

Paccari desvela mitos y leyendas sobre el chocolate

Paccari, como expertos en la industria del cacao, destaca la importancia de desmentir mitos y leyendas en torno al chocolate a lo largo de la historia. La compañía comparte 5 curiosidades que desmienten ideas erróneas sobre el chocolate, abordando su origen, usos, beneficios para la salud y valor histórico

Se acerca el Día Internacional del Libro, una fecha especial que no solo celebra la lectura, sino también a aquellos quienes devoran historias. Sin olvidar la importancia de desmentir mitos y leyendas que rodean estas historias. En esta ocasión, Paccari, como expertos chocolateros, también reflexionan sobre la relevancia de desmentir creencias erróneas en torno al chocolate.

A lo largo de la historia, tanto los libros como el chocolate han sido objeto de controversias y malentendidos. Para ello, Paccari como expertos en la industria del cacao busca aclarar conceptos erróneos sobre uno de los mayores placeres del mundo: el chocolate.

En este sentido, la compañía chocolatera ecuatoriana comparte 5 datos curiosos que, al igual que las historias que atrapan en un buen libro, también permiten conocer mejor el mundo del chocolate y aclarar conceptos equivocados:

Origen del cacao: Contrario a lo que se pensaba, el cacao se originó en Sudamérica, específicamente en Ecuador, hace más de 5.000 años. Esto se ha descubierto gracias a recientes investigaciones arqueológicas que revelan muestras genéticas encontradas en artefactos de cerámica utilizada por la cultura Mayo-Chinchipec, quienes se cree que fueron los primeros en domesticar el árbol de cacao.

El chocolate y la salud: Aunque muchos creen que el chocolate es perjudicial para la salud, la Autoridad Europea en Seguridad Alimentaria (EFSA) ha desmentido este mito al declarar que los flavonoles del cacao contribuyen a mantener la elasticidad de los vasos sanguíneos, favoreciendo así la circulación normal del flujo sanguíneo.

Conservación del chocolate: A diferencia de lo que se creía, no es recomendable guardar el chocolate en la nevera. Lo más adecuado es conservarlo en un lugar seco, aireado y protegido de la luz, manteniéndolo a una temperatura agradable entre 15° y 18°C, según recomienda la Organización de Consumidores y Usuarios (OCU) para preservar su calidad.

Chocolate solo en postre: El chocolate solía ser un ingrediente solo para postres, pero ahora es posible encontrarlo en una versatilidad de platos salados y bebidas. Esto es a causa de que el paladar del consumidor busca nuevas experiencias gastronómicas a la par que el sector agroalimentario se está reinventando. La compañía ecuatoriana Paccari, expertos en la creación de chocolate y con más de 40 sabores en el mercado, están constantemente innovando en la calidad y versatilidad de sus productos. Por ejemplo, con una versión exclusiva de chocolate orgánico con aroma a Rosa Andina.

Valor del producto en la historia: Antes de que existiera el dinero metálico, el cacao era utilizado como moneda en algunas culturas mesoamericanas como los mayas y los aztecas. Los granos de cacao eran valorados y aceptados como forma de pago en mercados y transacciones comerciales, lo que resalta su importancia económica y cultural en aquellos tiempos.

Datos de contacto:

Lesly

Bemypartner

+34722250713

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

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

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>