



1650 E. Colonial Dr
Orlando, Florida 32803 USA
Phone: (407) 370-4444
Fax: (407) 370-4488
www.sensychocolate.com

Поясняющая информация об ингредиентах Шоколада Sensy

Дискламация элемента товарного знака:

Материалы, содержащиеся в данном документе, содержат только мнение автора, поэтому не представляют собой рекламационный акт.

Для подтверждения данных, автор предлагает обратиться к источникам, содержащим научную информацию. Одним из таких источников является: <http://www.naturalstandards.org>

Пищевой состав

Органический Экстракт Какао

После завершения процесса ферментации и обжарки, зерна какао очищаются от шелухи и измельчаются. Результатом этого становится темная, ароматная жидкость, которая превращается в порошок при комнатной температуре. Эта жидкость называется экстрактом какао. Целесообразно заметить, что он не содержит алкоголь. Экстракт какао является основным ингредиентом всех продуктов какао, и является сырьём для производства масла какао и какао-порошка. Для производства Шоколада Sensy мы используем органический экстракт какао, выращенный в Перу и переработанный в Нидерландах и одобренный министерством сельского хозяйства США. Используя этот высококачественный продукт, мы удостоверяемся, что какао не содержит загрязняющих веществ или примесей. А также это какао не содержит нежелательных летучих газов, поэтому не нуждается в термической обработке, а следовательно **сохраняет все антиоксидантные и питательные свойства**.

Органическое масло какао

Экстракт какао содержит 45% - 55% жира. В процессе фильтрации Sensy этот полиненасыщенный жир от основной массы. Этот жир называется "маслом какао", отфильтрованная оставшаяся масса после переработки становится какао порошком. Мы используем **Органическое масло какао, одобренное Министерством Сельского Хозяйства США**. Оно не **подвергается обработке и не дезодорированно**, поэтому сохраняет все питательные свойства. Масло какао **содержит высококачественные жирные кислоты** которые незаменимы для людей пытающихся сбросить вес.

Ксилит

Сахарный спирт – Ксилит, самый близкий по составу к глюкозе (Ксилит – $C_5H_{12}O_5$; Глюкоза - $C_6H_{12}O_6$). Это натуральное вещество в организме. Он представляется в форме кристаллов, очень похожих на сахарные кристаллы. В

отличие от других сахарных спиртов Ксилит не перегружает печень. Некоторые из **благоприятных свойств ксилита** – способность **подавлять бактерии вызывающие разрушение зубов, а также вирус гриппа и простуды. Он не повышает уровень сахара в крови.** Он проникает через оболочку клетки без помощи инсулина, и проникнув в клетку он трансформируется в глюкозу, а затем используется как источник энергии. Это очень важно для людей страдающих резистентностью к инсулину – диабетики, гипо-гликемики и тучные люди. Мы используем его как наполнитель вместо сахара. Ксилит придает шоколаду Sensy его шоколадную консистенцию. Ксилит, который мы используем **производится в США из органически выращенных деревьев.**

Органический Лецитин

Маслянистое вещество используемое в питании как эмульгатор (позволяет маслам смешиваться с водой) в природе содержится в яйцах, сое, семенах горчицы, пшенице и других растениях. Лецитин обязательное составляющее нашего рациона. Известно, что он помогает **контролировать уровень холестерина.** Мы используем органический соевый лецитин для придания шоколаду Sensy **мягкой и однородной текстуры.**

Натуральная ваниль

Ароматизирующее средство (пряность).

Био-флавоноид

Сильный антиоксидант, используемый организмом для усвоения витамина С. Био-флавоноид, используемый в приготовлении шоколада Sensy экстрагируется из цитрусовых и он в 2000 раз слаще сахара. Мы используем его для придания сладости шоколаду, так как в какао его содержание не так высоко (всего лишь 67%). Если после потребления шоколада Sensy все кажется сладким на вкус некоторое время, причиной этого является био-флавоноид, наслаждайтесь.



Травяные Ингредиенты

Момордика харантская (Momordica Charantia)

Также известная под названием “горькая дыня”. Самый важный травяной ингредиент шоколада Sensy. О многочисленных полезных свойствах этого тропического растения ведётся ряд научных исследований. Китайцы маринуют фрукты и потребляют их с пищей. В Китае его использовали **на протяжении многих поколений для лечения диабета**. Мы используем его в приготовлении шоколада Sensy из-за его способности **регулировать уровень сахара в крови**.

Нони (или цитрусолистная моринда)

Индийский фрукт (индийская шелковица) по утверждениям обладает некоторыми целебными свойствами. Но было доказано, что шелковица содержит **большое количество питательных веществ** и является сильным **антиоксидантом**. Мы также выявили, что шелковица прекрасно сочетается с момордикой, улучшая её воздействие.

Эллаговая кислота

Экстрагируемая из гранатов, является **одним из лучших антиоксидантов**, известных человечеству. Придает шоколаду Sensy фруктовый вкус и помогает **продлению жизни**.

Экстракт зеленого чая

Благоприятное воздействие зеленого чая широко известно и задокументировано. В сочетании с какао он похоже **усиливает способность какао контролировать аппетит**.

Фабенол

Экстракт чечевицы, как полагают, **замедляет процесс поступления сахара в кровь**.

Биоперин

Экстракт черного перца. Он повышает способность организма усваивать питательные вещества. Замечали ли вы когда-нибудь, как вкус и запах пищи обостряется, при добавлении черного перца? Теперь вы знаете почему. Черный перец улучшает усвоение пищи, тем самым, усиливает ощущение. Мы используем его в приготовлении шоколада Sensy для контроля аппетита.