

Roshen

Roshen

Шоколад



Різновид шоколаду

Шоколад -це кондитерські продукти, що виготовляються з використанням плодів какао.

Види шоколаду



Плитка чорного шоколаду

- Чорний (гіркий) шоколад. Роблять з какао тертого, цукрової пудри і масла какао.

Види шоколаду



Молочний шоколад

- Молочний шоколад. Виготовляють з додаванням какао тертого, масла какао, цукрової пудри і сухого молока.

Види шоколаду



Білий шоколад

- Білий шоколад.
Готують з масла
какао, цукру,
плівкового сухого
молока і ваніліну

Види шоколаду



Пористий шоколад

- Пористий шоколад. Отримують в основному з десертної шоколадної маси.

Користь шоколаду

- Один з найбільш цінних властивостей шоколаду - його здатність піднімати настрій. Шоколад покращує пам'ять, підвищує стійкість до стресів і зміцнює імунітет.

Цікаві факти

- “Шоколадне пиво”.
- Закон, який забороняв вкладати неїстівні предмети в продукти харчування.
- Шоколадна голка вагою 3т.
- Шоколад довжиною 1 метр.

Мармелад



Мармелад

- Мармелад - найулюбленіші ласощі багатьох людей. Він прийшов до нас з країн Близького Сходу та Середземномор'я. Саме там його стали виготовляти вперше.

Користь мармеладу

- До складу мармеладу входять елементи, які сприяють виведенню з організму свинцю і радіоактивних нуклідів, ксенобіотиків. . Він здатний ефективно нормалізувати кровообіг, у тому числі і периферичний.

Фабрика "Roshen"

- Під власним "солодким знаком якості" ROSHEN виробляє до 200 видів продукції бездоганної якості. Головний офіс Корпорації розташований у м. Київ, Україна. Всі кондитерські фабрики корпорації ROSHEN забезпечені обладнанням для моніторингу контролю якості продукції та відповідних досліджень.

Roshen



Кондитерська Корпорація ROSHEN - один з найбільших світових виробників кондитерських виробів.