

Verbraucherinformation Schokolade

Auch Schokolade kann schwitzen!

Die leckere Süßigkeit fühlt sich vor allem bei Temperaturen um 18°C und bei trockener Lagerung wohl. Wird es der Schokolade mal zu heiß reagiert sie sehr empfindlich und es kann zu der sogenannten **Fettreifbildung** kommen. Viele kennen diese unter folgenden Symptomen:

- Grauer oder weißer Schleier und
- kristallähnliche Muster auf der Oberfläche

Vor allem bei Schokoladen mit Nüssen tritt im Bereich der Nüsse eine

- weiße Einfärbung auf.

Woher kommen diese Symptome?

Zurückzuführen sind die Symptome auf einen der wichtigsten Bestandteile der Schokolade. Nämlich die Kakaobutter. Bei höheren Temperaturen schmilzt diese und kann bei einer nachfolgenden Erkaltung wieder fest werden. Die Fettkristalle die bei der Erwärmung frei wurden lagern sich nun auf der Oberfläche ab.

Weiterhin kann das Phänomen auch durch Nüsse, die einen eigenen Fettanteil besitzen, oder andere fetthaltige Füllungen verursacht werden. Diesen Prozess nennt man Migration, indem Öle und Fette in die Schokolade gelangen und sich dort ablagern.

Ist die Schokolade nun schlecht?

Nein! Es handelt sich um **ein rein optisches Phänomen**, das den Geschmack nicht beeinflusst. Aktuell gibt es für Schokoladenhersteller keine Möglichkeiten diesen Prozess zu verhindern. Einzig die richtige Lagerung kann hier Abhilfe schaffen.