



Сегодня любители сладких плиток могут попробовать лакомство с карри и абсентом, лепестками цветов и солью и другими удивительными добавками и свойствами.

Шоколад является одним из самых популярных товаров на планете: в 2011 году мировые продажи шоколадных изделий впервые в истории перешагнули отметку в \$100 млрд, а с 1995 года во многих странах мира 11 июля даже отмечают всемирный день этого лакомства. В России регулярно употребляют шоколад около 82% граждан, а в Европе и США этот показатель еще выше.

Правда, не так давно Международный центр тропического сельского хозяйства напугал сладкоежек новостью о том, что к 2050 году из-за изменения климата шоколад может стать деликатесом. А пока этого не случилось, производители сладостей изобретают новые сочетания вкусов и начинок шоколада, причем необычные плитки от известных производителей продаются по вполне приемлемым ценам.

Шоколад из верблюжьего молока



В ОАЭ верблюжье молоко — популярный продукт: здесь можно полакомиться мороженым, сделанным на его основе, а с весны 2012 года еще и попробовать шесть новых вкусов верблюжьего молока, запущенных в продажу ведущим производителем молочных продуктов компанией Al Ain Dairy.

Но все же наибольший интерес у потребителей вызывает шоколад из верблюжьего молока. Необычное лакомство выпускает компания Al Nassma, представители которой утверждают, что такой шоколад полезнее традиционного и благодаря пониженному содержанию жиров подходит даже диабетикам.

В качестве добавок в шоколаде Al Nassma выступают традиционные восточные сладости: мед, орехи и специи. Пока приобрести необычную сладость можно лишь напрямую у производителя, а также в гостиницах и аэропортах страны, но в компании Al Nassma уже подумывают о выходе на европейский рынок.

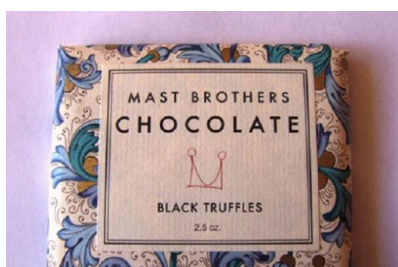
Шоколад с абсентом



Шоколад с добавлением алкоголя не редкость: конфеты «Вишня в коньяке» продавались еще в советских магазинах, а позднее на полках появились и финские конфеты Fazer с водкой. Но существующей уже более столетия швейцарской компании Villars, выпустившей на рынок горький шоколад с абсентом Villars Larmes d'Absinthe, удалось удивить даже искушенных сладкоежек.

Особенно остро вкус шоколада с абсентом проявляется в тот момент, когда он начинает таять во рту и выпускать горечь полынной настойки. Опьянеть от необычного лакомства вряд ли удастся, ведь содержание абсента в шоколаде составляет всего 8,5%. Кстати, шоколадный дом Villars выпускает еще несколько наименований алкогольного шоколада, например с айвовой, грушевой и сливовой водкой, а также с коньяком.

Шоколад со вкусом черного трюфеля



Черные трюфели — дорогой и редкий продукт, а шоколад с ними является еще большей редкостью. Причем под трюфелями подразумеваются не известные конфеты, а ценные съедобные клубни, цена которых составляет свыше \$2000 за килограмм. Производство лакомства с необычной начинкой наладили два брата — Рик и Майкл Маст, которые выпускают шоколад под брендом Mast Brothers.

Их фабрика является одной из немногих в США, где весь шоколад изготавливают вручную, включая переработку натуральных какао-бобов и упаковку продукции. Рик и Майкл придумывают необычные вкусы шоколада, и лакомство с добавлением черного трюфеля Mast Brothers Chocolate Black Truffle точно подходит под это определение.

Помимо 74% шоколада и дорогостоящего деликатеса в плитку шоколада добавляют щепотку морской соли. Лакомство обладает присущим трюфелю землистым вкусом, который раскрывается особым образом, как только шоколад начинает таять во рту.

Шоколад с кокосом и карри





~~16. Не в этом году, так шоколад том регулярно тропического Центр сель~~
[вместо родный](#)