

---

## Linea per la produzione di dolci e cioccolato

Acquista le nostre formule!

Tutti gli additivi di sintesi chimica normalmente utilizzati potranno essere eliminati e la vostra Linea di dolci o di cioccolato potrà fregiarsi del titolo "Organico, Naturale al 100%, Funzionale"; infatti la nostra Formula di trattamento è interamente basata su erbe officinali naturali!

I Dolci e, Regina tra essi, la Cioccolata sono oggi sempre più discussi: da un lato sono descritte le loro proprietà benefiche: fibre e minerali presenti nelle farine integrali e nella frutta secca; proteine dal latte, dalle uova, dai cereali; vitamine e sostanze antiossidanti e perfino antidepressive, come nella cioccolata; ed ovviamente, elevato potere energetico.

Altro canto, questi alimenti sono stati posti tra i cibi da consumare "con moderazione" nella "piramide alimentare": sui media si è costruita una vera e propria campagna contro tutti i carboidrati a rapido assorbimento, responsabili di malattie circolatorie, diabete ed obesità diffusa; oltre che responsabili della produzione di grandi quantità di "radicali liberi" con tutti i danni che essi comportano, inclusi i danni al DNA e le neoplasie. Talvolta la cioccolata per le sue proprietà antidepressive viene presentata come una vera e propria droga, con relativa assuefazione!

Non si tiene conto, purtroppo, della differenza abissale che sussiste tra prodotti industriali basati su zuccheri altamente raffinati, conservanti e coloranti chimici di ogni genere ("junk food") e prodotti dolciari (inclusa la cioccolata) nutrienti e genuini.

Fortunatamente, si sta tuttavia sviluppando tra i consumatori una vasta preferenza per gli alimenti naturali, organici e funzionali, sia per le loro migliori proprietà dietetiche e salutistiche, sia perché essi sono semplicemente "più buoni!"

L'uso diffuso di additivi (inclusi gli aromi) falsa infatti i sapori, appiattendolo il gusto dei prodotti. Un numero sempre maggiore di consumatori sceglie pertanto prodotti dolciari più "rustici" e naturali, originanti in tradizioni locali e regionali, che trovano posto crescente nei nostri supermercati.

Tuttavia alcune esigenze di conservazione anche a norma di legge (ed esigenze di mercato) impongono ancora l'uso di alcuni additivi.

Ebbene, le nostre formule di erbe officinali naturali, sviluppate per l'industria dolciaria, consentono la totale eliminazione di ogni additivo, sintetico o naturale.

Esse consentono infatti di ottenere i seguenti risultati:

- Esaltare le qualità dei prodotti dolciari genuini come alimenti naturali, integratori energetici, e (in particolare per la cioccolata) le proprietà antiossidanti e toniche. Le nostre formule accrescono infatti l'assorbimento e l'efficacia delle sostanze utili all'organismo.
- Esaltare la freschezza dei dolci e della cioccolata, anche in cattive condizioni di conservazione, ad esempio dopo l'apertura delle confezioni. Tutti gli ingredienti (la differenza è particolarmente evidente per i biscotti alle mandorle o nocciole) mantengono il profumo invitante del dolce "appena sfornato" per un periodo molto più lungo!
- Vengono esaltate le qualità antiossidanti, disintossicanti ed epato-protettive della cioccolata.
- Viene esaltato il tono psicofisico che la cioccolata conferisce al consumatore.
- Viene drenato l'effetto eccitante (simile alla caffeina) dei componenti del cacao.
- Viene eliminata la tossicità di eventuali sostanze presenti in micro-quantità, come l'acrilamide, in particolare per i dolci cotti a temperature più elevate.
- Viene ridotta la quantità di radicali liberati nell'organismo, tramite l'esaltazione delle proprietà antiossidanti ed anti-acide (le nostre formule promuovono in modo naturale l'equilibrio del Ph dei prodotti).
- Viene ridotto l'assorbimento di grassi animali (o comunque di grassi saturi) presenti nei prodotti dolciari (inclusi i gelati); la nostra formula contiene infatti fitosteroli, oggi ritenuti utilissimi per ridurre del 20-30% l'assorbimento del colesterolo.

Infine e questo è un fatto tanto incredibile quanto sperimentato; la nostra formula non modifica minimamente il sapore e gli aromi dei vostri prodotti dolciari, ma ne esalta in modo straordinario l'intensità e la "rotondità". Il gusto dei componenti naturali, dei cereali più delicati (come il farro, il grano, etc.) emerge in modo forte e intenso nella sua naturalezza. Il cacao assume un ruolo più forte e più ampio nel gusto complessivo della cioccolata, consentendo di raggiungere percentuali più elevate (e quindi un prodotto più pregiato) con meno burro di cacao, meno vaniglia, meno frutta secca.

Ancora, se la vostra ricetta è invece basata proprio su questi elementi, il loro gusto viene esaltato, ed il profumo della tostatura di mandorle e nocciole rimarrà nel prodotto fino alla data di scadenza.

A questo proposito, come potrete sperimentare, i prodotti che utilizzano le nostre formule possono essere conservati molto più a lungo, anche nelle peggiori condizioni. Noterete ad esempio che persino l'umidità naturale del prodotto

---

si conserva più a lungo. Non si verificheranno poi le tipiche alterazioni superficiali (particolarmente per la cioccolata dopo l'apertura della confezione) tanto innocue quanto spiacevoli alla vista ed indicative comunque di un decadimento della consistenza e del gusto.

KRISTALOE - Aloe Chocolate Quality Sign -

L'ALOE CENTER ha creato e presentato dal 2009 una propria linea di cioccolato a marchio -Aloe Chocolate Quality Sign- per rendere manifesto il potenziale riscontrato nella sinergia promossa tra il cioccolato - cosiddetto Cibo degli Dei - ed il Code organico appositamente formulato per l'ottimizzazione di tale materia prima.

Il risultato è un alimento di Qualità Superiore e dallo spiccato Valore Energetico che ne fanno un prodotto apprezzato sin dalle più rinomate catene alberghiere internazionali fino a soddisfare coloro che operano nel mondo dello sport.

GLORIA DEI - Aloe Chocolate Quality Sign -

Al vertice di un programma puramente devozionale promosso dall'Aloe Center si colloca la prima Madonna di Cioccolato all'Aloe, creata e prodotta direttamente dall'Aloe Center, e prossimamente esposta a Loreto, la città in cui risiede la Santa Casa di Maria.

Il primo CIOCCOLATO all'ALOE e STEVIA L'ALOE CENTER è ben lieta di annunciare nel 2012, il lancio del primo Cioccolato Salutistico all' Aloe & Stevia: Pionieri nella produzione del primo Cioccolato all'Aloe, la R&D dell'Aloe Center coglie l'occasione dell'entrata in vigore della legge che ammette l'impiego della Stevia come dolcificante negli alimenti, per formulare stavolta una nuova ricetta di Cioccolato in cui il Cioccolato stesso di renda un piacevole veicolo della proprietà Salutistiche dell'Aloe e della pianta di Stevia per essere umano, sia esso un bambino, uno sportivo, o un individuo al difficile confronto quotidiano con particolari restrizioni alimentari. Ad elevato potere dolcificante con un equivalente apporto calorico pari allo Zero, la STEVIA ci ha consentito di creare un Cioccolato per il Benessere, a basso contenuto calorico, capace di svelare il connubio formidabile tra la nostra Formula Aloe Code e l'estratto naturale di Stevia. Particolarmente indicato per tutti coloro che soffrono di disturbi alimentari che si traducono in un consumo esagerato del cibo o in dipendenze dal esso, il Cioccolato all'Aloe & Stevia trova anche dal bambino una piacevole accoglienza poiché non da assuefazione e soddisfa con una piccola quantità anche il palato del più ingordo risultando un ottimo rimedio contro il fenomeno del Cioccolismo (disturbo della dipendenza da cioccolato). Appurate le proprietà dell'Aloe e della Stevia di: **PROMUOVERE L'AZIONE DIGESTIVA**, rendono questo Cioccolato un prodotto altamente digeribile. **AGIRE POSITIVAMENTE SUL SISTEMA NERVOSO** rendono il Cioccolato all'Aloe & Stevia un ottimo rimedio per il ripristino dell'innato Buonumore. **RIDURRE LA GLICEMIA**, rendono il Cioccolato una felice opportunità per diabetici ed obesi. L'ALOE CENTER ha disposto un'ampia gamma di strumenti per approntare nuove linee produttive di Cioccolato all'Aloe e Stevia o per la sua distribuzione: **FORMULA ALOE CODE & STEVIA** per l'Industria di produzione del Cioccolato, per approntare la Vostra linea di Cioccolato all'Aloe e Stevia. **CIOCCOLATO ALL'ALOE & STEVIA** per Pasticcerie e Gelaterie, per le vostre preparazioni e trasformazioni o per la semplice rivendita.