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

Zucchero vaniglinato e zucchero vanigliato: qual è la differenza?

Lun 07/12/2015 - 16:55

I loro nomi si assomigliano molto, ma si distinguono nettamente per qualità e prezzo. Lo zucchero vaniglinato, decisamente più economico, è un composto di zucchero e aroma di vanillina. Quest'ultima può essere prodotta artificialmente oppure essere estratta da fonti naturali, come ad esempio dai minuzzoli di barbabietole da zucchero, dai quali, con l'ausilio di microorganismi, si ottiene la vanillina. Se prodotta in questo modo, la vanillina sarà indicata sull'elenco degli ingredienti come “aroma naturale”.
La vera vaniglia contiene ca. duecento sostanze diverse, che nel loro insieme danno il sapore tipico. Lo zucchero vanigliato, invece, è zucchero mescolato a baccelli di vaniglia macinati, riconoscibili come puntini neri. Per ottenere un aroma più intenso è possibile che venga aggiunto anche l'aroma di vaniglia estratto dal baccello stesso. Nell'elenco degli ingredienti i termini come “vaniglia”, “estratto di vaniglia” “aroma di vaniglia naturale” indicano la vera vaniglia.

Comunicato stampa
Bolzano, 07/12/2015