

NUMA POMPILIO SOCIETA' AGRICOLA

Cioccolato all'Olio Extra Vergine di Oliva Sabina DOP

Denominazione: Cioccolato spalmabile all'olio extra vergine d'oliva Sabina Dop Numa Pompilio

Azienda produttrice: Numa Pompilio Società Agricola



Ingredienti: zucchero di canna, cacao in polvere, olio extra vergine d'oliva Sabina Dop Numa Pompilio e nocciole. In questo prodotto non ci sono emulsionanti, coloranti o conservanti. Senza grassi idrogenati, senza OGM (organismi geneticamente modificati) senza oli di mais, di palma, di colza, di cocco o di semi vari.

Esame organolettico: L'impatto olfattivo è armonico e fine con un intenso profumo di cacao. All'esame gustativo presenta una consistenza morbida, vellutata e idratante, mentre il sapore del cacao è penetrante e persistente con un retrogusto finale di nocciola. L'accoppiata di cacao amaro e nocciole, addolcita dallo zucchero di canna, resi spalmabili grazie all'olio extra vergine d'oliva Numa Pompilio, rappresenta una miscela formidabile che vi farà convertire definitivamente ad un prodotto "non plus ultra" nel suo settore.

Quando in un'etichetta trovate la definizione olio vegetale, anche se la vostra mente pensa d'istinto all'olio d'oliva (fondamentale per la crescita) in realtà nella maggior parte dei casi si tratta di olio di colza che è estratto da una pianta della famiglia delle crocifere. Si è diffuso rapidamente grazie al costo contenuto e la bassa acidità. Generalmente è mescolato ad altri olii per ridurre la presenza di un acido grasso (erucico) che in grandi dosi può avere effetti tossici, oppure viene estratto da una varietà di crocifera, geneticamente modificata, che non contiene acido erucico. Insomma meglio evitarlo. L'olio di palma e quello di cocco sono largamente impiegati per la produzione di margarina perché contengono grandi quantità di acidi grassi saturi (80%- 91%), hanno una bassissima quantità di acido linoleico e sono viceversa ricchi di grassi saturi, che contribuiscono all'innalzamento del colesterolo, favorendo i problemi cardiovascolari e l'ictus. Considerato che il cioccolato spalmabile è prevalentemente consumato dai bambini e molti genitori lo dispensano ai propri figli come elemento essenziale per la loro crescita, è fondamentale consumare un prodotto che sia il più sano possibile, poiché ne va della loro salute.

www.numapompilio.it

0765 39478 - info@numapompilio.it