**Chocolatología: el chocolate sabe bien con todo y te lo demostramos con hechos**

* *¿Quieres dulzura? ¡Chocolate! ¿Necesitas una pizca de amargura? ¡Chocolate! ¿Salsa picante y chiles? ¡Sí, chocolate!*

**Ciudad de México, 29 de enero del 2024**.- Piensa en nuestros ancestros aztecas. Los historiadores afirman que ellos tomaban una bebida a la que llamaban “*xocolatl*”, muy similar a lo que sería el chocolate líquido moderno. Pero una de sus particularidades es que ellos lo disfrutaban con especias y chiles, lo que le daba un sabor fuerte y agrio.

Cientos de años después, el chocolate sigue siendo combinable con casi cualquier cosa. Este famoso ingrediente ganó su lugar como un componente culinario incomparable que da lugar a una amplia variedad de sorpresas para el paladar. Su adaptabilidad es algo que merece una investigación seria.

**El contraste es el secreto**

Desde el chocolate negro, blanco o con leche, su amargura natural realza la dulzura de los postres, mientras que su espesor cremoso suaviza lo salado. Algunos chefs y maestros chocolateros se han atrevido a desafiar los límites de su cocina al añadirlo en salsas para carne o como aderezo con pimienta y sal marina.

En México, por ejemplo, se usa para ciertos moles, a los que también les ponen comino, tomate, cebolla o almendras, pero el cacao resalta como ninguna otra parte de la receta.

Eso no es todo. La versatilidad del chocolate no se limita a la alta cocina; se infiltró en la repostería, antojos y la industria de los helados. Desde galletas, panes, trufas, brownies y lácteos, el chocolate se encuentra en prácticamente todas las categorías de alimentos y bebidas, acoplándose a cada una como el factor del éxito en ventas.

No hace mucho, Helados Nestlé presentó tres nuevas versiones de la icónica paleta **MEGA®:** Chocolate & Cherry, Chocolate & Coconut y Chocolate & Nuts. ¿Cuál fue la recepción? Resulta que la textura helada de chocolate con el matiz tropical del coco, lo crujiente de las nueces y lo agridulce de las cerezas fue una fusión que nadie vio venir.

Es digno mencionar que incluso en diferentes festividades el chocolate hace acto de presencia. En este momento que ya se avecina San Valentín, alguien bien podría cortar pedacitos de paletas de la reciente trilogía **MEGA®** y ponerlos en medio de un tiramisú para obtener un postre para enamorados.

Las recetas insólitas y las paletas de chocolate **MEGA®** son una fusión inseparable. Por mencionar algunos creativos platillos está la dona glaseada rellena de Chocolate & Nuts, papas fritas trituradas, bits de tocino frito y glitter dorado comestible. También está la Concha rosa con interior de Chocolate & Cherry, cerezas en conserva y glitter plata. Lo sorprendente es que los sabores de todos los elementos se mantienen intactos.

Por eso, nos atrevemos a decir que el chocolate, no sólo es un alimento, es un arte gastronómico en constante experimentación. Los aztecas lo sabían desde hace siglos, el chocolate viajará a través del tiempo y del espacio para mezclarse con una multitud de comida y técnicas culinarias, pero nos faltará vida para probarlas todas.

**Sobre Helados Nestlé**

Helados Nestlé es una marca de Grupo Herdez desde 2015, donde se trabaja con los más altos estándares de calidad en la elaboración de helados, conos, paletas heladas y con cobertura para asegurar que cada momento sea un experiencia placentera. La incorporación de la marca a Grupo Herdez incluyó una planta de helados en Lagos de Moreno, Jalisco, así como la licencia exclusiva para comercializar y vender las marcas de Helados Nestlé en México, incluyendo Nestlé®, Mega®, KitKat®, Crunch®, entre otras.

**Síguenos en:**

* Facebook: [Mega.Helados.MX](https://www.facebook.com/profile.php?id=100081871614326)
* Instagram: [@mega mexico](https://www.instagram.com/mega_mexico/?hl=en)

**Acerca de Grupo Herdez**

Grupo Herdez es líder en el sector de alimentos procesados y uno de los principales jugadores en la categoría de helados en México, así como uno de los líderes en la categoría de comida mexicana en Estados Unidos. La Compañía participa en una amplia gama de categorías, incluyendo burritos, vegetales en conserva, helado de yogurt, guacamole, salsas caseras, miel, helados, mermeladas, salsa cátsup, mayonesa, mole, mostaza, productos orgánicos, pasta, especias, té, puré de tomate y atún, entre otras. Estos productos se comercializan a través de un excepcional portafolio de marcas, entre las que destacan: Aires de Campo®, Barilla®, Búfalo®, Chi-Chi’s®, Del Fuerte®, Don Miguel®, Doña María®, Embasa®, Helados Nestlé®, Herdez®, La Victoria®, McCormick®, Nutrisa®, Wholly Guacamole® y Yemina®. Adicionalmente, la Compañía cuenta con acuerdos para la distribución en México de los productos Kikkoman®, Ocean Spray® y Reynolds®. Grupo Herdez tiene 15 plantas, 22 centros de distribución, 7 buques atuneros, 471 tiendas Nutrisa y una plantilla laboral de más de 9,100 colaboradores. La Compañía fue fundada en 1914 y está listada en la Bolsa Mexicana de Valores desde 1991 y en el mercado OTC desde 1997. Para más información, visite [**http://www.grupoherdez.com.mx**](http://www.grupoherdez.com.mx).

**Contacto de prensa:**

Ana Karen Hernández

PR Executive

55 2427 4717

ana.hernandez@anoher.co