**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 