

Des points blanchâtres sur le dessus de votre tartinade?

Pas de panique, c'est un phénomène tout à fait naturel et sans risque pour votre santé.

C'est la manière dont le beurre de cacao recristallise. Les chocolatiers appellent ça "la floraison du chocolat".

Si la tartinade est entreposée dans un espace sujet à des changements de température récurrents, la tartinade se sépare rapidement, l'huile de la noisette remonte à la surface et le beurre de cacao également. Ce dernier recristallise sous forme de points blancs quand il fait un peu plus frais alors que l'huile de la noisette restera liquide.

Nous pourrions éviter ce phénomène en ajoutant des émulsifiants comme la lécithine de soja par exemple, mais cela n'est pas utile à notre alimentation donc nous n'en mettons pas. On fait le choix de privilégier l'utilisation d'ingrédients naturels et essentiels.

Nous vous conseillons de mettre votre pot 2 fois 15 secondes au micro-onde et de bien mélanger, le tout redeviendra bien homogène et prêt à être dégusté.

