

daily

reading: n.a.

area/effective area: 1 cm2/1 cm2

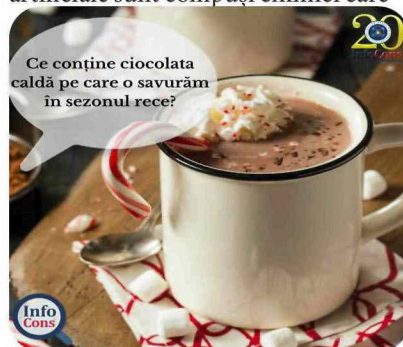
AVE/effective AVE: n.a./n.a.



## InfoCons ne recomandă să fim atenți la ceea ce consumăm

Astăzi, InfoCons ne explică pe larg ce conține ciocolata caldă?

1. Arome naturale și artificiale: Multe mixuri de ciocolată caldă conțin arome pentru a intensifica gustul de ciocolată. Aromele naturale provin adesea din vanilie sau alte extracte de plante, în timp ce aromele artificiale sunt compuși chimici care



imită gustul natural.

2. Îndulcitori: Pentru a satisface diferite preferințe de dulce, producătorii adaugă adesea îndulcitori, cum ar fi zahărul, siropul de porumb cu conținut ridicat de fructoză sau îndulcitori artificiali. Este important să fii conștient de cantitatea de zahăr adăugată, deoarece unele mixuri pot conține cantități semnificative de zahăr.

3. Emulsificatori: Acești aditivi sunt utilizați pentru a menține o consistență cremoasă și omogenă a ciocolatei calde. Lecitina de soia este

un emulsificator frecvent utilizat în produsele din ciocolată.

4. Stabilizatori și agenți de îngrosare: Pentru a preveni separarea ingredientelor și pentru a oferi o consistență uniformă, pot fi adăugați stabilizatori și agenți de îngroșare. Gumă guar sau gumă de caruba sunt exemple comune.

5. Lapte și derivate: Ciocolata caldă poate conține lapte praf, zer sau alte derivate ale laptelui pentru a conferi o textură cremoasă și un gust bogat. Aceste ingrediente adaugă, de asemenea, proteine și nutrienți.

6. Arome condimentate: În funcție de rețeta specifică, ciocolata caldă poate conține aditivi precum scorțișoara, vanilie, nucșoară sau chiar ardei iute pentru a oferi un gust distinct și condimentat.

7. Coloranți: Deși ciocolata caldă este în mod natural de culoare închisă, unele produse pot conține coloranți pentru a-i conferi o nuanță mai intensă sau pentru a îmbunătăți aspectul vizual.

Este important să citești cu atenție etichetele produselor și să alegi ciocolata caldă care se potrivește preferințelor și necesităților tale. Pentru cei cu sensibilități alimentare sau care doresc să evite anumiți aditivi, există și opțiuni de ciocolată caldă naturală și organică disponibile pe piață.