

## **Hokey Pops explica los beneficios del helado natural**

**La calidad de un helado debe medirse tanto por sus ingredientes como por su proceso de elaboración. Si se habla de helado natural, se habla de calidad, de un helado elaborado con leche, frutas, chocolate, etc, materias primas de alta calidad y no polvos o concentrados industriales. Se trata de un alimento muy valorable desde el punto de vista nutricional, gracias a la riqueza de sus ingredientes. Hokey Pops, la fusión mexicanoitaliana de helados gourmet, analiza los muchos beneficios del helado para la salud**

Los helados aportan una gran cantidad de calcio: una ración normal de helado hecho con una base láctea (yogur o leche) cubre hasta el 15% del calcio diario que el cuerpo necesita. Las proteínas mayoritarias en los helados son las albúminas y las globulinas. Las proteínas tienen una función estabilizadora en el helado e intervienen en el organismo a la hora de formar todas las estructuras, además de realizar labores de defensa y de regulación de funciones metabólicas. Los helados poseen las proteínas y vitaminas de la leche y del yogur, por lo tanto, pueden ser un postre o merienda muy completa, especialmente para niños, enfermos o ancianos que no gozan de un buen apetito

Los azúcares que contiene el helado proporcionan gran cantidad de energía al cuerpo, también puede emplearse la miel o el jarabe de glucosa en su elaboración. Asimismo, los azúcares aportan al helado un sabor agradable, fijando sus aromas y dándole consistencia. Los azúcares son hidratos de carbono de absorción rápida, por lo que proporcionan energía al organismo de manera instantánea. Son muchos los estudiosos que aseguran que el azúcar es el 'combustible del cerebro'.

Los helados elaborados de manera artesanal contienen solamente un 6% de grasa en su composición.

Los helados contribuyen a la hidratación, combaten la sequedad de las vías respiratorias, facilitan la digestión y crean una sensación de bienestar a quien lo consume. Todas estas características hacen del helado un producto muy adaptable a cualquier edad, dieta y ¿por qué no? época del año.

Las personas con diabetes y las que quieren vigilar su peso pueden consumir helados eligiendo la versión light. Éstas suelen llevar edulcorantes no calóricos por lo que, con moderación, pueden ser consumidos sin problema.

En cuanto a los helados en formato sorbete, tienen otras cualidades diferentes al helado en sí, basadas en el porcentaje de frutas que contienen, siendo su contribución al cuerpo energética y refrescante. Los helados y granizados son una excelente opción para reducir las molestias ocasionadas por enfermedades como la amigdalitis, ya que disminuyen la inflamación, ayudando a su vez a controlar el dolor.

## Acerca de Hokey Pops

Hokey Pops es una marca española creada en 2017, que está dedicada a la elaboración de helado artesanal, sano y natural en formato paletta Gourmet.

Hokey Pops ha querido acercar sus #palettas a los diferentes clientes con sus gustos y necesidades particulares, desarrollando más de veinte sabores que incluyen helados de crema, de fruta, rellenas, palettas light, sin azúcar e incluso de proteínas para #StrongPeople; un surtido apto para veganos, celíacos, diabéticos e intolerantes a la lactosa. La preocupación por la alimentación y la salud supone el uso de ingredientes integrales, naturales, y libre de aceites de palma y aditivos. Las recetas esconden un largo proceso de I+D y que cuentan con ingredientes muy seleccionados.

En su estrategia de expansión combinan tiendas propias con aperturas de puntos de venta a través de asociaciones estratégicas y un plan de franquicias Hokey Pops; así como la posibilidad de encargo y envío a domicilio y para eventos.

Tiendas en Plaza de Chamberí nº 3 Madrid y en c/ Turín nº 18 en Európolis, Las Rozas.

Tfno. 674 765 656

Sigue a Hokey Pops en:

Facebook: Hokey Pops

Intagram: @hokey\_pops

### **Datos de contacto:**

Hokey Pops  
910 66 51 78

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Madrid](#)

---

**NotasdePrensa**

<https://www.notasdeprensa.es>