

شکلات چیپسی

دانستنی‌های مفید برای فروش



مقدمه:

بی‌شک شکلات یکی از پرطرفدارترین خوردنی‌های دنیا است که بدون وابستگی به سن و سال افراد، همیشه و همه جا طرفداران خاص خودش را دارد. شکلات معمولاً با خاطرات خوب و شاد همراه بوده و حتی ارزش‌هایی به‌عنوان هدیه برای افراد متفاوت نیز پیدا کرده است که خیلی از افراد برای مناسبت‌های مختلفی مانند ولنتاین، روز تولد و ... شکلات‌های جذاب به یکدیگر هدیه می‌دهند.

امروزه در قفسه‌های شکلات، تنوع زیادی وجود دارد؛ از شکلات‌های شیرین و یا تلخ گرفته تا طمع‌های متفاوت مثل شیری، فندق و ... که از نظر عطر و طعم با یکدیگر متفاوت هستند و ممکن است مغزهایی از انواع میوه‌های خشک و دانه‌های روغنی و مغزها داشته باشند. البته همه‌ی کاکائوها از میوه‌ی یک درخت استوایی تولید می‌شوند و در این مورد مشترک هستند؛ اما می‌توان آن‌ها را برای سلیقه‌های متفاوت، تهیه کرد.

سه نوع اصلی از شکلات در جهان وجود دارد؛ شکلات سفید، شکلات شیری و شکلات تلخ که هر کدام از این شکلات‌ها عطر و طعم و البته رنگ خاص خودش را دارد که این تفاوت به چگونگی تهیه‌ی شکلات و مواد اولیه‌ی آن بستگی دارد که طعم آن شیرین یا تلخ باشد و یا حتی قوام آن چگونه باشد.

پایه‌ی تمام شکلات‌ها، مایع شکلات که به آن شکلات غیرشیرین هم گفته می‌شود است. این کرم غلیظ و قهوه‌ای رنگ از گرم کردن بخش داخلی دانه‌های کاکائو به دست می‌آید و هیچ ماده‌ای به آن اضافه نمی‌شود. تحت فشار زیاد، این کرم به دو بخش پودر کاکائو و کره کاکائو تقسیم می‌شود.

موارد مصرف:

- جوان کننده پوست
- تاثیرات ضد التهابی
- بهبود مقاومت به انسولین
- بهبود توانایی مغزی
- افزایش سطح کلسترول خوب
- کاهش فشار خون
- کمک به بهبود فعالیت عضلات
- کاهش وزن
- حفظ سلامت دندان
- پیشگیری از سرطان
- جلوگیری از افسردگی

اقدامات احتیاطی و مضرات:

کاکائو می‌تواند برای برخی از افراد ایجاد حساسیت‌های پوستی، گوارشی، معده‌ای و میگرنی کند بنابراین بهتر است افرادی که به این ماده غذایی آلرژی دارند، در مصرف این ماده پرهیز کنند. همچنین کافئین زیاد موجب افزایش استرس و اضطراب، تکررادرار، بی‌خوابی و افزایش ضربان قلب در افراد می‌شود. مصرف این ماده غذایی برای افراد مبتلا به نارسایی کلیه و بیماران مبتلا به آسم توصیه نمی‌شود.

مصرف طولانی شکلات به علت میزان کالری زیاد آن برای مدت‌های طولانی ممکن است فرد را با بیماری‌هایی مانند دیابت، بیماری‌های قلبی و عروقی و فشار خون مواجه کند. از عوارض شکلات می‌توان به چاقی، دندان درد، سردردهای میگرنی و تضعیف استخوان‌ها نیز اشاره کرد.

شرایط و نحوه نگهداری:

شکلات‌های تلخ را در جای خشک و خنک (با دمای بین 18 تا 21 درجه سانتی‌گراد) و ترجیحاً در ظرف دربسته نگه دارید. هیچ‌وقت شکلات را در یخچال نگهداری نکنید زیرا باعث «سفیدک زدن شکلات» می‌شود. سفیدک شکلات یک لایه سفیدرنگ است که در اثر بالآمدن شکر شکلات به سطح آن ایجاد می‌شود. علت اصلی سفیدک شکلات رطوبت بیش از حد است. این عارضه، طعم محصول را تغییر نمی‌دهد اما ظاهر دلپسندی ندارد.

ویترین
مارکت™



دریافت مشاوره خرید و استعلام قیمت

مشتاق همراهی با کسب و کار شما هستیم

۰۲۱۲۲۹۸۶۳۵۶ | ۰۲۱۲۸۴۲۷۰۳۵ | ۰۹۱۲۴۳۵۷۰۳۵