



21.06.2023



Kundeninformation

Fettreif-Bildung bei Schokoladen und Schokoladenprodukten

Liebe Kund*innen,

Schokolade reagiert auf Temperaturschwankungen empfindlich. Infolgedessen bildet sich daraufhin ein weißer Belag, der sogenannte „Fettreif“.

Es handelt sich dabei um die Kakaobutter, die sich von den anderen Bestandteilen der Schokolade absetzt und an die Oberfläche tritt, um hier wieder fest zu werden. Insbesondere betroffen sind davon Produkte, die weitere fetthaltige Komponenten wie Nüsse oder Cremefüllungen enthalten.

Was verstärkt die Bildung von Fettreif?

→ Hitzeeinwirkung

Bedingt durch höhere Temperaturen verflüssigt sich die Kakaobutter und wird nach anschließender Erkaltung wieder fest. Bei Erwärmung wachsen die instabilen Kristalle der Kakaobutter unkontrolliert und führen zu Fettreif. Je weicher die Schokolade, desto besser kann das Fett durch sie hindurch wandern. Sobald die Schokolade wieder kühler gelagert wird, verfestigt sich das Fett und bildet an der Oberfläche feine Kristalle, die wir als weißen Schleier wahrnehmen können.

→ lange Lagerdauer

→ Migration von Ölen & Fetten aus Nüssen und fetthaltigen Füllungen

Fettreif im unmittelbaren Bereich von Nüssen und Mandeln auf der Schokoladenoberfläche oder bei Haselnussfüllungen (z.B. Praliné Schokolade) entsteht durch Migration von Haselnussöl in die Schokolade. Bei einer konstanten Lagerung mit niedrigen Temperaturen (optimal zwischen 12-18 °C) findet dieser Vorgang langsam statt, da die Schokolade als Barriere wirkt. Bei höheren Temperaturen wird diese Reaktion deutlich beschleunigt. Außer dem Faktor Zeit und Temperatur ist der Öl-Anteil und damit die Menge des zur Verfügung stehenden, migrationsfähigen Öles ein weiterer Faktor für die Bildung von Fettreif.

Fettreif ist kein Wegwerfgrund

Die weißen Verfärbungen auf der Schokolade sind unbedenklich und schaden Ihrer Gesundheit nicht. In der Regel schmeckt die Süßigkeit genauso gut. Allein die Optik ist nicht mehr besonders ansprechend.



Daher können Sie auch Schokolade mit weißen Ablagerungen einfach bedenkenlos vernaschen.

Mit freundlichen Grüßen

Hildegard Fuchs
Leitung Sortiment