**Польза веганского шоколада**

Наш мозг охотно связывает мысли о шоколаде с лишним весом, химическим составом и чувством вины перед собственным организмом. И делает это с особым энтузиазмом. А вот когда еще и съел слишком много… Польза? Не, не знаем такого. Но эта история не про веганский шоколад. Перейдем сразу к делу 

**Польза, с которой не поспоришь** 🧐

✔ Натуральный растительный состав

Все ингредиенты веганского шоколада - только растительного происхождения. Кроме того, в составе вы не найдете вредных синтетических примесей, ГМО и сомнительной химии. Магазинный шоколад точно не похвастается таким преимуществом.

Да, за натуральный шоколад придется отдать больше, чем за… непонятно что в фольге. Но оно того стоит, поверьте.

✔ Высокое содержание какао-бобов

Вы без проблем утолите чувство голода, съев всего несколько ароматных плиток. Шоколад дает прилив энергии и сил. Выручит в любой ситуации 💪🏻

✔ Разнообразие микроэлементов и витаминов

Железо, калий, магний, фосфор, цинк, витамины группы В и А… список можно долго продолжать. Но мы не будем. А просто скажем, что несколько кусочков шоколада позволит вашему организму получить суточную норму жизненно важных элементов.

✔ Не содержит обычного сахара

В органическом веганском шоколаде вы не найдете в составе привычного сахара. Что же делает шоколад сладким? Шоколад часто подслащивают кокосовым сахаром, медом, стевией, сиропом топинамбура или агавы. Достойная замена сахару, не правда ли? 😊

Натуральные заменители сахара превосходят по всем параметрам:

* сжигают лишний жир;
* отличный детокс для организма;
* поддерживают оптимальный уровень сахара в крови.

✔ Без добавления животного молока и молочных продуктов

Любители обычного молочного шоколада могут задаться вопросом: а вкусен ли веганский шоколад без добавления животного молока? Однозначно да. И даже лучше 🥰 Вместо обычного молока добавляется овсяное, кокосовое, миндальное, рисовое молоко или масло фундука. Эти компоненты также помогают достичь аппетитной кремовой текстуры 👍🏻

✔ Источник гормонов счастья

Виновник этому всему - триптофан. Именно он так активно стимулирует выработку эндорфинов. А кто не хочет быть счастливым каждый день? 😊

В аппетитный веганский шоколад сама матушка-природа заботливо вложила всю пользу для здоровья и трепетную любовь к человеку ❤ Основу продукта составляют исключительно натуральные компоненты, а это большая редкость. Что же сейчас говорит ваш мозг, узнав про неоспоримые плюсы веганского шоколада? 😊 Уже хочется попробовать это сладенькое удовольствие, правда? Отведав всего лишь раз веганский шоколад, вы надолго станете поклонником этого лакомства 😉