

Chocolate?? Não ... é Alfarroba!

<https://sem lactose.com/index.php/2009/03/20/chocolate-nao-e-alfarroba/>

Última atualização em: 25/08/15



Tem cara de chocolate, gosto de chocolate, mas não é chocolate.

Além de nutritivos, os produtos feitos com alfarroba são isentos de lactose, glúten e açúcar, podendo ser consumidos inclusive por quem tem alergia ao leite.

Apesar de não ter sido tão difundida como o cacau, a Alfarroba já era usada pelos Egípcios há mais de 5.000 anos. Fruto da Alfarrobeira, árvore nativa do mediterrâneo, a alfarroba é uma vagem da qual se extrai a polpa que é torrada e moída para se obter o pó usado na substituição do cacau.

ALIMENTO SAUDÁVEL

Naturalmente doce, a Alfarroba dispensa o uso de açúcar na fabricação de seus produtos. É uma ótima alternativa ao chocolate, pois além de não conter estimulantes como cafeína e teobromina, ela é rica em vitaminas e minerais. Em 100gr do produto você encontra 303mg de cálcio, 633mg de potássio e 126mg de fósforo, além de outros minerais como ferro e zinco e vitaminas E, B6 e B12.



PRODUTOS

A Carob House, com sede em Curitiba, é a única empresa brasileira que industrializa a alfarroba e elabora produtos como barras, bombons recheados e passas de frutas cobertas com alfarroba. Para a Páscoa, a Carob House também oferece ovos de Páscoa recheados com bombons de alfarroba. Eu já experimentei as passas de banana com alfarroba. São muito gostosas.

ONDE ENCONTRAR

Em lojas de alimentos especiais em diversas cidades do Brasil. Para saber onde encontrar os produtos da Carob House em sua cidade, entre em contato com o fabricante: sac@carobhouse.com / 41-3018.9067.

Obs: para pessoas com alergia à soja – este produto contém extrato de soja e lecitina de soja.