Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2
39100 Bolzano
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Come mai a volte la cioccolata tende al grigio?

Lun 03/08/2015 - 11:31

Se il cioccolato viene conservato nel modo sbagliato, sulla superficie si può formare una pellicola che può essere di un colore che varia dal biancastro al grigio chiaro. A seconda della causa della mal-conservazione si può formare una specie di “brina”, di grasso o di zucchero. Poiché non si tratta di muffa in questo caso il cioccolato è ancora commestibile. Per evitare che perda le proprie qualità, il cioccolato deve essere mantenuto asciutto e ad una temperatura costante tra 16 e 18 gradi.
Questa “brina” di grasso è di solito conseguenza dell'eccessivo calore. Si manifesta in forma di uno strato sottile di cristalli di grasso. Poiché la luce viene riflessa in modo diverso dallo strato di cristalli, il cioccolato può sembrare di un colore che, appunto, può variare dal grigio al bianco. Per lo zucchero la questione è simile: si verifica quando il cioccolato è conservato a temperature troppo basse passando poi repentinamente in ambienti molto caldi: l'acqua si condensa e scioglie lo zucchero presente nel cioccolato.

Comunicato stampa
Bolzano, 03.08.2015