



Verbraucherzentrale Südtirol  
Centro Tutela Consumatori Utenti

*Die Stimme der VerbraucherInnen  
la voce dei consumatori*

**VZS-name**

VZS-str

VZS-plz

VZS-tel

info@verbraucherzentrale.it

---

## **Wieso läuft Schokolade manchmal grau an?**

Mon, 08/03/2015 - 11:31

Wird Schokolade fehlerhaft gelagert, kann sie an der Oberfläche einen weißlich bis hellgrauen Belag bekommen. Je nach Ursache entsteht ein sogenannter Fettreif oder ein Zuckerreif. Da es sich nicht um Schimmel handelt, ist die Schokolade durchaus noch essbar. Um Qualitätseinbußen zu vermeiden, sollte Schokolade trocken und bei einer gleichbleibenden Temperatur von 16 bis 18 Grad Celsius aufbewahrt werden.

Fettreif ist meist eine Folge zu warmer Lagerung. Er zeigt sich in Form einer dünnen Schicht, die aus Fettkristallen besteht. Weil das Licht durch diese Kristallschicht anders reflektiert wird, erscheint die Schokolade grau bis weiß. Der Zuckerreif sieht ähnlich aus. Er entsteht, wenn Schokolade zu kalt gelagert wird und anschließend in eine sehr warme Umgebung kommt. Hier kondensiert das Wasser auf der Schokoladenoberfläche und löst dabei den Zucker aus der Schokoladenmasse.

*Medien-Information*

*Bozen, 03.08.2015*