



# Inca'cao

RESPONSIBLE CHOCO'LUXURY



PUSHING CHOCOLATE TO A WHOLE NEW LEVEL  
low carbohydrate - biohacking

A lush, moss-covered jungle scene featuring ancient stone ruins and a wooden staircase. The ruins are heavily overgrown with moss and vines, and the staircase is made of dark, wet wooden planks. The background is filled with tall, mossy trees and dense foliage, creating a sense of a hidden, ancient civilization.

BIENVENUE DANS  
LE ROYAUME

INCA

## NOURRITURE FONCTIONNELLE

Personne n'aime être catégorisé.

Inca'cao a fait le choix de prendre cela en compte en étant accessible à tout le monde. Tous nos produits conviennent aux personnes souffrant de maladies chroniques (par exemple le diabète), aux modes de vie cétogènes médicaux ou nutritionnels, aux régimes pauvres en glucides et bien sûr à tous ceux qui souhaitent vivre avec moins de sucre.

Ils contiennent un complexe multi-collagène et sont enrichis en acide octanoïque de noix de coco pour stimuler la production d'un carburant pur. La composition édulcorante a un indice glycémique proche de zéro et est très favorable au métabolisme.

L'ensemble de nos chocolats, beurre de noix et pâtes à tartiner, associant toutes les propriétés ci-dessus, n'en sont pas moins irrésistibles et offrent une expérience unique!

Vous oublieriez presque qu'il n'y a pas de sucre dedans!



nos 12 chocolats à la vanille

## CHOCOLATS D'ORIGINE

Le chocolat est comme le vin. La région et le type de sol dans lesquels poussent les fèves de cacao, la technique de fermentation et de torréfaction sont cruciales pour le goût.

Inca'cao a ainsi sélectionné 7 fèves d'origine fine comme point de départ et créé 5 catégories de tablettes:

- 7 chocolats d'origine pure (100% cacao)
- 7 chocolats d'origine noir (70% cacao)
- 7 chocolats d'origine lactée (50% cacao)
- 7 gianduja chocolat aux noix
- 12 «mariages» entre origines vanille et chocolat



## PÂTES À TARTINER D'INCA

Nos pâtes se différencient de celles des grandes surfaces. Elles n'ont pas une texture élastique, mais une texture "crémeuse" unique. Elles sont enrichies d'un complexe de collagène et d'un édulcorant à index glycémique zéro pour des taux sanguins sans impact. Il existe également une combinaison unique associant des graisses saines telles que: l'acide octanoïque pur, le ghee, l'huile de macadamia et le beurre de cacao.

### COMMENT UTILISER ?

Lorsque vous entendez «tartiner», le lien avec le pain n'est pas loin. Mais voici quelques alternatives inspirantes que nous sommes heureux de partager avec vous:

- Granola au "Chocolat Noisette"
- Lait au chocolat ou smoothie au "Chocolat Intense"
- Yaourt grec avec "Chocolat Pistache" et cerises



## NOS BEURRES DE NOIX

Chaque noix a son propre caractère, un goût typiquement prononcé.

Il n'y a pas non plus de secret pour ces beurres. Nous choisissons des noix ayant chacune leur histoire, torréfiées à la perfection.

Nous avons obtenu nos beurres de noix avec un complexe de collagène et d'acide octanoïque pour la production d'un carburant pur. Les noix sont connues pour leurs graisses saines et leurs riches minéraux. Contrairement aux beurres de noix liquides, ces beurres sont enrichis de beurre de cacao. Un concept unique, traité de la même manière que le chocolat. Le résultat?

La texture "Crémeux", un plaisir irrésistible..

### COMMENT UTILISER ?

Il existe des possibilités infinies pour les beurres de noix: du goût salé au goût sucré. Un peu d'inspiration:

- Biscuits au parmesan et beurre d'amande lors d'un apéro
- Bâtonnets de céleri et trempette au beurre de cajou
- Fromage cottage au beurre de macadamia
- Sauce au beurre de noisette avec croûte de poulet et légumes
- Brownie faible en glucides avec garniture au beurre de pacanes



## QU'EST-CE QUE CÉTO(SE)?

La cétose est l'état d'origine de votre corps, celui dans lequel vous étiez à votre naissance.

Vous êtes biologiquement programmés par les gènes dont vous avez hérité de vos ancêtres.

Ainsi, à la naissance, on dit que l'on est en cétose et que l'on utilise les cétones comme source d'énergie de base. Cette phase du corps est brève du fait des habitudes alimentaires modernes riches en glucides propres à notre culture.

“Aller en cétose” veut dire que le corps a changé de moteur de carburant. Il utilise maintenant des « corps cétoniques » comme carburant principal, le glucose intervenant dans le régime alimentaire que de manière secondaire.

## QUE SONT LES CÉTONES?

Lorsque vous limitez les glucides dans votre alimentation et que, de fait, votre indice glycémique tombe, la quantité de l'hormone glucagon augmentera dans votre corps.

Le glucagon à son tour indique au foie de libérer dans le sang le glycogène stocké (sucre).

Dès que le foie a libéré tout son glycogène stocké, les graisses stockées par le tissu adipeux blanc sont libérées à leur tour. Le foie convertit alors cette graisse en cétones.

Après une période d'adaptation, votre corps devient efficace pour utiliser ce nouveau carburant et n'utilise plus que modérément les glucides. Cette phase d'adaptation permet de produire le nombre d'enzymes nécessaires pour la mitochondrie (nos fournisseurs d'énergie) à utiliser efficacement les cétones.

Nous pourrions dire que c'est comme si votre ordinateur biologique recevait une mise à jour.

## COMMENT PUIS-JE BRÛLER MA GRAISSE EN MANGEANT DE LA GRAISSE?

Les mitochondries sont de petites organites, elles peuvent être considérées comme nos fournisseurs d'énergie. L'énergie que ces organismes génèrent est appelée ATP, qui signifie “adénosine triphosphate”. Cette énergie est utilisée pour faire battre votre cœur, pour que votre cerveau travaille et plus généralement pour le fonctionnement de chacune des cellules de votre corps. Sans ATP, vous seriez partis en quelques secondes.

En limitant simplement les glucides dans votre alimentation, votre corps va “changer de moteur métabolique” et brûler les graisses. Les graisses proviennent de l'extérieur (par l'alimentation) ou de l'intérieur (par la graisse corporelle). En mangeant principalement des graisses saines et en limitant l'apport en glucides, vous apprendrez à votre corps à utiliser les cétones comme carburant principal.

## QUELS SONT LES AVANTAGES À BRÛLER DES GRAISSES?

1. Vos hormones sont réinitialisées et retrouvent leur équilibre
2. Votre taux de sucre dans le sang reste plus stable et vous avez moins de chances d'avoir faim
3. Vous avez plus d'énergie et une fonction cognitive supérieure
4. Vous avez une meilleure qualité de sommeil, de récupération et de digestion
5. Vos cheveux deviennent plus forts, tout comme vos ongles, la qualité de votre peau s'améliore
6. Vous perdez du poids en excès et maintenez un poids sain
7. Votre système immunitaire devient plus fort, les nutriments sont mieux absorbés

## J'AI BESOIN DE SUCRES, NON?

Sans aucun doute! Le sucre est considéré aujourd'hui comme le coupable, mais il est crucial. Par exemple, vos globules rouges et votre glande thyroïde utilisent uniquement du sucre pour fonctionner. Cependant, il est préférable que votre corps produise son propre sucre via le processus dit de "gluconéogenèse". Dans ce processus, des sources non glucidiques comme le glycérol, l'acide lactique et les acides aminés (protéines) sont converties en glucose (sucre). De votre naissance au jour de votre décès, vous ne manquerez jamais de glucose grâce à ce mécanisme, et heureusement !

L'intention est que vous développiez un métabolisme puissant, robuste et flexible, de sorte que vous puissiez facilement changer le "moteur métabolique" et utiliser efficacement les deux carburants.

Dans votre corps, seuls 2000 kcal de glucides peuvent être stockés sous forme de glycogène (environ 400 g dans les muscles, 100 g dans le foie). Lorsque vous mangez plus de glucides que vous ne pouvez en stocker dans le foie ou les muscles, ils ne seront pas perdus. Ils sont convertis par le foie en glycérol et stockés sous forme de graisse dans le tissu adipeux blanc (grand espace de stockage). Le faible espace de stockage des glucides explique, entre autre, pourquoi de plus en plus de personnes dans notre culture ont un surpoids; le sucre ingéré et non utilisé est converti en graisse.

Plus spécifiquement, vingt heures après votre dernier repas, l'espace de stockage de sucre dans le foie est vidé et les espaces de stockage de la graisse sont ouverts. Vous avez suffisamment d'énergie disponible dans la graisse corporelle. 7% de graisse corporelle correspond à 20 000 kcal que vous avez toujours avec vous.

## QU'EST-CE QUE INCA'CAO?

Inca'cao est une chocolaterie à l'esprit biohacking et pauvre en glucides. Développée par le chef pâtissier et consultant santé - bien-être, Vincent Bulteel.

Nous voulons renforcer le savoir-faire en mettant en contact les connaissances modernes, le goût et la passion. Avant la naissance d'Inca'cao, Vincent enseignait la pâtisserie classique et se demandait quelle était sa contribution dans le monde. Il en est venu à la conclusion qu'il nourrissait essentiellement ses clients avec du glucose et du fructose, ce qui a pour conséquence une augmentation de l'hormone insuline dans leur corps.

Ainsi, aujourd'hui, Vincent a trouvé un moyen de pratiquer son métier en adéquation avec ses valeurs, sans que ses créations n'influencent le taux de sucre dans le sang, sans être stressantes pour le corps, de sorte que l'on puisse les manger sans culpabilité et en profiter à 100%.







# INCA'CAO

RESPONSIBLE CHOCO'LUXURY

-  INCA'CAO
-  INCA.CAO
-  WWW.INCACAO.BE
-  INFO@INCACAO.BE