

Per què la xocolata sempre s'embolica en paper de plata?

Tot i l'efectivitat de l'alumini, cada cop són més les companyies que el substitueixen per altres materials més ecològics



El dolç més famós del món està fet per mantega de cacau, sucre, pasta de cacau i llet | Pixabay

Fa tant de temps que veiem la **xocolata embolicada en paper de plata**, se'ns fa tan natural, que ja no ens preguntem ni el motiu pel qual això és així. Però el cert és que hi ha una raó. En la part exterior, la majoria de tauletes, xocolatines i bombons fan servir plàstic, paper o cartó, mentre que a l'interior sempre van amb alumini. Això **no només passa en productes comprats al supermercat**, fins i tot ho podem veure en xocolata d'artesà.

[noticiadiari]2/253992[/noticiadiari]

Per conèixer el motiu de la utilització del paper de plata per protegir la xocolata hem d'anar per parts. El dolç més famós del món està fet per mantega de cacau, sucre, pasta de cacau i llet. Tots aquests ingredients són sensibles a les **altes temperatures** i, per tant, l'alumini serveix per resguardar la xocolata, també de la humitat. El paper de plata és, a banda d'això, econòmic, lleuger i perfectament manipulable. I no permet que traspassi la llum.

Però tot i la tradició i l'efectivitat d'aquesta làmina, **cada vegada són més les empreses que opten per substituir-la per altres teixits més sostenibles** i ecològics, encara que això no ajudi tant a comercialitzar el dolç quan fa calor.

[plantillavirals]

