

Paccari desvela los 4 motivos por los que gusta tanto el chocolate

Paccari, ofrece algunas opciones para disfrutar del chocolate en todas sus formas: tabletas orgánicas de diferentes sabores y aromas, snacks de avellana cubiertos de chocolate o cacao en polvo. La sensación de felicidad, la mejora de la concentración o su gran adaptabilidad son algunos de los motivos por los que el chocolate es el dulce más consumido a nivel mundial

El Día Mundial del Chocolate es una jornada para disfrutar de uno de los grandes placeres gastronómicos apreciado por todo tipo de culturas alrededor del mundo. En este día se conmemora la larga historia del chocolate, desde sus orígenes en las antiguas civilizaciones americanas hasta hoy en día, donde ha evolucionado como el dulce más importante y consumido a nivel mundial.

Pero ¿por qué el chocolate gusta a tanta gente? La respuesta se puede encontrar en la ciencia, aunque hay otros motivos culturales y emocionales que hacen que una onza de chocolate produce una sensación de bienestar que no se consigue con otros alimentos. Desde Paccari, compañía chocolatera de origen ecuatoriano que pone en el foco de su negocio el bienestar social, económico y laboral de los agricultores, explican los 4 motivos más importantes:

Ayuda a liberar las hormonas de la felicidad: El consumo de chocolate, especialmente el chocolate negro o puro, estimula la liberación de endorfina, serotonina y feniletilamina, hormonas que generan sensación de placer y bienestar, provocando una sensación de felicidad.

Transporta a momentos de celebración: El chocolate, por su sabor y textura, es un alimento delicioso que además suele consumirse en celebraciones o momentos especiales. De hecho, el chocolate se presenta como un "premio" desde la infancia y por ello asociamos su consumo a momentos felices.

Puede mejorar la función cognitiva y la sensación de fatiga: Los flavonoides y otros compuestos antioxidantes presentes en el cacao ayudan a retener más información y aumentar la atención. Además, tienen propiedades que pueden ayudar a retrasar la aparición de la fatiga muscular. Todo ello se traduce en una sensación general de bienestar.

Se puede comer de muchas formas sin aburrir: El chocolate está presente en un sinfín de recetas, pero incluso en su forma original puede consumirse de muchas maneras y con mil combinaciones de sabores en formato bombón, tableta, polvo, etc.

Paccari dispone de propuestas para todos los gustos, están elaborados con cacao orgánico, cultivado sin pesticidas ni químicos sintéticos y promoviendo prácticas agrícolas sostenibles que protegen el medio ambiente. Como, por ejemplo:

Pack 12 mini barritas de chocolate negro orgánicas de Paccari: para todos aquellos indecisos o para quienes quieran probar diferentes sabores, este pack incluye barritas de Paccari chocolate 60% con infusión de hierbaluisa, con inclusiones de sal del Cuzco rosada y pedazos de nibs, con toque a

banana, avellana y un ligero caramelo e incluso con aroma de rosa andina. PVP.: 8,99?€

Snack Goldenberries de Paccari: para ese momento en el que apetece un bocado dulce, los snacks de Paccari son perfectos. Hay dos opciones, las avellanas o las uvillas, ambas cubiertas de chocolate con crema de coco. PVP.: 2,99?€

Estas son solo algunas formas que proponen desde Paccari para disfrutar del Día Mundial del Chocolate de la manera que más guste, aunque lo más importante es elegir marcas que apuesten por un comercio justo, una producción sostenible y que ofrezcan productos de calidad.

Datos de contacto:

Lesly

Bemypartner

+34 722250713

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

Categorías: [Nutrición](#) [Gastronomía](#) [Madrid](#) [Industria Alimentaria](#) [Consumo](#) [Otras Industrias](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>