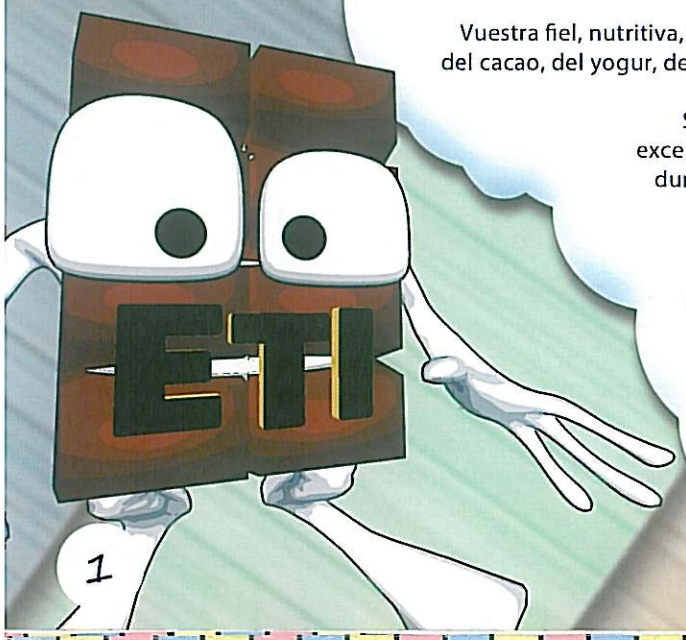
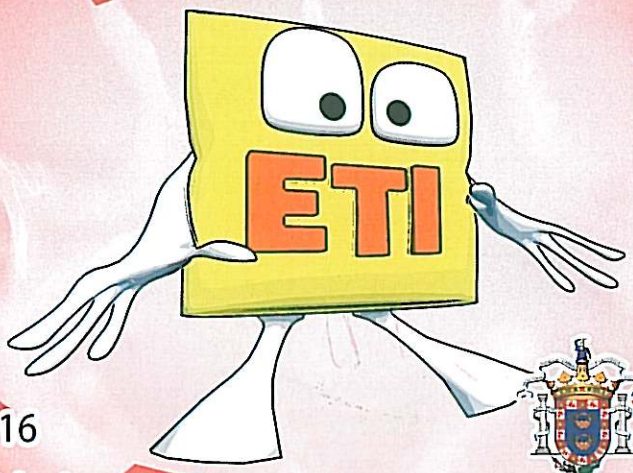


Hello, brother! ¡Qué pasa, sister! Attention please! ¡Que ya estoy aquí…!
Vuestra fiel, nutritiva, dulce y excitante ETI. ¡Síííí…! La etiqueta de los alimentos de la leche, del zumo, del cacao, del yogur, de las natillas, espinacas, tomates, patatillas, y manzanillas. ¡Os descubro secretos!
Lo que no podéis ver: de qué están hechos los alimentos.
Sabed, "golosones" míos, que soy el procesado de la fruta de un árbol milenario, excelencia de los dioses, manjar de los privilegiados y muy codiciado por el comercio durante siglos. A lo largo de la historia fui adquiriendo importancia social, religiosa, medicinal, política y económica. Tengo más de 3000 años. Fui degustado en estado líquido por las tribus de Mesoamérica y el fruto del que procedo fue utilizado como moneda por los mayas. Viajero mundial, me trasladé al imperio Azteca y llegué a Europa a través de España, después de la conquista de América. Hoy, mi mayor producción se encuentra en África. Así que soy mundialmente famoso, artista y zalamero. En pastilla, en tableta, en polvo o concentrado, PROCEDO DEL CACAO. Oh, my god! ¡Saludad entusiasmados al único, al "tope guay", al irresistible…! ¡ETI CHOCOLATE!

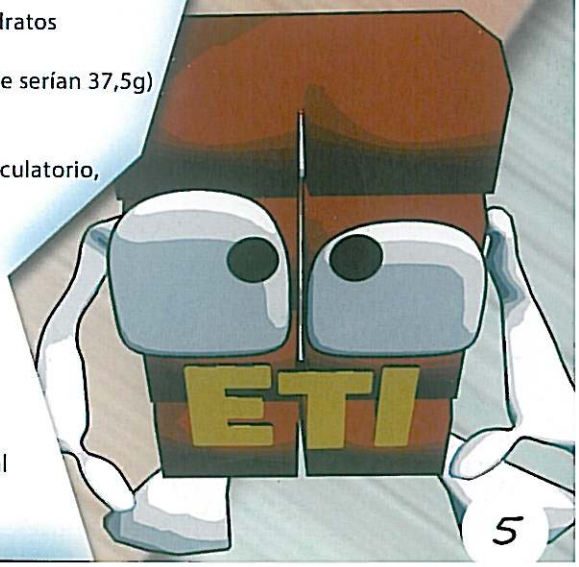
Mariló

¡Engánchate a ETI! Lee las etiquetas de los productos.
La próxima va de ETI...



15 de MARZO de 2016

¡Feliz dia del Consumidor!

CIUDAD AUTÓNOMA DE MELILLA
Consejería de Presidencia y Salud Pública
Dirección General de Sanidad y Consumo

Y mis "secretillos" por detrás son: He sido elaborado por Chocolatero Español S.A., una empresa que está situada en una calle con mucha "marcha" de Melilla, ciudad multicultural española.
Si queréis mantenerme en buen estado, conservadme en lugar fresco y seco.
La información nutricional indica los nutrientes que os aporto por cada 100g (proteínas, hidratos de carbono, grasas, minerales…)
Las siglas CDR significan la cantidad diaria recomendada (25% de los 150g de chocolate, que serían 37,5g)
Ahora, mis queridos chocolateros… ¡Dulces curiosidades! Sabed, dulceros míos, que mis principales ingredientes son calóricos: la grasa y el azúcar. Así que… ¡no abusar!
Tengo Vitamina A cuando llevo leche. Soy rico en antioxidantes que protegen el sistema circulatorio, en especial el corazón, sobre todo cuanto más cacao contengo, como cuando soy NEGRO.
¡Oh! Y no confundirme con el sucedáneo de chocolate, ya que a éste le han sustituido la manteca de cacao por grasas vegetales.
ES IMPORTANTE QUE ME LEÁIS PARA PODER ELEGIR SALUDABLEMENTE.
Y marchando una de cotilleo chocolatero: sabed, golosos míos, que el chocolate es tóxico para muchos animales: perros, caballos, loros… porque no pueden metabolizar la teobromina, que es una sustancia presente en el cacao (nada de darle chocolate al loro).
Y una de cotilleo histórico: en verdad os digo que durante la carrera espacial de los años setenta, yo, el chocolate, fui considerado como posible alimento espacial. Ocupaba poco espacio y aportaba calorías a los astronautas, así que… ¡de la conquista del mundo mundial a la del espacio sideral! ¡¡Hasta el infinito y más allááá…!!
Tomadme con moderación y practicar ejercicio. ¡Hip, hop, hip, hop…!