Conseils de conservation

Idéal : 18–22°C

Stockage recommandé : 16–20°C

Éviter chaleur, humidité et odeurs fortes

Au-dessus de 25°C : conservation au froid en boîte hermétique

Les Repères du Goût Durable et de prévention

- **Initiative créée à partir des retours consommateurs.**
- **Objectif : prendre soin de soi et des autres.**
- **Développer l'éducation sensorielle.**
- **Réapprendre à goûter.**
- **Valoriser une alimentation de qualité.**
- **Sensibiliser à la salivation, à l'attention et à la perception du goût naturel.**
- **Accessible aux écoles et au grand public.**

Conclusion

- **Omegachoco® incarne une approche différente : observer · comprendre · ressentir · transmettre.**
- **Une rencontre entre plaisir gustatif, expérience sensorielle et exigence de fabrication.**

Invitation

- **Découvrez Omegachoco®.**
- **Expérimentez la dégustation consciente.**
- **Partagez votre ressenti.**
- **La Chocolaterie BERTON reste à votre écoute.**

Dégustation consciente

La clé du concept . Protocole recommandé



ETAPE 1

Couper un carré en deux et prendre le temps de sentir le chocolat afin d'éveiller les sens.



ETAPE 2

Placer un demi-carré entre la joue et la gencive.



ETAPE 3

Le laisser fondre lentement pendant 3 à 5 minutes pour profiter pleinement de l'expérience gustative.

www.chocolaterieberton.fr **contact@chocolaterieberton.com**

OMEGACHOCO®

Goût . Plaisir . Savoir-faire

2008 : Médaille d'Or au Salon Internation des inventions de Genève

Catégorie : Alimentation, Santé, Hygiène

2018 : Trophée d'or - Innovation Les Pros ont du talent

2018 : Grand Prix Entrepreneur Star et Métier

2025 : Étoile du commerce et de l'artisanat.







Une démarche naturelle de prévention éclairée

Cette synthèse repose sur une collecte volontaire de témoignages consommateurs, analysés dans une logique empirique et rationnelle.

Objectif : observer, comprendre et structurer les usages réels du produit.



- Retours basés exclusivement **sur des expériences personnelles.**
- Données exploitées à **des fins informatives et d'amélioration produit.**
- **Aucune valeur médicale** : ni diagnostic, ni traitement.
- **Anonymat des comptes rendus consommateur strictement respecté.**



Usage réel observé :

- Consommation structurée : **en moyenne 4 carrés par jour,** souvent fractionnés en demi-carrés sur la journée.
- Objectif fréquemment évoqué : **intégrer un apport quotidien en oméga 3.**
- Gestuelle spécifique : **consommation lente, chocolat maintenu entre la joue et la gencive.**
- Approche perçue : une **dégustation sensorielle active**, plus attentive au goût et aux sensations.





contact@chocolaterieberton.com

Étude empirique issue des retours consommateurs. À l'origine des Repères du Goût Durable.

OMEGACHOCO® — Étude empirique issue des retours consommateurs

OMEGACHOCO® : Multi-action

Effets ressentis — tendances observées

- **Équilibre digestif et comportement alimentaire :**
  confort digestif, diminution des fringales, rapport à l'alimentation jugé plus régulé.
- **État émotionnel :**
  baisse du stress ressenti et amélioration de l'humeur perçue

Sommeil — protocole spontané observé

- **4 demi-carrés** entre 18h et 19h et **2 demi-carrés** au coucher, vers 22h.
- **Prise lente en muqueuse buccale.**
- **Usage ponctuel** en cas de réveil nocturne.
- Tendances rapportées **: sommeil jugé plus récupérateur, réduction des réveils nocturnes, amélioration du confort buccal.**

Activité physique et récupération

- Intérêt exprimé **pour la richesse naturelle en magnésium.**
- **Sensation de récupération améliorée.**
- **Diminution des crampes.**
- **Meilleur confort musculaire.**

Comportements associés au cacao poudre au petit-déjeuner

- Consommation de poudre de **cacao pur 100 % sans sucre, sous forme de boisson.**
  Recherche d'apports favorisant la satiété : protéines, fibres et acides aminés essentiels.

Usages du quotidien rapportés

Le geste clé le plus souvent décrit consiste à laisser fondre un demi-carré de chaque côté de la bouche.

- **Stress.**
- **Fatigue passagère.**
- **Sensibilité buccale.**
- **Inconfort digestif.**
- **Cycle menstruel / ménopause.**

Peau et muqueuses

- Après usage prolongé : **amélioration perçue de la sécheresse cutanée et confort buccal / oculaire renforcé.**
- Témoignages ponctuels : **eczéma, psoriasis, souvent dans une approche combinée associant notre crème CacaoChanvre bio, en usage alimentaire et topique.**
- **Sensation de protection :** face au froid, au soleil et aux agressions extérieures (insectes).

Consommez en pleine conscience

Fonction digestive

- **Transit intestinal plus régulier.**
- **Réduction de la constipation,** notamment en voyage.
- **Diminution des inconforts digestifs.**
- **Perception d'un meilleur équilibre intestinal.**



Bien-être global

- **Moins de fatigue.**
- **Meilleure concentration.**
- **Confort articulaire amélioré.**
- **Sensation de vitalité durable.**
- **Une stabilité générale plus marquée est souvent évoquée**

Activité physique et récupération

Les omega3, ces lipides indispensables jouent un rôle dans des fonctions métaboliques majeurs reconnu chez l'homme : régulation de l'inflamation, soutien de l'immunité, agrégation plaquettaire.

- **Riche en oméga-3** : 3,6 g voir l'apport alimentaire quotidien d'omega3 conseillé.
- **Riche en fibres**
- **Riche en magnésium** : 49 % VNR
- **Riche en manganèse** : 89 % VNR
- **Riche en cuivre** : 141 % VNR
- **Riche en phosphore** : 49 % VNR
- **Riche en potassium** : 35 % VNR
- **Riche en zinc** : 33 %VNR
- **Source de fer** : 18 % VNR
- **Protéines** : 11 g (22 % VNR).
- **Index glycémique bas** : 21
- **Très faible en sodium**.
- **Profil lipidique différenciant** : plus d'oméga-3 que d'oméga-6, avec protection naturelle par les antioxydants de l'OMEGACHOCO®.

L'apport alimentaire quotidien d'omega3 conseillé est de 0.12g chez les hommes et de 0.10g chez les femmes (0.25g pendant la grossesse et l'allaitement). 3 carrés d'Omegachoco® d'omega-3 (0.45g), par jour vous apporte plus d'omega3 que le minimum conseillé.

Formulation et procédé

- **Sans lécithine, arômes ajoutés, additifs ni extrusion.**
- **Fabrication spécifique respectant les qualités nutritionnelles et organoleptiques.**
- **Analyses disponibles sur demande.**

OMEGACHOCO® — Étude empirique issue des retours consommateurs