GIRONA NOTICIES.COM
+ Periodisme

5 consejos para conservar el chocolate este verano

Comunicados | 11/08/2022 | 00:00

Paccari, marca reconocida por tener unos de los mejores chocolates del mundo, trae varios tips para evitar que este producto pierda su sabor y sus propiedades en verano y así mantenerlo fresco y delicioso

/COMUNICAE/

Paccari, marca reconocida por tener unos de los mejores chocolates del mundo, trae varios tips para evitar que este producto pierda su sabor y sus propiedades en verano y así mantenerlo fresco y delicioso

Agosto es el mes más caluroso del año, y si bien no solo las personas sienten que se derriten, el postre favorito de muchos, el chocolate, también sufre las consecuencias de las altas temperaturas que se alcanzan durante el verano.

Mientras las personas aprovechan este buen tiempo para huir de la rutina diaria y visitar sitios frescos, se tiende a pensar que por consecuente muchos de los alimentos deberíamos meterlos en la nevera, como es el caso del chocolate, pero no. Lo ideal es no colocarlo en el frigorífico para que no pierda su sabor y evite que aparezca el color blanquecino que viene luego de enfriarlo artificialmente por mucho tiempo.

La forma de preservar el chocolate siempre dependerá del tipo de chocolate. Es cierto que al producir el chocolate en cultivos más sostenibles también ayuda a que su duración sea mucho mayor. Por ello, empresas como Paccari se centra en una producción natural y orgánica para llevar el chocolate a sus consumidores bajo su filosofía "del árbol a la barra", siendo la única empresa en el mundo que trabaja con cacao biodinámico.

A continuación, chocolates Paccari brinda 5 consejos de cómo conservar chocolate en verano y no perecer en el intento. Vale la pena aclarar que estos tips son para el chocolate negro, ya que el chocolate blanco o chocolate con leche, por tener azúcar y productos de lactosa, tienen otros métodos de conservación, ya que suelen durar menos.

¿Dónde guardarlo?

En este caso la despensa siempre será la mejor opción. Generalmente estos espacios conservan las temperaturas, ya que no reciben el sol directamente y los alimentos se conservan durante todo el año. Los expertos afirman que el chocolate debe guardarse en temperaturas entre los 15° y 18° C y en espacios donde la humedad sea menor de un 60%, lo cual reafirma el error de colocarlo en la nevera cuya temperatura va entre los 4° y 5° C.

Al guardarlo en la despensa, puedes optar por conservarlo de distintas formas. La primera de ellas es colocarlo en una bolsa hermética para que no entre demasiado aire, si la bolsa te resulta pequeña entonces corta el chocolate en trozos, así también podría ayudarte a no comer demasiado. Se entiéndelo tentador que este guilty pleasure.

Otra opción es guardarlo en un frasco de cristal. Ya se ha explicado que la idea inicial es que no entre tanto aire al chocolate y que así no absorba olores externos, entonces siempre y cuando el chocolate se encuentre cerrado por completo y el frasco mantenga la temperatura, el chocolate sabrá a recién salido de producción. Delicioso.

"¿Y si mi despensa tiene un poco más de humedad que la recomendada?" No hay que preocupase, no es tan complicado, recurre al plan B, también usado para conservar frutas y verduras: envuélvelo en papel de cocina. El papel de cocina absorberá la humedad y evitará que la manteca del cacao suba a la superficie y se forme la capa blancuzca polvorosa que se ha visto en el chocolate.

Y si no apetece seguir ninguna de las recomendaciones anteriores, entonces toma en cuenta que se puede congelar, aunque no es lo ideal. Puedes coger el chocolate, colocarlo en una bolsa de cierre hermético y meterlo en el congelador, sin embargo, considera que es mejor haber enfriado el chocolate antes para evitar el cambio drástico de temperatura y debes de tratar de que la bolsa en la que lo coloques no tenga mucho aire.

El chocolate es uno de los postres favoritos de muchos, y uno de buena calidad se conserva por supuesto mucho mejor. Empresas como Paccari siempre tratan de entregar un producto de calidad que no solo deleite el gusto de los más exigentes, si no también que complazca a aquellos que toman el mayor cuidado en seleccionar cada cacao a la perfección. Estos más de 4.000 agricultores de pequeña escala, son los encargados de cuidar la biodiversidad y la calidad del cacao, recibiendo por ese compromiso un precio superior, que incluso puede llegar a triplicar sus ingresos.

Orgullosos de tener más de 30 sabores distintos, Paccari fue reconocido en los prestigiosos International Chocolate Awards, como uno de los mejores chocolates en barra del mundo, por ello se convierten en la barra ideal para los amantes de este delicioso alimento.

Sobre Paccari

Paccari es un chocolate orgánico, único por su proceso de producción sostenible del cacao y otros productos como frutas, hierbas aromáticas, flores y especies, cultivadas bajo procesos orgánicos y biodinámicos, en fincas certificadas. Su modelo de negocio denominado "del árbol a la barra" cultiva una relación directa con alrededor de cuatro mil agricultores de pequeña escala, responsables de cuidar la biodiversidad y la calidad de los productos, compromiso que recibe un precio justo. Está presente en más de 40 mercados alrededor del mundo y ha recibido más de 300 premios por la calidad y características únicas de sus productos, entre los que destacan: oro, plata y bronce obtenidos en las últimas nueve ediciones de los International Chocolate Awards.

Fuente Comunicae

Autor: Redacció

https://gironanoticies.com/comunicado/181541-5-consejos-para-conservar-el-chocolate-este-verano.htm