

Schokolade ohne Haushaltszucker

Artikel vom **9. März 2021**

Sonstige Roh- und Inhaltsstoffe

Produkte, die keinen Haushaltszucker enthalten, sind gefragter denn je: Müsli, Eiscreme, Desserts, Snacks oder Backwaren etwa. Hierfür werden alternative Süßungsmittel wie Kokosblütenzucker benötigt, die im Idealfall aus natürlichen Quellen stammen. Das auch als Palmzucker bekannte natürliche Süßungsmittel wird aus den Blüten der Kokosnusspalme gewonnen. Mit ihren malzigen und karamellartigen Aromen harmonisiert die Zuckeralternative auch gut mit Schokolade. Das zeigt [Herza Schokolade](#) mit der neuen Bio-Range »Inspired by nature«. Die Schokoladenstücke in acht Geschmackskompositionen zeigen, wie vielfältig die Kombination aus Schokolade und Kokosblütenzucker sein kann. Im Mittelpunkt stehen Schokoladenstücke mit unterschiedlichen Fruchtkomponenten, zum Beispiel cremige Vollmilchblätter mit Bananenflakes, die für den besonderen Crunch-Effekt im Mund sorgen. Zartbitterblätter mit Sauerkirispulver bieten eine feinsäuerliche Fruchtnote. Für Eis und Snackmischungen wurden gehackte Zartbitterstücke mit fruchtigen Himbeerstücken und Vanille entwickelt. Als Neuheit im Bereich kleinstückiger Schokolade präsentieren sich Zartbitter-Cubes mit leichter Ingwernote und einem Hauch Zitrone. Außerdem sind noch Zartbitterblätter mit kräftiger Kakaonote, erfrischendem Orangenöl und knackigen Kakaokernen verfügbar. Im Kontrast dazu stehen die neuen Vollmilchchips, bei denen Kaffee und Kardamom auf cremige Vollmilchschokolade treffen.

Hersteller aus dieser Kategorie
