Informacja prasowa 29 lipca 2020 r.

**Rzemieślnicze lody czekoladowe – zdrowy hit lata!**

**Lody, lody… nie tylko dla ochłody! Dla wielu ten zimny deser to synonim lata i wakacji, dla innych czynnik przywołujący dziecięce wspomnienia, a jeszcze dla innych pyszna, słodka przekąska. Niemal każdy Polak uwielbia lody czekoladowe[[1]](#footnote-1), a wraz z rosnącą świadomością konsumencką chcemy jeść lepiej i zdrowiej. Skład i pochodzenie produktów spożywczych ma coraz większe znaczenie[[2]](#footnote-2), dlatego lody rzemieślnicze, które mają być odpowiedzią na zmieniające się preferencje, od kilku sezonów cieszą się dużym zainteresowaniem. Jak wytwarza się tego rodzaju lody? Z czego są zrobione? Zdradzamy szczegóły!**

Rosnące zainteresowanie produktami rzemieślniczymi jest wynikiem zmieniających się trendów – przybywa osób dbających o zdrowie, chcących wiedzieć, co dokładnie znajduje się w ich jedzeniu oraz jaki wpływ ma na organizm. Sondaż przeprowadzony w 2019 roku przez agencję Inquiry nt. odżywiania potwierdza zmieniającą się świadomość konsumencką Polaków. Niemal każdy z respondentów twierdził, że zwraca uwagę na informacje o składzie produktów spożywczych oraz, że jest on ważny. Jeśli chodzi o lody – tutaj zdrowy trend nie jest niczym nowym. Według danych zgromadzonych przez Mintel, już w 2015 roku 78 proc. Polaków powyżej 16. roku życia było zainteresowanych zakupem zdrowszych lodów np. bez laktozy, lub z większą zawartością białka. Trend świadomego odżywania rozgościł się w naszym kraju, co potwierdza także popularność diet np. wegańskiej, wegetariańskiej czy fleksitarianizmu[[3]](#footnote-3). Ważne jest zatem, aby lody były pyszne, ale miały także dobry skład. Czy można to pogodzić?

**Lody naturalne – z czym to się je?**

Okazuje się, że można. Na rynku od kilku sezonów królują lody wytwarzane w lokalnych lodziarniach ze składników pozyskiwanych od zaufanych dostawców. Sam wygląd lodów naturalnych, nazywanych także rzemieślniczymi, znacznie różni się od tych kupowanych w sklepie – są wyraźnie gęstsze, cięższe, praktycznie bez pęcherzyków powietrza. *– Lody rzemieślnicze cechuje przede wszystkim niższy poziom napowietrzenia, dzięki któremu mamy "więcej loda w lodzie". Lody przemysłowe często są napowietrzone na poziomie nawet 100 proc. – oznacza to, że do pewnej objętości masy lodowej trafia taka sama objętość powietrza, podczas gdy napowietrzenie lodów naturalnych to ok. 20-30 proc. –* mówi Paweł Sypniewski, właściciel Sucré - Lody Naturalne. – *Bazą rzemieślniczych lodów zawsze jest dobrej jakości, wysokotłuszczowe mleko oraz śmietanka, do której dodajemy przeróżne składniki, np. czekoladę, pistację, własnoręcznie prażony czarny sezam, jogurt i owoce np. maliny lub jagody. Produkty te pochodzą od zaufanych dostawców, dla których tak jak dla nas, ważny jest krótki i czysty skład oraz wysoka jakość składników –* dodaje.

**Jakie smaki królują w tym sezonie?**

Palone masło z owsem, czarny sezam, mojito, śliwka z fiołkiem, a nawet solone orzeszki – te smaki zachwycą każdego miłośnika nietypowych połączeń. Brzmi pysznie! Jednak nadal tradycyjne smaki, tj. czekolada, wanilia, truskawka są chętnie wybierane przez lodożerców. – *Lody czekoladowe wytwarzamy w kilku wariantach. Naszym podstawowym smakiem jest tzw. mocna czekolada. To bardzo intensywne lody czekoladowe, które są chwalone zarówno przez koneserów czekolady, ale i przez dzieci. Sam również jestem ich fanem. Mamy także nieco łagodniejszą opcję – są to tzw. mleczne lody czekoladowe przygotowane specjalnie z myślą o młodych konsumentach. Oprócz tego chętnie bawimy się nutami smakowymi. Od czasu do czasu proponujemy np. lody czekoladowe z pomarańczą, z marakują, z chilli czy z solą morską –* komentuje Paweł Sypniewski z Sucré - Lody Naturalne.O właściwościach prozdrowotnych czekolady można mówić wiele. Jednak, aby jej działanie było pozytywne musi pochodzić z dobrego źródła. Ważne, aby w swoim składzie nie posiadała szkodliwych dodatków, np. niskiej jakości tłuszczu roślinnego, lecytyny sojowej i innych emulgatorów.

**Jak odnaleźć czekoladę rzemieślniczą w lodach?**

Na rynku obecne są manufaktury czekolady, które specjalizują się w rzemieślniczej produkcji bean to bar – czyli od ziarna kakaowca, po tabliczkę. Wygląd takiej tabliczki nie przypomina tej wytworzonej na masową skalę. Cechuje ją krótki skład, wysoka jakość ziaren kakaowca i smak, który będzie idealnym dopełnieniem zimnego deseru. *– Rzemieślnicze sposoby produkcji nie muszą podporządkowywać się jedynie wskaźnikom wydajnościowym, które są priorytetem dla wielkich koncernów. Cechuje je krótki, prosty skład i nieprzemysłowa produkcja. Już sam zapach i wygląd czekolady rzemieślniczej wiele mówi o tym, czego spodziewać po takim produkcie, a w efekcie – jaki smak będą miały przygotowane z niej lody* – informuje Marcin Parzyszek z Manufaktury Czekolady Chocolate Story. *– Kolor lodów przygotowanych na bazie czekolady rzemieślniczej jest bardziej intensywny od tych przygotowanych z czekolady przemysłowej. Podobnie jest ze smakiem i zapachem. Czekolady bean to barowe cechuje najwyższa jakość surowców oraz wysoka zawartość kakao: od 44 proc. aż po 100 proc. kakao, bez absolutnie żadnych dodatków –* dodaje.Czekoladowelody rzemieślnicze wyróżniają się walorami smakowymi oraz wyższą ceną. Za jedną porcję takiego deseru zapłacimy ok. 5-6 zł.

**Lody rzemieślnicze z dobrej jakości składników są coraz bardziej dostępne, a letnie spacery i spotkania ze znajomymi** to doskonały czas na eksperymentowanie i testowanie różnych smaków.Warto wykorzystać lodowy sezon w stu procentach i rozkoszować się ulubionym smakiem!

**Manufaktura Czekolady Chocolate Story** jest pionierem w zakresie produkcji czekolady bean to bar w Polsce. Firma powstała w 2009 roku i od tego czasu dynamicznie się rozwija, poszerzając portfolio marek własnych oraz grono kontrahentów polskich i zagranicznych. Założyciele manufaktury - Tomasz Sienkiewicz i Krzysztof Stypułkowski - porzucili wtedy pracę w korporacji i rozpoczęli produkcję prawdziwej czekolady. W 2017 roku do zarządu firmy dołączył Marcin Parzyszek, manager z 20-letnim doświadczeniem na rynku słodyczy. W tej chwili, poza tabliczkami czekolady, Manufaktura Czekolady Chocolate Story produkuje również wiele innych wyrobów m.in. listki czekoladowe, narzędzia czekoladowe, czekoladki pralinowe czy draże czekoladowe. Wszystkie produkty wyrabiane są ze starannie wyselekcjonowanych ziaren kakaowca pochodzących z różnych zakątków świata. Nie ma w nich żadnych konserwantów, ulepszaczy czy lecytyny sojowej, aby były wyjątkowe w smaku. Fabryka firmy mieści się w podwarszawskich Łomiankach, natomiast lokale własne w Warszawie i Łodzi. Manufaktura Czekolady Chocolate Story prowadzi również warsztaty dla dzieci i dorosłych, osób indywidualnych, instytucji i firm, na których można skomponować własną tabliczkę czekolady z ulubionymi dodatkami. Więcej informacji na: [www.manufakturaczekolady.pl](http://www.manufakturaczekolady.pl)

**Kontakt dla mediów:**

Ilona Rutkowska

Good One PR

ul. Edwarda Jelinka 38

01-646 Warszawa

Tel. + 48 796 996 259

E-mail: [ilona.rutkowska@goodonepr.pl](mailto:ilona.rutkowska@goodonepr.pl)

1. Kantar na zlecenie firmy LOTTE Wedel, „Lody oczami Polaków i Włochów” [↑](#footnote-ref-1)
2. Raport „Wiemy, co jemy? Polacy o potrzebie informacji”, Inquiry, ITBC Communication [↑](#footnote-ref-2)
3. Roślinniejemy, Raport Roślinniejemy 2019. Postawy Polaków wobec produktów roślinnych [↑](#footnote-ref-3)