
מחדש למסתוריות הריפוי
וההזנה של אמא אדמה





כיצד צורכים את הקקאו?



הקקאו Raw מגיע בצורות שונות ואפשר לשלב אותם במתכונים רבים - שייקים, שוקולדים, עוגות, עוגיות, כדורי אנרגיה ועוד.

פולי קקאו | FRUITY CACAO BEANS

פולי הפרוטי הם הדרך הקרובה ביותר לצריכת הקקאו כפי שהטבע העניק לנו. תרמילי הקקאו נפתחים והפולים מוכנסים מיד (לפני שמספיקים להתחמצן) למייבשי מזון בטמפרטורה של 45 מעלות. נפלא לאכול אותם כמו שהם, לשלב אותם בשייקים או לטחון אותם לאבקה גסה ולשלב במתכונים של מתוקים.



שבבי קקאו | CACAO NIBS

השבבים הם שברים של
פולי קקאו מקולפים.
הם כייפים לנשנוש
ואפשר להוסיף אותם
לגרנולה לסלטים או
לשייקים.



עיסת קקאו | CACAO PASTE

עיסת הקקאו מופקת
ע"י טחינה איטית של
הפולים באבן רחיים,
עד ליצירת תערובת
סמיכה של עיסת קקאו.
העיסה נהדרת להכנת
שוקולדים במרקם חלק
ואיכותי.



אבקת קקאו | CACAO POWDER

אבקת קקאו טהורה ללא
תוספים שהופקה מפולי
קקאו raw הינה איכותית
ביותר ובעלת טעם אמיתי של
קקאו.
עושים בה שימוש כמעט בכל
המשקאות והקינוחים
המכילים קקאו.



חמאת קקאו | CACAO BUTTER

שמן טהור שהופק בכבישה
קרה מפולי הקקאו.
החמאה היא "הזהב" שמופק
מהקקאו, היא בעלת טעם
עדין ומהווה את הבסיס
להכנת שוקולדים וקינוחים
רבים.
החמאה גם נהדרת למריחה
על העור ומשפרת את הזוהר
שלו.





www.uminaco.it