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

Woraus werden Orangeat und Zitronat hergestellt?

Mon, 12/16/2019 - 09:34

Sie geben dem Weihnachtsgebäck eine interessante geschmackliche Note und sorgen für so manchen Farbtupfer: Orangeat und Zitronat.
Orangeat wird aus den Schalen der Bitterorange (Pomeranze) gewonnen. Diese stammt ursprünglich aus Asien. Zitronat wird aus den Schalen der dickschaligen Zedrat- oder Zitronatzitrone gewonnen, welche ihren Ursprung im heutigen Iran hat. Beide werden für die Herstellung von Konfitüren, Likören, Getränken, Parfumzutaten und eben Orangeat und Zitronat verwendet. In Italien ist neben Orangeat und Zitronat auch noch die kandierte Schale der Zitrone erhältlich.

„Das Kandieren der Fruchtschalen ist ein aufwändiger Prozess“, weiß Silke Raffeiner, Ernährungsexpertin der Verbraucherzentrale. „Zuerst werden die halbierten Früchte in Salzwasser eingelegt, bis ihre Schalen glasig sind. Dann wird das Fruchtfleisch entfernt und die Hälften werden mit Hilfe von frischem Wasser wieder entsalzt. Das Kandieren erfolgt in einer Lösung aus Zucker und Glukosesirup über mehrere Tage, dabei wird die Lösung erhitzt und ihre Konzentration langsam gesteigert.“ Am Ende beträgt der Zuckergehalt in der Frucht mindestens 65%. Die kandierten Schalen werden getrocknet und an der Oberfläche mit Zuckerguss glasiert. Im Handel sind Orangeat und Zitronat sowohl als ganze Schalenhälften als auch in Würfel geschnitten erhältlich.