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

Vanillin- oder Vanillezucker: Was ist der Unterschied?

Mon, 12/07/2015 - 16:55

Vom Namen her klingen Vanillin- und Vanillezucker sehr ähnlich. In Preis und Qualität unterscheiden sie sich aber deutlich. Der preiswertere Vanillinzucker ist ein Gemisch aus Haushaltszucker und dem Aromastoff Vanillin. Dieser kann künstlich oder aus natürlichen Quellen hergestellt werden. Als natürlich gilt zum Beispiel auch die Verwendung von Zuckerrübenschnitzeln. Mit Hilfe von Mikroorganismen entsteht daraus Vanillin. Vanillin findet sich dann in der Zutatenliste als "natürliches Aroma" wieder.
Echte Vanille enthält rund zweihundert verschiedene Substanzen, die den Vanillegeschmack ausmachen. Vanillezucker besteht aus Zucker, der mit gemahlenen Vanilleschoten vermischt ist. Zu erkennen sind sie als schwarze Pünktchen. Für ein intensiveres Aroma kann noch zusätzlich Vanilleextrakt aus der Vanilleschote zum Einsatz kommen. In der Zutatenliste weisen die Begriffe "Vanille", "Vanilleextrakt" und "natürliches Vanillearoma" auf echte Vanille hin.

Medien-Information
Bozen, 07.12.2015