

4 consejos para conservar mejor el chocolate en época de calor

Paccari, marca de chocolates de origen ecuatoriano, recomienda algunos tips útiles para conservar la calidad y el sabor del chocolate en los días más calurosos del año. Almacenar el chocolate en un lugar fresco, seco y oscuro; evitar la exposición al calor y la luz solar y utilizar recipientes herméticos podría ayudar a conservar los beneficios del chocolate

El verano de 2023 ha sido reconocido como el más caluroso de la historia desde que existen registros, y se espera que el verano de 2024 incrementen las temperaturas. Estas condiciones climáticas podrían afectar directamente al bienestar físico y mental, causando pérdidas de apetito o falta de sueño.

Desde esta perspectiva, el chocolate orgánico puede también sufrir alteraciones que afectan no solo en su aspecto físico, sino también en su calidad y gusto. Desde la aglomeración de gránulos y variaciones en la textura o el sabor. Incluso, podría apreciarse una aceleración en su proceso de floración.

Paccari, reconocida por ser productor del mejor chocolate orgánico, pone en valor la importancia de preservar este producto de manera óptima para mantener todos los beneficios y componentes activos del cacao. La empresa ecuatoriana se distingue por su enfoque en la filosofía "del árbol a la barra", siendo pionera en el uso exclusivo de cacao biodinámico en su producción.

Sus compuestos podrían estimular la liberación de endorfinas en el cerebro, reduciendo la sensación de estrés y ansiedad. Sin embargo, conservar el chocolate en verano puede ser un desafío debido a las altas temperaturas y la humedad, factores que pueden afectar su textura y sabor.

Para enfrentar estos desafíos y disfrutar de todos los beneficios del chocolate en verano, Paccari propone 4 consejos para conservar adecuadamente el cacao:

Almacenar el chocolate en un lugar fresco y seco: Durante los meses de más calor, el chocolate debe conservarse en un lugar fresco, seco y oscuro, preferiblemente una despensa. Es especialmente importante mantenerlo en una temperatura estable entre los 15°C y los 18°C.

Evitar exposición solar y el calor: La exposición al calor puede causar que el chocolate se derrita o se forme una capa blanquecina conocida como floración en su superficie debido a la separación del azúcar o la grasa. Guardar el chocolate en un lugar oscuro y alejado de fuentes de calor.

Usar recipientes herméticos: Una vez abierta la tableta de chocolate es importante guardarla en recipientes herméticos para proteger el producto de la humedad y de olores que pueda absorber del ambiente.

Evitar refrigerar el producto: Siempre procurar poner el chocolate directamente en la nevera, ya que la humedad puede causar floración. Lo ideal es conservarlo en lugares fríos y oscuros, en caso de no

disponer de un espacio similar y es necesario refrigerarlo, primero envolverlo bien en papel de aluminio o en una bolsa con cierre y luego colocarlo en un recipiente hermético.

Por último, cabe destacar que, aunque el chocolate puede durar mucho tiempo si se conserva bien, es mejor consumir cualquier producto dentro de un plazo razonable para disfrutar de todo su sabor y sus beneficios.

Datos de contacto:

Lesly

Bemypartner

+34 722250713

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

Categorías: [Nacional](#) [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Industria Alimentaria](#) [Consumo](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>