



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

C'è cacao e cacao ...

Lun 07/11/2016 - 11:53

Il cacao in polvere viene distribuito nelle varianti “cacao in polvere” e “cacao in polvere magro”. Le due categorie di prodotto si distinguono per il contenuto di grassi, che influisce sia sul sapore che sulla sua solubilità.

Per la produzione del cacao in polvere, si separa il burro di cacao dalla massa di cacao. Il burro di cacao viene usato, fra le altre cose, come ingrediente del cioccolato bianco e di prodotti cosmetici. Il residuo fisso, detto anche lastra, viene invece macinato. Il contenuto di grasso nel cacao dipende dal processo di separazione del grasso, in particolare dalla durata e dall'intensità. Il cacao in polvere contiene ancora ca. il 20% di grassi, è scuro di colore ed ha un intenso sapore di cioccolato. A causa di un più alto contenuto di grassi non è ben solubile nel latte freddo, mentre è molto adatto per la preparazione di dolci. Il cacao “magro” contiene invece ca. il 10% di grassi, ha un sapore meno intenso, ma è più solubile e quindi adatto alla preparazione di bevande, come ad esempio la cioccolata calda.

I preparati per “cacao istantaneo” che si trovano in commercio, oltre alla polvere di cacao, contengono molto zucchero, e di norma anche emulsionanti (come la lecitina di soia), nonché vitamine, aggiunte che non sono strettamente necessarie.

Preparare una cioccolata calda è molto semplice: aggiungete polvere di cacao e zucchero a piacimento al latte caldo, lavorandoli con la frusta. Il cacao del commercio equo e solidale viene prodotto nei paesi del sud del mondo, in condizioni che rispettano l'ambiente ed i lavoratori, senza l'impiego di lavoro minorile.