**Disfruta el Día del Chocolate, ahora sin azúcar**

* *Antes, elegir el mejor chocolate sin azúcar era algo impensable, hoy existen maneras de integrarlo en tu dieta cuidando de tu salud.*

**Ciudad de México, 12 de septiembre del 2024**.- Cada 13 de septiembre se conmemora el Día Internacional del Chocolate, como un homenaje a uno de los placeres más deliciosos que existen. Sin embargo, el azúcar ha sido siempre un ingrediente clave en su elaboración, dándole esa dulzura y textura suave que enamora al paladar.

En los últimos años, cada vez ha aumentado más el número de consumidores que buscan versiones más saludables, lo que generó una tendencia creciente al uso de opciones (como los edulcorantes) en lugar del azúcar tradicional.

**¿Por qué cambiar algo que ya nos encanta?**

El principal motivo es que las personas quieren seguir comiendo su chocolate favorito, pero de una forma consciente. Para contextualizar, en el pasado conseguir alternativas al azúcar resultaba un punto de conflicto para los chocolateros. De ahí que ellos aceptaron el reto de hacer productos sin azúcar o con muy poca, pero que siga teniendo el sabor dulce que hace tan especial al chocolate.

El uso de edulcorantes en el chocolate es una respuesta a las voces que demandan opciones más saludables sin sacrificar el sabor. Por ejemplo, preparar chocolate casero desde cero, en nuestra propia cocina con los ingredientes de siempre, pero sin depender de la azúcar.

**Splenda® Original** ganó popularidad por su capacidad para endulzar con menos calorías del azúcar, ya que transforma el sabor de los alimentos o bebidas, incluso el chocolate. Para ejemplificar en el café se afinan las notas de cacao, caramelo o vainilla, lo que eleva la experiencia al degustarlo sin alterar sus atributos principales. Este método desde nos puede motivar a probar recetas de chocolate con otras alternativas.

**Sabor y valor nutricional**

Por otro lado, los chocolates libres de azúcar son más que una simple variante, dado que algunos están enriquecidos con nutrientes adicionales. El chocolate negro es rico en antioxidantes naturales, los cuales son asociados con mejoras en el corazón y la función cognitiva.

Estos chocolates negros suelen contener más cacao y menos aditivos, lo que los convierte en una elección más pura. Para los que cuidan su alimentación, las versiones sin azúcar son una ventaja, porque son más fáciles de metabolizar por su alto contenido en fibra y es menos probable que se conviertan en grasa corporal.

Los mismos de **Splenda®** tienen preparaciones en las que podemos saborear el chocolate al endulzarlo sin azúcar. Nos los demuestran con una [**receta de mug cake**](https://splenda.la/recetas/categoria-recetas/postres/mug-cake-chocolate/)con ingredientes como: huevo, mantequilla derretida, una cucharada de su línea de **Splenda® Repostería**, harina, almendras y avellanas molidas, levadura y cuadritos de chocolate que es sencilla y rápida de hacer.

Con el paso del tiempo, nuestro bienestar se ha convertido en el centro de nuestras elecciones alimenticias. Por eso, el chocolate sin azúcar o con edulcorantes nos brinda la oportunidad de abrazar un estilo de vida más balanceado. El Día Mundial del Chocolate es el momento para explorar nuevas formas de disfrutar este dulce en las que la indulgencia consciente y la salud se encuentran.

**Sobre Splenda**

Splenda ofrece la siguiente línea de productos que te ayudan a reducir el consumo de azúcar diaria:

Splenda® Original. – El mejor sabor con menos calorías para que puedas disfrutar la dulzura que te gusta.

Splenda® Stevia. – Hecho con stevia de alta pureza de origen 100% natural.

Splenda® Azúcar y Splenda® Mascabado. – Rinden el doble que el azúcar y consumes 50% menos calorías.

Splenda® Original y Splenda® Stevia líquidos. – Mejor sabor con cero azúcares y cero calorías. Ideal para llevarlo contigo a donde quieras. Splenda ® Balance- nutritivos complementos con proteínas y Splenda® concentrados de polvo de diferentes sabores para disfrutar de un agua refrescante.

**Contacto de prensa:**

**Laura Merino**

PR Executive

5561247602

[laura.merino@another.co](mailto:laura.merino@another.co)