



A forma de primeira garrafa de **Coca-cola** é inspirada na forma do “**criollo**”, o fruto de um dos tipos de cacauero.

A maior maquete de chocolate até hoje construída foi a da cidade olímpica de Barcelona, em **1985**. Pesava duas toneladas e tinha 10 metros de comprimento.

Em 1569, o **Papa Pio V**, autorizou que o cacau fosse usado como bebida para suportar o jejum.

A **Costa do Marfim** é o primeiro produtor mundial de cacau, mas os países produtores são fracos consumidores. Os cacaueros dão frutos, cacauero, durante todo o ano.

**Guardar chocolate no frigorífico corta o brilho e mata o sabor .**

### **CHOCOLATE PREVINE O ENVELHECIMENTO**

A massa de Cacau tem grande poder antioxidante, mais que qualquer fruta combatendo os efeitos da idade e alguns cientistas garantem que pode ajudar a prevenir o cancro.

### **CHOCOLATE PERMITE PERFEITA FORMA FÍSICA OU MENTAL**

O Chocolate mostra-se num alimento ideal para as diversas situações de crise pela invejável concentração de minerais (cálcio, fósforo, magnésio e vitaminas) que o compõe. Todos os tipos de Chocolate, principalmente, os de leite, são uma fonte de proteínas vitais para o crescimento, recuperação e manutenção do corpo e do cálcio, essencial para a formação óssea. O Chocolate branco contém maior quantidade de cálcio, zinco e vitamina B2 do que o Chocolate puro.

### **CHOCOLATE MELHORA O CORAÇÃO**

O Chocolate é o mais novo aliado do coração, este é beneficiado pela teobromina presente no Chocolate. Teobromina é uma substância estimulante que age no sistema nervoso central e também no sistema muscular, permitindo o bom funcionamento do coração. O Chocolate também contém flavonóides, que ajudam a combater a oxidação da circulação sanguínea, melhorando assim a saúde das artérias e do coração.

### **CHOCOLATE FLEXIBILIZA O RACIOCÍNIO**

O chocolate é considerado um excelente alimento para o cérebro, visto que contém teobromina e tiramina, são duas substâncias que estimulam os neurónios para uma maior concentração.

### **CHOCOLATE DÁ FELICIDADE**

A feniletilamina estimula a produção de endorfinas e serotonina no cérebro, sendo conhecida como a “molécula da felicidade e do prazer”, actua numa área relacionada com as emoções - permite aliviar a tensão e ajuda a relaxar. Assim, o Chocolate previne insónia.

### **CHOCOLATE CURA DEPRESSÕES**

Tem efeitos anti-depressivos, porque a teobromina e feniletilamina presentes no chocolate, são também substâncias estimulantes de bom-humor. Não deve ser consumido em excesso, pode provocar alterações emocionais, inicialmente dá euforia e aumenta o humor, depois segue-se a depressão e o organismo passa a sentir falta do alimento.

### **CHOCOLATE NÃO PROVOCA ACNE**

Não existem estudos científicos que comprovem a relação entre o Chocolate e o aparecimento ou agravamento de acne. O acne surge devido a alterações hormonais e ao stress, o Chocolate só por si não determina o seu aparecimento, mas comer alimentos gordos estimula a pele a tornar-se mais oleosa, como o organismo absorve substâncias gordurosas, conseqüentemente aparecem borbulhas.

### **CHOCOLATE NÃO ENGORDA**

O Chocolate puro tem menos gordura, grande quantidade de magnésio (essencial para libertação de energia para as células) e ferro (essencial para a produção de glóbulos vermelhos) e tem menos valor calórico que o Chocolate de leite e branco. Com a devida moderação é possível desfrutar do prazer de comer Chocolate sem trazer prejuízos ao organismo. Contudo, deve controlar o peso, porque se o total de calorias consumidas por dia é elevado é aconselhado então gaste em actividades físicas.

**Fonte:** [www.chic-chocolate.pt](http://www.chic-chocolate.pt)