

## QUI SOMMES NOUS ?

Une équipe qui a l'amour du travail bien fait et le plaisir de la réussite : on retire plus de joie du don que de ce que l'on reçoit.

La Chocolaterie Berton est la 1<sup>ère</sup> chocolaterie artisanale biologique en Poitou-Charentes et Aquitaine, créée en 1981 par Jean-Claude Berton, Maître Artisan Chocolatier, éclairé dynamique qui va de l'avant, au service des autres et qui génère de l'enthousiasme autour de lui. Également chercheur, il aime observer les choses de la vie, il ose, explore, forme, protège et fait découvrir pour votre réussite et votre bonheur OMEGACHOCO®. Il s'assoit sur des processus conduisant à l'équilibre et au bonheur de tous, c'est un homme de conviction pour une alimentation intelligente et une meilleure sécurité alimentaire.

Les premières créations de la Maison sont : le Châtelleraudais en 1985 (dont la marraine est M<sup>me</sup> Édith Cresson, Premier ministre) et la boule du Futuroscope (en hommage et en soutien au projet du Parc du Futuroscope en 1986 avec l'approbation de René Monory), elles font parties du patrimoine national des spécialités de France.

Notre philosophie : le respect de la matière première et une production avec des aliments de base transformés dans les règles de l'art, rien à cacher avec un quelconque arôme, concentré ou essence. Nous considérons que tout le monde a besoin d'aliments sains et équilibrés pour éveiller son palais des saveurs et pour son bien-être.

M. Berton a co-écrit le livre « Comment se soigner avec le chocolat » avec le Professeur Henri Joyeux et préfacé par le Professeur Christian Cabrol. Passionné par son métier il met au point un chocolat biologique d'exception très particulier qui vous apporte un plaisir bénéfique en harmonie avec votre organisme et votre moral avec l'OMEGACHOCO®, médaille d'Or au Salon International de Genève en 2008 dans la classe Alimentation, Santé et Hygiène. Il s'est inspiré de l'ingéniosité des Anciens Pharmaciens du 19<sup>e</sup> siècle, les premiers chocolatiers. OMEGACHOCO® est un chocolat qui va faire évoluer les rapports que nous entretenons avec ce qui nous nourrit, d'où la formation qu'il a mise au point sur les repères du goût : un outil de ré-harmonisation, vecteur de plaisir et du bien manger, bon, sain et beau.

Venez découvrir, venez déguster et apprendre les repères du goût ! Nous organisons avec et pour vous, des conférences et formations sur l'OMEGACHOCO® et les repères du goût. Vous pourrez inviter vos amis et vos collaborateurs d'entreprises.

## COMMANDEZ ENTRE AMIS ET EN FAMILLE & DEVEZ AMBASSADEUR

Bénéficiez de 10% de remise supplémentaire.

Exemple pour un lot de 3 boîtes de 19 tablettes d'OMEGACHOCO® ou CHOCOMEGA® commandé, avec une seule adresse de livraison, vous bénéficiez de 10% de remise, sans frais de port et d'une tablette de 100g gratuite de votre choix pour la dégustation. Et pour 9 boîtes : 10% de remise + 4 tablettes de 100g de votre choix offertes.

Vous pouvez panacher les différentes variétés de tablettes de la gamme Omegachoco dans la commande (Omegachoco, Chocomega, Noir Intense 100%, Joyeux Pollen), mais aussi choisir dans toute la gamme de nos chocolats pour compléter votre commande en sélectionnant ce qui vous fait plaisir. Cette remise spéciale Ambassadeur de 10% est à déduire sur votre bon de commande dans l'encart prévu à cet effet.



Suivez-nous sur :



18 rue des Varennes, 86530 Availles en Châtelleraut

Tél. 05 49 02 33 30

www.boutique-chocolat-pâtisseries.com

E-mail : contact@chocolaterieberton.com



# Omegachoco

Médaille d'or en 2008

au salon international des inventions de Genève

La passion du goût, du plaisir

& d'un savoir-faire en harmonie avec votre corps



www.omegachoco.com



## L'OMEGACHOCO®

*L'alliance réussie des fèves de cacao, des graines de lin et du sucre de canne issus de l'agriculture biologique et d'une démarche équitable, avec une fabrication artisanale respectueuse des ingrédients, pour vous apporter une richesse nutritionnelle: en Oméga 3, en fibres et en magnésium... Sans lécithine et sans gluten.*

### Conseil de dégustation pour l'apprécier pleinement

Nous conseillons de laisser fondre le chocolat entre la joue et la gencive, ce qui va vous faire saliver et activer vos papilles. La montée en température du chocolat va développer en bouche de nombreuses molécules aromatiques, en vous donnant un réel plaisir.

### OMEGACHOCO® et tous ses atouts nutritionnels

Ce chocolat conserve toutes ses qualités nutritionnelles, très longtemps\*

	Pour 100 g	
<b>Énergie</b>	585 Kcal 2425 kj	
<b>Matières grasses</b> acides gras saturés acides gras monoinsaturés acides gras polyinsaturés	<b>44 g</b> 23 g 13 g 5,9 g	<b>Riche en oméga 3 avec 3,6g d'ALA / 100g</b> <b>2,1g d'oméga 6</b>
<b>Glucides</b> dont sucres	<b>31 g</b> 26 g	
<b>Fibres alimentaires</b>	<b>11 g</b>	<b>Riche en fibres</b>
Protéines végétales	10 g	
Sel	0,02 g	<b>Sans sodium</b>
Potassium	500 mg (25% VNR*)	<b>Source de potassium</b>
Phosphore	290 mg (41% VNR*)	<b>Riche en Phosphore</b>
<b>Magnésium</b>	<b>190 mg (50% VNR*)</b>	<b>Riche en magnésium</b>
Fer	2.7 mg (19% VNR*)	<b>Source de fer</b>
Zinc	2.9 mg (29% VNR*)	<b>Source de zinc</b>
Cuivre	1.3 mg (130% VNR*)	<b>Riche en cuivre</b>
Manganèse	1.4 mg (70% VNR*)	<b>Riche en manganèse</b>

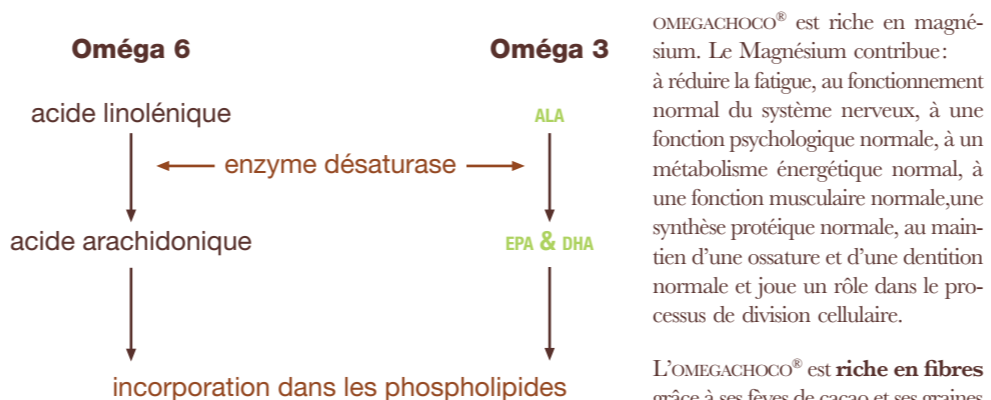
VNR\*: valeur nutritionnelle de référence

\* Analyses nutritionnelles réalisées sur OMEGACHOCO® après 17 mois de conservation dans son emballage. Analyses financées par le Réseau De Développement Technologique de Poitou-Charentes.

OMEGACHOCO® est riche en Oméga 3 avec un rapport exceptionnel (avec un rapport oméga 6 sur oméga 3 < 1). La graine de lin est ici concassée pour libérer l'oméga 3 d'origine végétale qui s'appelle l'ALA (l'acide Alpha Linoléique). L'ALA est un acide gras essentiel qui contribue au maintien d'une cholestérolémie normale à partir d'une consommation de 2g par jour, dans le cadre d'une alimentation variée et équilibrée et d'un mode de vie sain.

Ces oméga 3 sont naturellement protégés de l'oxydation grâce aux antioxydants du cacao (polyphénols, tanins, magnésium...) et grâce à une méthode respectueuse de transformation des fèves.

L'ALA est un acide gras uniquement apporté par l'alimentation et qui est le pré-curseur à partir duquel notre corps synthétise deux autres acides gras polyinsaturés à longues chaînes: le DHA et l'EPA. Il est important d'augmenter sa consommation en oméga 3 puisque ce sont les mêmes enzymes qui entrent en compétition pour la fabrication d'autres acides gras.



OMEGACHOCO® est riche en magnésium. Le Magnésium contribue: à réduire la fatigue, au fonctionnement normal du système nerveux, à une fonction psychologique normale, à un métabolisme énergétique normal, à une fonction musculaire normale, à une synthèse protéique normale, au maintien d'une ossature et d'une dentition normale et joue un rôle dans le processus de division cellulaire.

L'OMEGACHOCO® est **riche en fibres** grâce à ses fèves de cacao et ses graines de lin. **Il a un index glycémique de 21** (analyse in vitro).



**UN CHOCOLAT RÉVÉLATEUR D'INSTANT PLAISIR**

## COMPTE RENDU DE DÉGUSTATION

Envoyez-nous votre témoignage et votre ressenti sur une consommation régulière d'Omegachoco ou de Chocomega comme déjà des milliers de personnes de tout horizon le font. Toutes ces informations sont traitées de manière confidentielle.

Nom\* : \_\_\_\_\_ Prénom\* : \_\_\_\_\_ Profession\* : \_\_\_\_\_

Adresse\* : \_\_\_\_\_

Téléphone\* : \_\_\_\_\_ E-mail\* : \_\_\_\_\_

Informations personnelles\* : \_\_\_\_\_ Age\* : \_\_\_\_\_

Mode de dégustation		<input type="checkbox"/> OMEGACHOCO <input type="checkbox"/> CHOCOMEGA
date	heure / période	Commentaires (goût, ressentis, bénéfiques, etc.)

\* Informations strictement confidentielles

Rendez-vous sur Omegachoco.com pour télécharger le compte rendu dégustation.