

Páscoa - Chocolate de cupuaçu é ótima opção para adeptos da alimentação saudável

A Páscoa está chegando e os supermercados e lojas especializadas já estão com as prateleiras recheadas com diversas opções de chocolates

Compartilhe:



Mas, para quem aderiu alimentos mais saudáveis em sua rotina, quais podem ser as alternativas para não precisar abrir mão dessas tentações? Uma boa opção é o cupulate, "chocolate" feito de cupuaçu, fruta nativa do Pará, e uma das mais importantes da Amazônia.

"Para a produção do cupulate, são utilizadas as sementes do cupuaçu, que possuem um teor de proteína entre 9 a 12% em base seca, apresentando um alto valor nutritivo. Estas sementes apresentam uma composição de aminoácidos leucina, isoleucina e tirosina que supera a composição do cacau. Além disso, a manteiga, derivada da semente de cupuaçu, é rica em Omega 9 e com baixa concentração de metilxantinas (teobromina, cafeína e teofilina) o que a torna uma ótima escolha para a indústria alimentícia na produção de um "chocolate" formulado por um ingrediente exótico", afirma Lilia Kawazoe, Gerente da Concepta Ingredients.

Pertencente a Holding Sabará, detentora das marcas Beraca, BioE Integrated Solutions e Sabará Químicos e Ingredientes, a Concepta Ingredients tem uma vasta linha de produtos voltados para a indústria de alimentação e apresenta a Linha Especialidades da Amazônia, composta por óleos, manteigas, polpa seca e farinhas provenientes da floresta amazônica.

FONTE: Grupo Image