



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

Cos'è il „Frozen Yogurt“?

Lun 24/07/2017 - 13:12

Lo Yogurt congelato, c.d. frozen yogurt, è un dessert che somiglia molto al gelato. Da qualche anno a questa parte anche da noi alcuni negozi specializzati, gelaterie e supermercati offrono lo yogurt congelato, per il quale, però, non esiste ancora una definizione giuridica uniforme. Lo yogurt congelato viene presentato come più „sano“ e meno calorico del tradizionale gelato. In effetti lo yogurt congelato ha un minore contenuto di grassi, poiché, a differenza del gelato che viene fatto con la panna, per la sua realizzazione si usa yogurt (magro) e latte scremato.

Ciò nonostante lo yogurt congelato non è fatto di solo yogurt. Oltre al latte scremato, alla polvere di latte scremato e alla polvere di yogurt, vengono utilizzati anche altri prodotti preconfezionati, quali emulsionanti, stabilizzanti, addensanti, acido citrico ed altri aromi.

Il contenuto di zucchero, invece, è paragonabile a quello del gelato tradizionale. Studi dimostrano che lo yogurt congelato viene presentato come un prodotto a basso contenuto di grasso e quindi a basso contenuto calorico quale prodotto preconfezionato. La sua consistenza cremosa gli viene conferita grazie ad un alto contenuto di aria, con una preparazione simile a quella usata per il gelato-morbido (soft-ice).

Lo yogurt congelato viene spesso guarnito con dei topping: frutta fresca a scelta, noci, creme varie oppure biscotti sbriciolati possono essere aggiunti sopra allo yogurt. L'effettivo contenuto calorico di uno yogurt congelato, quindi, dipende anche dal topping che gli viene aggiunto.