

Las cuatro propiedades beneficiosas del chocolate

Las cuatro propiedades beneficiosas del chocolate

[imprimir](#)



Siempre relacionamos el **chocolate** como algo prohibido, solo apto para celebraciones o días especiales. Lo que no sabemos es que el chocolate tiene muchas **propiedades beneficiosas para el organismo**. Consumirlo con moderación ¡puede ser muy sano!

Aunque es verdad que tiene muchas calorías, no pierdas detalle a lo que hoy te contamos:

1. El chocolate es un gran aliado para reducir la presión arterial y posee un gran poder antioxidante: aporta vitaminas D y E que ayudan a prevenir el

envejecimiento de la piel.

2. Tiene muchos minerales, como el hierro, el zinc, el calcio y el magnesio, todos ellos fundamentales para el buen funcionamiento de nuestro cuerpo.
3. Consumirlo con moderación nos puede traer muchos beneficios, cómo mejorar el sistema de defensas de nuestro cuerpo, ayudar a regular el tránsito intestinal o a mejorar el funcionamiento del aparato nervioso.
4. ¿Recuerdas alguna escena de una película en la que aparece una persona comiendo un helado de chocolate después de tener un mal día? ¡Eso es porque este alimento es capaz de reducir la ansiedad y la tristeza! Además, es afrodisíaco.

¿Esperabas que el chocolate tuviera todas estas cosas buenas? Deja de verlo como un placer prohibido y aventúrate a cocinar unos deliciosos [brownies](#) con tu **Chef Plus Induction** y muchas recetas más!

Etiquetas

[beneficios del chocolate](#)

[chocolate](#)

[propiedades beneficios del chocolate](#)

[propiedades del chocolate](#)

[Induction Pro](#)

Deja tu comentario

Su nombre

E-mail

Comentario

[Acerca de formatos de texto](#)

Plain text

- No se permiten etiquetas HTML.
- Las direcciones de correos electrónicos y páginas web se convierten en enlaces automáticamente.
- Saltos automáticos de líneas y de párrafos.

Publicar