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

Come viene prodotto il gelato alla stracciatella?

Lun 28/08/2017 - 15:59

Cibi, bevande e altre delizie – Lo sapevate che ...?

Come viene prodotto il gelato alla stracciatella?

Il gelato alla stracciatella è un gelato al latte con piccoli pezzi di cioccolato al suo interno. Il nome deriva, dal termine italiano „stracciare“. Il termine „stracciatella“ può essere fatto discendere dal particolare metodo di produzione di questo tipo di gelato. Come ultima fase di produzione, infatti, al gelato al latte freddo, viene aggiunto del caldo cioccolato fuso. Non appena il cioccolato fuso viene in contatto con il gelato si solidifica e, attraverso il movimento della macchina del gelato, il cioccolato solidificato si rompe in tanti piccoli pezzi, viene “stracciato”.
Chi desideri fare in casa il gelato alla stracciatella, deve fare attenzione ad aggiungere il cioccolato fuso in po' alla volta, infatti, prima di aggiungere altro cioccolato bisogna attendere che quello già versato si sia ben solidificato. Il gelato alla stracciatella industriale non viene sempre prodotto con il vero cioccolato. Spesso, infatti, in alcuni prodotti, al posto del cioccolato viene utilizzata la più economica glassa al cacao. La glassa al cacao contiene cacao, al posto del cioccolato, oltre al burro di cacao ed altri grassi vegetali che ivi possono essere utilizzati. Se così prodotto, però, il gelato non può più chiamarsi „stracciatella“, ma deve recare un altro nome, ossia „gelato tipo stracciatella“. Anche sulla confezione deve essere fornita l'indicazione: „contiene glassa al cacao“.