



RECOMENDACIONES PARA EL CUIDADO Y DEGUSTACION DE NUESTROS PRODUCTOS

El chocolate es un producto delicado y sensible, tanto a la hora de elaborarlo como al momento de su degustación y conservación. El resultado de un exquisito chocolate depende no solo de las materias primas que lo componen sino de cómo han sido tratadas a la hora de elaborarlo.

El chocolate sufre cambios a lo largo del tiempo según sus condiciones de conservación, aunque es normal que después de algunos meses pierda su brillo. Es muy sensible al calor (rayos directos del sol, fuentes de luz, calentadores, hornos, vehículos cerrados, etc), sensible también a la humedad, a las variaciones de temperatura (aire acondicionado, calefacción) y a los aromas fuertes producidos por otros productos (jabones, perfumes, combustibles, condimentos, etc.). Por lo tanto, es importante observar algunas reglas de conservación:

- No conservar el chocolate en la nevera o en el congelador, las bajas temperaturas pueden dar lugar a la afloración de grasa y esta grasa natural del chocolate puede absorber aromas de otros alimentos.
Además, la humedad y el frío blanquean la superficie del chocolate y la vuelven áspera, sin embargo, una delgada capa blanca o gris no afecta la calidad gustativa del chocolate.
- La temperatura **ideal** de conservación debe ser entre 16 y 20 °C,
- Conservar el chocolate en un sitio fresco y seco, los cambios bruscos de temperatura ocasionan el blanqueamiento de la superficie del producto.
- Conservar el chocolate alejado de olores fuertes.
- No transporte nuestros productos en vehículos con ambientes cálidos o expuestos al sol.
- Nuestros empaques son muy delicados. No coloque objetos pesados sobre ellos.

Recomendaciones para una óptima degustación:

Para una **óptima** degustación el chocolate debería estar entre 20 y 22°C. A temperaturas más altas el aroma dulce destaca sobre el sabor a cacao. A temperaturas más bajas de 20°C, el frío impide el desarrollo del aroma de cacao. Antes de consumirlo debemos mantenerlo a temperatura ambiente durante una media hora para así poder apreciar todos sus matices. Hay que tener en cuenta que el chocolate frío sólo nos aporta el 20% de los sabores que podemos encontrar al degustarlo a la temperatura correcta.

- La superficie del chocolate debe ser preferiblemente brillante, y su rotura seca y limpia.
- Apreciar su aroma al abrir el paquete. Permitir que se funda en la boca y masticarlo muy lentamente...

¡Disfrútalo!