

Влияние шоколада на организм человека

Одним из любимых лакомств для детей и взрослых является шоколад





▲ Генеральный директор ПК «ВОДОЛЕЙ» Р.В. Волкович и директор завода С.И. Мелевцов. В.В. Куликов — производитель

компания? Хороший контакт — это, прежде всего, умение, способный создавать настоящие конкурентные преимущества: потрясающие воображение упаковки. Такой мастер виртуозно владеет высоким искусством изобретения оригинальных вкусов, инновационных вкусовых добавок, которые делают украшением любого изделия. Все это требует наличия определенного опыта и большого таланта.

Компания «ВОДОЛЕЙ» выпускает шоколадные изделия на каждой дате и для самых разных случаев жизни. Кроме того, «ВОДОЛЕЙ» имеет собственные кондитерские мастерские непревзойденных композиционных составов. Все продукция — «Ореховая фантазия», «Коричневая мечта», «Ванильный сад», «Лимонная линия», «Комментарии к жизни», «Фруктово-лимонная линия» и «Шоколадно-лимонная линия» — выпущена только из качественной глазури на натуральном какао-масле и шоколаде. Кроме того, «ВОДОЛЕЙ» имеет собственные кондитерские мастерские, которые используют только отечественные ингредиенты, прошедшие строгий контроль качества. Именно этот фактор является определяющим в пищевой промышленности, и позволяет держать стабильные цены на свои продукты. Неудивительно, что шоколадные конфеты и вафельная продукция, выпускаемая заводом

на заводе, доступны и пользуются популярностью у самых разных target group.

Известно, что уровень жизни России становится в целом выше, а с этим повышается и требовательность покупателей, причем уже не только к качеству товара, но и к его инновационности, стилю. Одним словом, важным для потребителя становится бренд в высокой ценовой категории и стиль в своем выборе позымики этого слова. Следя за последними достижениями отрасли, ПК «ВОДОЛЕЙ» разрабатывает новую линейку наборов вафельных конфет премиум и премиум-класс. При создании «вафельной паритеты» иной серии

«ВОДОЛЕЙ» в первую очередь ориентировался на то, что многие российские покупатели ставят приоритетом классическому вкусу шоколада. Кроме того, важно в работе был создан на внешне музыкальные композиции шоколада в разных наборах конфет были использованы яркие цвета, сочной и приятной. Прямой целью оформления упаковки является гламурно-инновационную суть бренда — самый желанный подарок для любителей.

Систематически компания проводит для клиентов ПК «ВОДОЛЕЙ» старую линейку изделий классических вафельных конфет с оригинальной рецептурой приготовления и с оптимальным для этого вида ценовой аспект — 210р.

Настоящие фавориты вкуса шоколада в «шоко» высококачественной шоколадной глазури с сахарной пудрой обжаренного цельного ореха, аппетитных хрустящих суфле-орехов и, конечно, хрустящих вафельных прослоек. Наборы конфет будут приятно удивить, что все продукты изготавливаются в среднем заводском сегменте. Безупречная качество и высокие потребительские свойства изделий обеспечиваются за счет строгого контроля качества контроля сырья и готовки изделий специально-технической производственной лабораторией. Продукция проходит тестирование на соответствие требованиям ГОСТа и имеет все необходимые сертификаты и документы, подтверждающие качество и безопасность продукции.



▲ Новая линейка вафельных конфет премиум и премиум-класс от ПК «ВОДОЛЕЙ» — настоящая феерия вкусов

В прессе много публикаций о пользе или вреде шоколада

Настоящее ВОЗДУШНОЕ УДОВОЛЬСТВИЕ!

СПОДАГО «Спартак», УНН 400078278. Товар сертифицирован.

Crislen...
Authenticity. Simplicity. Elegance.

Main History Variety Gifts Ordering Contact

Who is the founder of the wafer candy? The wafer candy is a type of confectionery. According to the history of the wafer candy, the wafer candy was first created in the city of Antwerp, Belgium, in the 17th century. The wafer candy is a type of confectionery that is made from a mixture of flour, sugar, and butter. The wafer candy is a type of confectionery that is made from a mixture of flour, sugar, and butter. The wafer candy is a type of confectionery that is made from a mixture of flour, sugar, and butter.

Let us call this the great success, the success of history, the success of the 21st century. The wafer candy is a type of confectionery that is made from a mixture of flour, sugar, and butter. The wafer candy is a type of confectionery that is made from a mixture of flour, sugar, and butter. The wafer candy is a type of confectionery that is made from a mixture of flour, sugar, and butter.

PARADIS

Бабаевский 75%
Ассорти

В производстве нашего шоколада используются только самые качественные ингредиенты. Мы гарантируем высочайшее качество и безопасность нашей продукции.

Бабаевский. Интеллект в шоколаде.

Так кто же прав? Вреден или полезен шоколад для организма?





ИСТОРИЯ

ШОКОЛАДА

- В ботанике "шоколадное дерево" получило название "Теоброма какао", что значит "пища богов". Ацтеки считали его самым красивым "райским деревом" и преклонялись перед ним, как перед божественным созданием.
- Шоколад долгое время был исключительно напитком. Он употреблялся в холодном виде – обжаренные какао-бобы, которые сами по себе имеют горький вкус, смешивались с водой, а затем в эту смесь добавлялся перец чили.
- Впервые какао попало в Европу в 1502 году в дар испанскому королю.
- В 21 веке шоколад остается чистым удовольствием, приносящим радость, потакание женским капризам и веселье детям.



Что такое шоколад?

- Шоколад (англ. Chocolate, фр. Chocolat, исп. Chocolate) - термин, обозначающий различные виды кондитерских продуктов, изготавливаемых с использованием плодов какао.
- Слово «шоколад» происходит от ацтекского слова “xocolātl” (название напитка из бобов какао, досл. “горькая вода” (науатль xocolli “горечь”, atl “вода”).
- Основным сырьём для производства шоколада являются какао-бобы - семена какао-дерева, произрастающего в тропических районах земного шара.



Классификация

- *В зависимости от способа обработки:* десертный и обыкновенный.



- *В зависимости от состава:* без добавлений, с добавлениями, с начинкой, диабетический и белый.



- *В зависимости от формы:* в виде плиток, фигур и в порошке.



МИФЫ О ШОКОЛАДЕ

Миф первый. Шоколад - виновник лишнего веса.



Миф второй. Шоколад - источник энергии.



Миф третий. Шоколад обладает стимулирующим эффектом.



Миф четвертый. Из-за шоколада возникает кариес.



Миф пятый. Из-за шоколада возникают пр



Миф шестой. В шоколаде нет никаких витаминов.



Шоколад: дешевый, значит

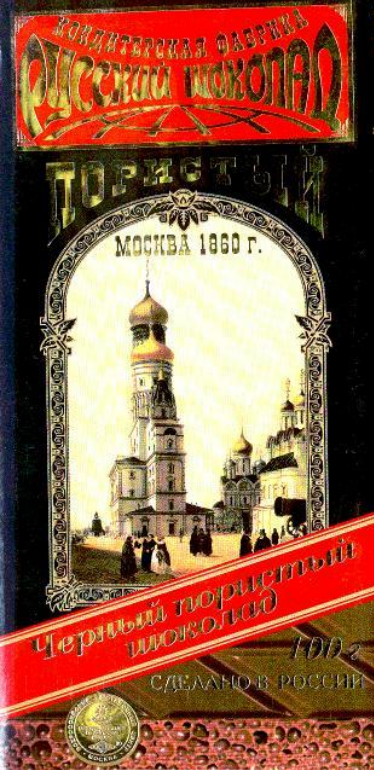
ОПАСНЫЙ

Марка, производитель	Вкус	Аромат	Итоговый балл
«Российский». Кондитерское объединение «Россия». г. Самара	4,5	4,5	4,5
Fazer, изготовлен для фирмы «Фазер» на кондитерской им. Н. К. Крупской. г. Санкт-Петербург	4,4	3,9	4,3
«Золотой ярлык». Кондитерская фабрика «Красный Октябрь». г. Москва	4,1	4	4,08
“Alpen Gold”. Кондитерская фабрика «Штольверк-Рус». г. Покров	3,8	3,9	3,82
«Люкс». Кондитерский концерн «Бабаевский». г. Москва	3,8	3,6	3,76
«Дары Покрова». Кондитерская фабрика «Штольверк-Рус». г. Покров	3,6	3,7	3,62
«Золотой фонд». Кондитерская фабрика «Кедбери». Новгородская область	3	3,8	3,16

Результаты анкетирования

Приняли участие 86 чел. (учащиеся младших, средних и старших классов)

Вопросы	Да	Нет	Иногда
1. Любите ли вы шоколад?	86	-	-
2. Полезен или вреден шоколад?	73	8	5
	Ежедневно	Каждую неделю	Раз в месяц
3. Как часто вы употребляете шоколад?	42	42	2



- Сегодня унифицированного медицинского взгляда на роль шоколада в нашей жизни не существует.
- Одни медики критикуют своих пациентов за употребление этого продукта, грозят выпадением зубов, а также повышением уровня холестерина в крови.
- Другие же врачи и ученые ратуют за потребление шоколада, как вещества, способного поддерживать нормальную работу сердца и циркуляцию крови, а также снижающего уровень холестерина в крови.
- Все без исключения светила мировой медицины сходятся в одном: во всем следует знать меру, и переизбыток какого-то одного продукта неизбежно чреват проблемами.
- При покупке шоколада всегда обращайте внимание на его подлинность, читайте надписи на этикетках и упаковках. Покупайте шоколад в больших магазинах. Знайте, что настоящий шоколад не может быть дешевым.

