

Deel 1: Startpagina

De lekkerste chocolade zonder toegevoegde suikers:

- De originele smaak
- De echte voedingswaarde
- Zonder toegevoegde suikers
- Zonder gehydrogeneerde vetten
- Goed voor koolhydraatarme dieten
- Goed in een evenwichtig dieet voor de moderne mens

Onze pralines

Lekker en toch gezond

الجزء 1: الصفحة الرئيسية

أذ أنواع الشوكولا الخالية من السكريات المضافة:

• الطعم الأصلي

• القيمة الغذائية الحقيقية

• دون إضافة سكريات

• دون دهون مهدرجة

• جيد لأنظمة الحماية الغذائية منخفضة الكربوهيدرات

• جيد لأنظمة الحماية الغذائية المتوازنة للإنسان العصري

شوكولاتتنا

لذيذة ودائما صحية

Deel 2: Over Cavalier – Informatie over onze onderneming

Nieuws, Visie en missie, BRC Certificaat, Beurzen, Geschiedenis, Bedrijfsfilm, Contact

الجزء 2: عن كافالير - معلومات عن شركتنا
أخبار، رؤيتنا ورسالتنا، شهادة الجودة للمنتجات الغذائية (BRC)، معارض وورشات، تاريخ، فيلم الشركة، الإتصال

Deel 3: Assortiment – De verschillende producten in ons gamma

Repen, Tabletten, Napolitaantjes, -40% vet, Pralines, Zeevruchten, Snacks, Koekjes, Hazelnootpasta, Seizoensproducten

الجزء 3: التشكيلة - المنتجات المختلفة في مجال اختصاصنا
القضائب، أفراص، نابوليتانيات، 40% أقل دهون، قطع الشوكولا، القواقع والمحارات، الحلوى الخفيفة، البسكويت، معجون البندق، المنتجات الموسمية

Deel 4: Lab corner – Wetenschappelijke informatie

Productie van de chocolade, chocolade is gezond, cavalier chocolade, koolhydraatarme diëten, creatief met chocolade, downloads

الجزء 4: ركن المختبرات - المعلومات العلمية
إنتاج الشوكولا، الشوكولا صحية، شوكولا كافالير، أنظمة الحماية الغذائية منخفضة الكربوهيدرات، الإبداع مع الشوكولاته، المنزلات

Deel 5: Business Lounge

Reseller worden, klantentevredenheid, distributie

الجزء 5: إستراحة رجال الأعمال
أصبح موزعا، رضا العملاء والزبائن، التوزيع

Deel 6: Contact

الجزء 6: الإتصال

Deel 7: Disclaimer

الجزء 7: إخلاء مسؤولية

Rubriek 2: Chocolate is gezond

a) Goed voor lichaam en geest

Het is bewezen dat chocolade wel degelijk gezond is. Hieronder vindt u 5 eigenschappen van chocolade, die bijdragen tot een goede werking van het lichaam.

- 1) Rijk aan anti-oxidanten
- 2) Verlaagt de bloeddruk
- 3) Verbeterd de cholesterol balans
- 4) Versterkt het afweermecanisme
- 5) Vermindert de kans op zwangerschapsvergiftiging
- 6) Goed voor koolhydraatarme diëten (enkel bij gezondere chocolade zoals Cavalier)

الباب 2: الشوكولا صحية

أ) جيدة للبدن والنفس

من المثبت بأن الشوكولا هي بالفعل صحية. في الأسفل سوف تجد 5 من خصائص الشوكولا التي تساهم في تحسين آية وعمل الجسم.

- 1) غني بمضادات الأكسدة
- 2) تخفض من ضغط الدم
- 3) تحسن توازن الكوليسترول
- 4) تقوي آية المناعة الجسمية
- 5) تقلل من مخاطر التسمم أثناء الحمل
- 6) جيدة لأنظمة الحمية الغذائية منخفضة الكربوهيدرات (فقط للأنواع الصحية من الشوكولا مثل كافالير)

Rubriek 3: Cavalier Chocolade

a) Gezond gezoet

In de gezond gezoete chocolade die Cavalier beoogt, is geen glucose, kristalsuiker en fructose aanwezig.

We houden echter allemaal van zoet en onze smaak vraagt eigenlijk meer zoet dan er in een gezonde voeding wordt aanbevolen. Daarom is Cavalier op zoek gegaan naar alternatieve zoetstoffen om al de goede eigenschappen die cacaobonen bezitten, zoveel mogelijk te behouden en de bittere cacao op een gezonde manier op smaak te brengen. Een goede keuze maken uit het grote assortiment van zoetstoffen is dus van het grootste belang. Zoetstoffen verschillen in tal van factoren, namelijk: de zoetkracht, smaak en textuur, de energieafgifte, hun effect op het bloedsuikergehalte en het effect op het organisme (vb. geen tandbederf).

الباب 3 : شوكولا كافيير

أ) "تحلية" صحية

في الشوكولا المسكرة أو المحلّية بصورة صحية التي تهدف لإنتاجها كافيير، لا يوجد جلوكوز، سكر بلوري أو سكر الفاكهة. جميعنا لنا نعشق تناول الحلوى والسكر، ورغباتنا الذوقية تدعونا باستمرار لتناول المزيد والمزيد من الحلوى، أكثر مما توصي به النظم الغذائية الصحية. لذلك سعت كافيير للبحث عن محليات بديلة للمحافظة قدر الإمكان على كل تلك الصفات الجيدة التي تحتوي عليها حبوب الكاكاو وتحسين الطعم المر للكاكاو الأصلي وتحويله إلى مذاق لذيذ. وإذا فإن الاختيار الموفق من تشكيلات كبيرة من المحليات كان له أهمية قصوى. فالمحليات تختلف في العديد من العوامل، مثل: قوة التحلية، الذوق والنسيج، إعطاء الطاقة، تأثيرها على نسبة السكر في الدم وأثرها على الجسد والأعضاء (على سبيل المثال عدم تسوس الأسنان).

b) Beteren vetten

Eén van de grootste problemen van de moderne voeding is dat ze te veel vetten bevat, met vooral een onevenwicht tussen verzadigde en onverzadigde vetten. Het percentage verzadigde vetzuren in onze voeding is namelijk veel te hoog opgelopen.

Cacaobonen bevatten van nature reeds veel vet in de vorm van cacaoboter (+/- 55%). De boter wordt tijdens de productie eerst gescheiden, om later samen met de andere ingrediënten terug gemengd, gemalen en gewalst te worden tot de fijnste Belgische chocolade. De aard en de hoeveelheid van de cacaoboter kan bijgevolg precies bepaald

De inhoud van deze documenten en de hierin opgenomen gegevens, afbeeldingen, logo's teksten en combinaties daarvan zijn beschermd door auteurs- en databankrechten en beveiligd. Tenzij uitdrukkelijk anders vermeld berusten deze rechten bij GATIM Language Services Zonder schriftelijke toestemming van GATIM is het niet toegestaan deze documenten of enig onderdeel hiervan voor eigen doeleinden te gebruiken, openbaar te maken, te kopiëren, uit te printen en/of te vervoelvoudigen
© 2008 GATIM Language Services, alle rechten voorbehouden.

The content of these documents, including data, graphics, logos, text and combinations thereof is protected by copyright and database rights and is secured. Unless otherwise explicitly stated, these rights are reserved to GATIM. Without written permission from GATIM Language Services, it is prohibited to publish, copy, print out, reproduce and /or to use these documents or any part thereof for own purposes
© 2008 GATIM Language Services, all rights reserved

worden.

Cacaovet, is dan ook het enige vetbestanddeel in de pure chocolade van Cavalier (de melkchocolade en witte chocolade bevatten weinig melkvetten), het bestaat vooral uit drie vetzuren in dezelfde verhoudingen (1/3), namelijk: **Oleïnezuur** (onverzadigd vet), **Stearinezuur** een verzadigd vet dat in het lichaam wordt omgezet in onverzadigd vet en tot slot **Palminezuur** (verzadigd vet).

ب) دهون أفضل

واحدة من أكبر المشاكل في صناعة الأغذية الحديثة هو احتواؤها أكثر من اللازم للدهون المشبعة، خاصة مع انعدام التوازن بين وجود الدهون المشبعة والغير مشبعة. نسبة الأحماض الدهنية في غذائنا ارتفعت بشكل كبير جدا.

حبوب الكاكاو تحتوي بطبيعتها على كثير من الدهون على شكل زبدة الكاكاو (+/- 50%). الزبدة تم فصلها في عملية الإنتاج، لبتم إضافتها لاحقا إلى المكونات الأخرى لكي تخرج، تطحن وتليس إلى أرقى أنواع الشوكولا البلجيكية. لذلك فإن طبيعة وكمية زبدة الكاكاو يمكن تحديدها والتحكم فيها.

دهن الكاكاو هو المكون الدهني الوحيد لشوكولا كافيير الصافية (الشوكولا بالحليب والشوكولا البيضاء تحتويان على كمية ضئيلة من دهن الحليب)، ويتكون هذا المكون من من ثلاثة أنواع من الأحماض الدهنية بنفس النسبة (3/1)، وهي: **دهن الأولين** (دهن غير مشبع)، **حمض الستارين** (دهن مشبع يتم تحويله داخل الجسم إلى دهن غير مشبع) وأخيرا **حمض البالين** (حمض مشبع).