Warszawa, 2021-03-09

**Pyszna kawa i… koniecznie coś słodkiego!**

**Kawa to jeden z najpopularniejszych napojów na świecie. Swoich miłośników znajduje zarówno „mała czarna”, cappuccino, kawa z dodatkiem mleka, jak i jej mrożona wersja. Wielbiciele kawy bardzo często wzbogacają jej wyjątkowy smak słodkimi przekąskami, które pozwalają na chwilę przyjemności podczas codziennego zabiegania. Polacy chętnie poszukują również alternatywnych słodkości (np. dla czekolady), wśród których ważne miejsce zajmuje chałwa.**

Kawę pijemy niemal w każdej sytuacji. Jej uniwersalność sprawia, że doskonale sprawdza się zarówno podczas ważnych rozmów biznesowych, jak i podczas spotkań w gronie przyjaciół i rodziny. Towarzyszy nam również w czasie pracy, długich podróży wakacyjnych, zabaw z dziećmi czy oglądania filmów z osobą najbliższą. Jej popularność utrzymuje się niezależnie od pory roku – zimą kawa pozwala rozgrzać nasz organizm podczas mroźnych dni, a latem mrożona wersja tego napoju jest znakomitym sposobem radzenia sobie z upałem. Dodatkowo kawa niesie ze sobą wiele pozytywnych skutków zdrowotnych, a dla wielu osób stanowi niezbędnych element, aby w pełni sił rozpocząć dzień po przebudzeniu.

Okazji do spożycia kawy nie brakuje. Można jednak zauważyć, że piciu kawy w wielu polskich domach towarzyszy również szczególny rytuał – niezbędnym dodatkiem do tego napoju są domowe wypieki lub słodkie przekąski. Jednym ze znanych i lubianych produktów, które umieszczamy na stole tuż obok filiżanki „małej czarnej” jest chałwa. Ten delikatesowy przysmak dla wielu osób stanowi wartość sentymentalną – przywołuje na myśl wspomnienia z dzieciństwa i rodzinnego domu. Siła chałwy tkwi jednak w jej niepowtarzalnym smaku, którego nie znajdziemy w innych słodkich przekąskach dostępnych na rynku. Dzięki niej w prosty sposób możemy pozwolić sobie na chwilę przyjemności, a dodatkowo pozwala szybko poprawić nastrój i dostarczyć niezbędną dawkę energii.

Przy zakupie chałwy warto również zwrócić uwagę na sposób jej wytwarzania – informacja ta powinna zostać umieszczona przez producentów na opakowaniu. Na rynku dostępne są produkty wyrabiane mechanicznie oraz ręcznie (np. chałwa sezamowa Unitop). W czym tkwi różnica?

*Automatyczne wyrabianie chałwy znacząco wpływa na ostateczną jakość produktu. Cechuję się ona bowiem zbyt dużą kruchością i „sypkością”, dlatego zdecydowanie trudniej ją pokroić. Natomiast ręczny sposób wyrabiania chałwy sprawia, że charakterystyczne włókna karmelu nie są przerywane, a na ich powierzchni utrzymują się drobinki miazgi sezamowej. Dzięki temu chałwa nie rozpada się, zdecydowanie łatwiej ją pokroić i poczęstować domowników lub gości przy filiżance pysznej kawy. Dodatkowo ręczne wyrabianie pozwala wydobyć oryginalny smak i niepowtarzalny aromat, które bardzo są cenione przez polskich konsumentów* – komentuje Svetlana Vnučko, Marketing Director w firmie Unitop.

Jak wygląda ręczne wyrabianie chałwy? [ZOBACZ VIDEO](https://www.unitop.com.pl/druga-mlodosc-chalwy-za-co-kochaja-ja-polacy/).

Doskonałe doznania smakowe podczas spożywania chałwy to nie tylko zasługa odpowiedniego procesu produkcyjnego. Kluczowy jest odpowiedni dobór sezamu (i jego pochodzenie), wykorzystywanego do wytwarzania chałwy. To właśnie barwa sezamu oraz gęstość miazgi sezamowej wpływa na kolor i konsystencje produktu. Właściwa selekcja ziaren jest również ważnym aspektem decydującym o aromatyczności produktu.

Zaskoczmy naszych bliskich przyjemną, słodką przekąską, która umili nam wspólnie spędzone chwile przy filiżance ulubionej kawy. Delikatesowa chałwa doskonale sprawdzi się w tej roli.