

Pasqua 2022 con gusto e benessere per chi sceglie le Uova di Cioccolato Crudo Bio da fave di cacao non tostate, senza zucchero e senza sensi di colpa

Roma, marzo 2022 - **Grezzo Raw Chocolate**, pasticceria, cioccolateria e gelateria crudista fondata a Roma nel 2014, **ha presentato la nuova collezione 2022 delle Uova di Pasqua crudiste, vegan e biologiche, prive di glutine, latte e derivati, realizzate con cioccolato crudo proveniente dal Perù.**

L'Uovo di cioccolato è il simbolo iconico della Pasqua per il quale i cioccolatieri più famosi esprimono tutta la loro creatività soprattutto in ambito di food design. La cioccolateria crudista Grezzo Raw Chocolate si concentra, invece, su altri aspetti, come spiega il CEO Nicola Salvi: *“Siamo orgogliosi di presentare questo prodotto davvero particolare, il primo realizzato con materie prime di qualità superiore: il cioccolato crudo e lo zucchero di cocco.*

*Il cioccolato, prodotto a partire da fave di cacao biologiche **non tostate**, viene lavorato nel nostro laboratorio con un processo inedito che ne esalta sia il gusto sia le proprietà nutrizionali. Abbiamo battezzato questo processo con il nome di “SPA del cioccolato” e consiste in tre trattamenti: frictio, frigidarium e tiepidarium. Otteniamo, così, un cioccolato dalla personalità distinta che contiene fino a 5 volte gli antiossidanti rispetto al cioccolato tradizionale. Inoltre, usiamo zucchero di cocco integrale - un dolcificante estratto dalla palma da cocco durante la fioritura, che*

contiene una speciale fibra in grado di mantenere un indice glicemico molto basso - il quale, unito a una lavorazione del tutto naturale, dona un interessante retrogusto caramellato che rende il cioccolato ancora più aromatico.”

Il cioccolato crudo di Grezzo Raw Chocolate è particolarmente indicato per gli amanti del fondente e per tutti coloro che vogliono tenere sotto controllo la quantità di zuccheri. Proprio per questo, l'azienda ha presentato per la Pasqua 2022 **un nuovo Uovo di Cioccolato Crudo** con una percentuale di cacao dell'85% dolcificato con **eritritolo**, un dolcificante estratto dalle piante con calorie pari a zero.

Uova di Cioccolato dalla struttura semplice, senza coloranti né forme creative, ma che puntano dritte al podio dei prodotti più ricercati e sani.

“La più recente letteratura scientifica ha dimostrato che un consumo giornaliero tra 10 e 20 g di cioccolato fondente con una percentuale di cacao almeno del 70% ha evidenti benefici sulla riduzione del rischio cardiovascolare” ha spiegato il dott. Loreto Nemi, Dietista Nutrizionista Docente dell'Università Cattolica del Sacro Cuore. *“Questa azione benefica del cioccolato fondente sullo stato di salute sono correlate alla consistente presenza di polifenoli, importanti nel prevenire le patologie cardiovascolari. I polifenoli, infatti, hanno proprietà anti-ossidanti e anti-infiammatorie, e per questo sono utili per combattere lo stress ossidativo - causato dall'eccessiva produzione di radicali liberi - e l'infiammazione, due elementi che sono alla base di*

numerose malattie croniche e degenerative. Il cioccolato, soprattutto fondente, è più ricco di polifenoli, per questo diventa un ottimo alimento per 'nutrire il cuore'.

Oltre ai polifenoli (rappresentati da flavonoidi come la quercetina) troviamo anche i carotenoidi (beta carotene e luteina utili per la vista e sistema immunitario), vitamine e minerali (come vitamina E, vitamina A, magnesio e potassio). Troviamo anche l'aminoacido triptofano, precursore della serotonina, neurotrasmettitore definito spesso "l'ormone" della felicità e del buonumore.

Il cioccolato crudo, in particolare, è il cibo con il maggior quantitativo di antiossidanti al mondo e, abbinato allo zucchero di cocco, ha un impatto positivo sulla salute decisamente superiore rispetto a quello tradizionale".

Il cioccolato crudo è cinque volte più ricco di proprietà nutritive rispetto al cioccolato tradizionale. Le fave di cacao, ovvero i semi del frutto del cacao, vengono inizialmente raccolte, lasciate fermentare e successivamente essiccate naturalmente al sole in modo da mantenere inalterate tutte le sostanze benefiche che rendono famoso il cacao.

La sola essiccazione (sotto i 42°C) è un processo alternativo alla tostatura, attualmente utilizzata su ampia scala in commercio, che con la sua alta temperatura distrugge gran parte del gusto autentico e delle proprietà benefiche del cacao. **Un cioccolato, quindi, privo di additivi e aromi artificiali, che preserva la naturalità e la bontà del cacao, restituendo un gusto unico e un sapore inconfondibile.**

Per dolcificare viene utilizzato lo zucchero di cocco, non raffinato e senza conservanti, estratto dalla palma del cocco, ricco di vitamine e sali minerali oltre che di inulina, fibra che rallenta l'assorbimento del saccarosio e che attribuisce a questo zucchero un indice glicemico basso (solo 35) rendendolo adatto a chi vuole tenere sotto controllo la glicemia. Lo zucchero di cocco ha una lavorazione semplice e breve, che lo rende uno dei dolcificanti più naturali al mondo.

L'Uovo di Pasqua di Cioccolato Crudo, grazie alla selezione degli ingredienti e alle modalità di lavorazione, con **oltre 800 micronutrienti, valori di anti-ossidanti 5 volte superiori al cacao tostato**, con il suo sapore originale e naturale non alterato dalla lavorazione, nutre in modo sano.

Ma la Pasqua di Grezzo Raw Chocolate non si limita al cioccolato: il fervente laboratorio di Roma ha realizzato nuove versioni del **Krumorino, dolce iconico delle festività, riferimento assoluto per la pasticceria crudista**. Si parte dal **più classico con mandorle e cioccolato bianco**, fino all'innovativo **Krumorino con nocciole, ma senza zucchero**, passando per il più gustoso **Krumorino con nocciole e caramello salato**. Tre varianti adatte a ogni tipo di palato, ma, soprattutto, a chi vuole scegliere un prodotto sano e senza rinunce.

E per coloro che non vogliono rinunciare ai sapori classici e allo stesso tempo desiderano un prodotto ricercato e appagante, con la caratteristica di essere senza glutine, senza latte e derivati, Grezzo Raw Chocolate ha interpretato un classico della pasticceria

siciliana in chiave crudista: la **Torta Fedora**. Pan di Spagna realizzato a freddo con farina di mandorle, ricotta crudista realizzata con anacardi, cioccolato bianco e arancia.

L'approccio crudista alla pasticceria stravolge tutte le basi classiche evitando l'uso di farina, latte, lieviti, uova, zucchero bianco e, naturalmente, di cottura. Il concetto di qualità si amplia: non è più solo collegato al prodotto, bensì si estende fino a considerare le **conseguenze di lungo periodo sulla salute** del consumatore.

Contatti

Grezzo Raw Chocolate

Via Urbana 130 Roma (zona rione Monti)

Piazza Mattei 14 (zona Largo Argentina)

<https://grezzorawchocolate.com>

@grezzorawchocolate