

Helados para mejorar el estado de ánimo en momentos difíciles, según HeladoShop

La vida, en ocasiones, trae consigo difíciles momentos que hay que superar, jugando el estado de ánimo un factor clave. HeladoShop, líderes del sector de la comercialización de materias primas y accesorios, desvela unas sencillas claves para mejorar el estado de ánimo

El estado de ánimo puede llegar a ser un factor fundamental a la hora de abordar y superar problemas y trances difíciles. Un buen estado de ánimo conseguirá que la persona supere el bache de una forma más fácil y efectiva, mientras que el decaimiento supondrá un pesado lastre que retrasará inexorablemente el proceso.

HeladoShop, expertos del sector del helado, uno de los principales comercializadores de todo tipo de materias primas y accesorios para la elaboración de este apreciado dulce, pone de manifiesto que hay alimentos que mejoran el humor y por ende coadyuvan a la mejora del estado de ánimo.

Dulces como generadores de endorfinas

Para muestra, un botón: los dulces como el chocolate son mundialmente conocidos como generadores de endorfinas, las hormonas del placer, siendo incluidos en las raciones de campaña de los principales ejércitos del mundo, no solo por sus propiedades alimenticias, sino por favorecer el estado del ánimo de sus consumidores.

Los helados no son una excepción. Consumir productos ricos en hidratos de carbono y triptófano tienen la capacidad de favorecer la síntesis de serotonina y endorfinas, sustancias naturales fundamentales para sentirse bien, en plenitud, alegres, descansados.

Favorecen la síntesis de serotonina

El triptófano, un aminoácido esencial presente en el helado, favorece la síntesis de serotonina, un neurotransmisor con el que el cuerpo humano regula el estrés, le apacigua e induce al sueño y tiene un claro vínculo con el placer.

Combinado con chocolate, aún mejores resultados

Hoy en día, los helados cuentan con una amplísima variedad con la que satisfacer los paladares más exigentes. Hay tantos sabores de helado como sabores presente en la naturaleza. Por ejemplo, tan pronto como aparece un nuevo producto de chocolate, si tiene éxito, tarde o temprano aparecerá en

los gélidos expositores, quedando a disposición de grandes y pequeños. El helado si contiene cacao, aumentará en gran medida los citados efectos positivos de este alimento, dado que el chocolate y su cacao también consiguen generar endorfinas, de ahí que sea otro de los postres más apreciados por los consumidores.

Helado Shop, líder del sector de la distribución de toda la gama de productos necesarios para la fabricación y comercialización de helados artesanales, soft-ice, frozen yogurt y granizados, reconoce que el helado en hostelería representa una de las opciones preferidas en las cartas de postres, incrementando los beneficios de estos negocios. Las heladerías también han dejado de ser negocios estacionales, ofreciendo sus productos durante todo el año, dado que no hay que esperar a que haga calor para poder disfrutar del sabor de los helados.

Helado Shop ofrece una amplia gama de materias primas, accesorios, etc, abarcando un catálogo en el que se puede comprar desde la tarrina de helado, bases y estabilizantes, pastas puras de frutos secos (de almendras, avellanas, avellana Piemonte, castañas de cajú, nuez de pecán, nuez de macadamia, etc), pastas hasta las licuadoras con las que preparar deliciosos frapés.

"En estos momentos difíciles, seguimos estando a tu lado, haciendo en la medida de nuestras posibilidades tu vida un poco más dulce. Si lo conseguimos, nuestro trabajo y esfuerzo estará plenamente recompensado", concluyen desde HeladoShop.

Datos de contacto:

Helado Shop

<https://www.heladoshop.es/>

972 982 947

Nota de prensa publicada en: [Madrid](#)

Categorías: [Gastronomía](#) [E-Commerce](#) [Restauración](#) [Consumo](#) [Ocio para niños](#)

NotasdePrensa

<https://www.notasdeprensa.es>