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

Wie wird Stracciatella-Eis hergestellt?

Mon, 08/28/2017 - 15:59
Essen, Trinken und Genuss – hätten Sie's gewusst?

Wie wird Stracciatella-Eis hergestellt?

Stracciatella-Eis ist Milcheis mit kleinen Schokoladestückchen. Der nicht leicht auszusprechende Name stammt vom italienischen Begriff „stracciare“, den man mit „zerreißen“ oder „zerfetzen“ übersetzen kann. Zurückzuführen ist der Name „Stracciatella“ auf die traditionelle Herstellung dieser Eisart. Dabei wird zum fertigen, gekühlten Milcheis noch warme, geschmolzene Schokolade hinzugefügt. Sobald die flüssige Schokolade auf das kalte Eis trifft, erstarrt sie und wird durch das Rührwerk der Eismaschine in Splitter zerteilt, also zerrissen.

Wer Stracciatella-Eis selbst zubereitet, sollte die flüssige Schokolade erst nach und nach hinzufügen und die zugefügte Menge immer abkühlen lassen, bevor mehr zugegeben wird.

Industrielles Stracciatella-Eis wird nicht immer mit echter Schokolade hergestellt. Anstelle von Schokolade wird in manchen Produkten die billigere kakaohaltige Fettglasur verwendet. Diese enthält einen geringeren Kakaoanteil als Schokolade, und neben Kakaobutter können auch andere Pflanzenfette dafür verwendet werden. Das Eis darf dann aber nicht mehr „Stracciatella“ heißen, sondern wird als „Eis nach Stracciatella-Art“ bezeichnet. Auch muss dies auf der Verpackung mit der Angabe „mit kakaohaltiger Fettglasur“ gekennzeichnet werden.