



# CHOCOLIFE

A linha CHOCOLIFE foi desenvolvida para unir o prazer sensorial do chocolate à inovação nutricional e farmacotécnica, permitindo aplicações em farmácias de manipulação. Oferece uma base inovadora, saudável e versátil para formulações manipuladas, unindo ciência, saúde e sabor.

A CHOCOLIFE é uma marca brasileira fundada em 2006. Pioneira em chocolates funcionais sem açúcar no Brasil, é focada em oferecer produtos saudáveis, veganos e com alto teor de cacau amazônico. Seus chocolates são livres de glúten, lactose e soja, e são produzidos de forma sustentável, apoiando a agricultura familiar da Amazônia e o bem-estar ambiental.

## Benefícios:

- Cacau 100% da Amazônia, rico em flavonoides e antioxidantes.
- Edulcorantes e polióis de última geração: substituem o açúcar, garantindo baixo índice glicêmico e segurança para diabéticos.
- Fibras prebióticas: favorecem saciedade e equilíbrio intestinal.
- Zero açúcar, glúten, lactose (ou qualquer derivado de leite), soja e gordura trans.
- Menor valor calórico em comparação a chocolates diet convencionais.
- Certificação Vegana.

## CHOCOLIFE CLASSICS (50% e 70% Cacau)

A linha CLASSIC contém Polióis, maltitol e eritritol, e edulcorante sucralose.

**Ingredientes:** Massa de cacau, manteiga de cacau, polidextrose, emulsificantes lecitina de girassol e polirricinoleatode poliglicerila, edulcorantes maltitol, eritritol, sucralose e aromatizante sintético idêntico ao natural. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

### **CHOCOLIFE PREMIUM (51% e 71% Cacau)**

A linha PREMIUM é utilizada Polióis, maltitol e eritritol, e edulcorante **STEVIA**.

**Ingredientes:** Massa de cacau, manteiga de cacau, polidextrose, edulcorantes maltitol, eritritol e stevia, emulsificantes lecitina de girassol e polirricinoleato de poliglicerila. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

### **CHOCOLIFE LOOV BRANCO**

Chocolate Loov branco ao leite de coco com maltitol e edulcorante **STEVIA**.

**Ingredientes:** Manteiga de cacau, leite de coco em pó, polidextrose, fibra de milho, farinha de coco branca em pó, fibra de tapioca, goma acácia, edulcorantes maltitol e stevia, emulsificantes lecitina de girassol e polirricinoleato de poliglicerila, e aroma natural de baunilha. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

### **CHOCOLIFE BALANCE (50% e 70% Cacau – ZERO POLIÓL)**

A Barra de Chocolate Balance possui intensa cremosidade e sabor. Ideal para ser utilizado em receitas tradicionais e inovadoras com chocolate **zero polioliol**, e em substituição aos chocolates convencionais.

Arredondamento de sabor perfeito, zero sabor residual de adoçante, adoçado com um blend de stevias especiais sem sabor residual e aromatizado com baunilhas francesas, trazendo notas especiais ao final do chocolate Balance.

Certificação **FODMAP FRIENDLY**. Atesta que um produto é aprovado como seguro para consumo por pessoas que seguem a dieta com baixo teor de FODMAPs (Oligossacarídeos, Dissacarídeos, Monossacarídeos e Polióis fermentáveis). Esses compostos são carboidratos que podem ser difíceis de digerir, causando desconforto intestinal em pessoas com síndrome do intestino irritável (SII) ou outras sensibilidades digestivas

**Ingredientes:** Isomalto Oligossacarídeo (Fibra de Tapioca), massa de cacau, manteiga de cacau, edulcorante stevia, emulsificantes lecitina de girassol e polirricinoleato de poliglicerila e aromas naturais. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**



### **CHOCOLIFE SUPERFOODS 67%**

Chocolate com 67% de cacau amazônico e **mesocarpo de babaçu** é um superalimento, pois combina o alto teor de antioxidantes do cacau com os do babaçu, que possui o maior teor de antioxidantes da natureza.

**Mesocarpo e babaçu** é rico em fibras, com baixo valor calórico e é considerado um prebiótico natural.

O Chocolife Superfoods 67% é adoçado com Snew, um adoçante desenvolvido para pessoas com Síndrome do Intestino Irritável, feito à base de eritritol, fibra de milho não transgênica e stevia. O eritritol não causa irritação intestinal, e a fibra proporciona saciedade prolongada. Assim, o chocolate oferece sabor, funcionalidade e benefícios à saúde em um único produto.

#### **CERTIFICAÇÃO FODMAP FRIENDLY.**

**Ingredientes:** Massa de cacau, Snew (eritritol, fibra de milho não transgênica e stevia), manteiga de cacau, cacau em pó natural, farinha de mesocarpo de babaçu e emulsificantes: lecitina de girassol e polirricinoleato de poliglicerila. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

### **LOOVCREAM (Creme de Coco e Creme de Avelã com Cacau)**

Creme com textura perfeita e intensa cremosidade, pode ser saboreado diretamente da colher (em blisters). Edulcorante maltitol.

#### **CHOCOLIFE LOOVCREAM COCO (Creme de Coco)**

**Ingredientes:** Gordura de palma, pasta de coco, leite de coco, polidextrose, fibra de tapioca, fibra de milho, edulcorante maltitol, emulsificantes lecitina de girassol e polirricinoleato de poliglicerila, aroma natural. **NÃO CONTÉM GLÚTEN.**

#### **CHOCOLIFE LOOVCREAM AVELÃ (Creme de Avelã com Cacau)**

**Ingredientes:** Gordura de palma, pasta integral de avelã, leite de coco em pó, polidextrose, cacau em pó, fibra de tapioca, fibra de milho, farinha de coco, edulcorante maltitol, emulsificantes lecitina de girassol e polirricinoleato de poliglicerila, aroma natural de avelã.

**ALÉRGICOS: CONTÉM AVELÃ. NÃO CONTÉM GLÚTEN.**



### RECOMENDAÇÃO DE USO

Para incorporação de suplementos compatíveis – produto lipossolúvel.

Dose sugerida: 10% de ativos lipossolúveis ou secos (pó). Incompatível com produtos que contenham água.

### ORIENTAÇÕES FARMACOTÉCNICAS – BARRAS DE CHOCOLATE

1. Pese previamente todos os ingredientes e reduza o tamanho de partícula se necessário, com almofariz e pistilo.
2. Pique o produto **CHOCOLIFE** escolhido na quantidade desejada. Despeje em uma tigela bem seca.
3. Derreta o chocolate em banho maria: deixe a temperatura da água aproximadamente em 45°C. Controle a temperatura da água e não aqueça demais ou ferva. A vasilha deve estar bem fechada para que o vapor do banho maria não entre em contato com a massa de chocolate, a umidade é um fator de que desestabiliza o chocolate. No micro-ondas: use um recipiente de vidro ou béquer. Use a potência média (50%) por aproximadamente 3 min, retire do micro-ondas e mexa bem. Volte ao micro-ondas, igualmente com potência 50%, porém reduza o tempo entre as mexidas, ou seja, de 1 em 1 minuto até que todo o conteúdo esteja derretido. Adicione os ativos previamente pesados com o chocolate derretido e misture até total dispersão dos ativos prescritos.
4. Incorpore os ingredientes à massa derretida e siga com o processo de temperagem (opcional)
5. Temperar: despeje o chocolate derretido em uma pedra de mármore ou granito bem seca e movimente com uma espátula até atingir 28°C. Sempre aferir a temperatura do chocolate com um termômetro tipo palito.
6. Coloque o chocolate no molde desejado e leve à geladeira (10°C) por 15 minutos. Se o chocolate esfriar durante o manuseio, torne a aquecê-lo para atingir 28°C.

Retirar e embalar os produtos.

**IMPORTANTE:** trabalhe no laboratório com temperatura ambiente em torno de 20°C. Não utilize gelo ou água gelada no processo de resfriamento. Evite trabalhar com temperaturas extremas (acima de 60°C) no derretimento. Nunca cristalizar no freezer.

**ORIENTAÇÕES FARMACOTÉCNICAS – LOOVCREAM**

1. Pese previamente todos os ingredientes e reduza o tamanho de partícula se necessário, com almofariz e pistilo.
2. Acrescentar o LoovCream e homogeneizar.
3. Caso necessário deixar um pouco em banho maria para facilitar o envase.

**ARMAZENAMENTO**

Deve ser armazenado em lugar fresco e seco, longe da luz, a uma temperatura de aproximadamente 22 °C e umidade do ar 60%.

O produto deve ser armazenado em sua embalagem original até a sua utilização final.

**Referências**

1. **Ribas, H. O., Gonçalves, D. S., & Mazur, C. E.** *Benefícios funcionais do cacau (Theobroma cacao) e seus derivados*. Revista Acadêmica: Ciências Agrárias e Ambientais, UFPR. Conclui que o cacau, rico em flavonoides, apresenta efeitos antioxidantes, antiateroscleróticos e pode auxiliar na prevenção de dislipidemias e envelhecimento cutâneo.
2. **Efraim, P., Alves, A. B., & Jardim, D. C. P.** *Polifenóis em cacau e derivados: teores, fatores de variação e efeitos na saúde*. Brazilian Journal of Food Technology, 14(3), 181–201, 2011. Revisão que detalha os mecanismos de ação dos polifenóis do cacau, destacando sua atividade antioxidante e papel protetor contra danos ao DNA.
3. **Henz, I., Balbino, S. B., & Marquezi, M.** *Consumo do cacau e seus benefícios à saúde*. Instituto Federal de SC – Revisão integrativa. Mostra que o consumo de cacau está associado à redução da inflamação, melhora da pressão arterial e benefícios cardiovasculares.
4. **Machado, M., Reis, A. S., Dutra, R. P., Guerra, R. N. M. et al.** *Photoprotective and antioxidant effect of babaçu mesocarp flour extracts*. Acta Amazônica, 2024. Estudo da UFMA demonstrou propriedades **fotoprotetoras e antioxidantes** do mesocarpo de babaçu, sugerindo aplicação em formulações cosméticas e nutracêuticas.
5. **Santos, D. C., Vieira, S. C. H., Matias, R.** *Avaliação da atividade antioxidante do mesocarpo de babaçu (Attalea speciosa)*. Universidade Anhanguera-Uniderp, 2023. Revisão que confirma a presença de compostos fenólicos e proantocianidinas, com alta capacidade antioxidante e potencial uso como agente protetor contra radicais livres.
6. **Paixão, L. C. et al.** *Aplicações farmacêuticas e bioprodutos do babaçu (Attalea speciosa Mart. ex Spreng)*. Revista de Ciências da Saúde, 2019. Relata potenciais anti-inflamatórios, antimicrobianos e imunomoduladores do fruto, incluindo o mesocarpo
7. **Material do Fabricante - CHOCOLIFE**