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

Was ist eigentlich Soft-Eis?

Mon, 06/06/2016 - 11:31

Soft-Eis (engl. soft = weich) ist Speiseeis, das mittels eines besonderen Verfahrens hergestellt wird. Die Eismasse wird dabei mit hohem Druck durch den Gefrierzylinder der Soft-Eismaschine gepumpt und mit Luft aufgeschäumt. Für die feine, cremige Konsistenz sorgt ein Rührwerk.
Herkömmliches Speiseeis wird auf minus 18 Grad Celsius gekühlt, Soft-Eis dagegen nur auf minus sechs Grad Celsius. Aus diesem Grund können die Geschmackspapillen auf der Zunge die Aromen von Soft-Eis besser wahrnehmen. Trotz des Temperaturunterschiedes ist Soft-Eis im Vergleich zu Speiseeis nicht stärker mit Keimen oder Krankheitserregern belastet, wie Untersuchungen beispielsweise in Bayern zeigen. Von Bedeutung ist in diesem Zusammenhang eine regelmäßige und gründliche Reinigung der Maschine.
In Italien ist Soft-Eis vergleichsweise wenig verbreitet. Eishersteller bieten hier den Verkaufslokalen das vorgefertigte portionierte Produkt in Kombination mit dem entsprechenden Gerät an.

Medien-Information
Bozen, 06.06.2016