

Chocoladeverpakkingen, wat vertellen ze over kwaliteit?



Beeld van Euku, packaging: unknown [Public domain], via Wikimedia Commons

Chocoladeverpakkingen zien er van oudsher vaak heel mooi uit. Soms zijn het ware kunstwerken. En allemaal om ons die ene reep uit het schap te laten kiezen. Maar komt u dan wel thuis met kwaliteitschocolade? Daarvoor zult u de chocoladeverpakking toch iets beter moeten bekijken en misschien wel even voorbij de schoonheid van de verpakking moeten kijken.

Echte chocolade

Om te beginnen moet natuurlijk het woord chocolade (in welke taal dan ook) op de verpakking staan. U moet zeker weten dat u met echte chocolade te maken heeft. Of iets de naam chocolade mag dragen kan per land of regio verschillen (zie artikel: Chocolade of geen chocolade), maar als het woord chocolade niet voorkomt op de verpakking hebt u zeker niet te maken met echte chocolade.

Keurmerken

Vervolgens kunt u kijken of de chocolade een keurmerk bevat. Bijvoorbeeld een duurzaamheidskenmerk of een fairtradekeurmerk. Hoewel het een heel nobel streven van de chocolademaker is om cacao met een keurmerk te gebruiken, zegt dit weinig over de kwaliteit en de smaak van de reep. Andersom is het vaak zo dat de bonen voor kwaliteitschocolade direct bij de cacaoboeren wordt ingekocht en dat deze chocolademakers een goede prijs betalen voor de cacaobonen.

Ingrediënten

Verder is het natuurlijk van belang om goed te letten op de ingrediëntenlijst. Daarbij geldt over het algemeen, dat hoe minder ingrediënten hierop staan, hoe beter. Voor pure chocolade staat hier minimaal cacao en suiker op en voor melkchocolade cacao, melk en suiker. Eigenlijk zijn deze ingrediënten voldoende en in kwaliteitschocolade zul je meestal niet meer dan dit aantreffen. Soms wordt er nog een heel klein beetje bindmiddel (meestal sojalechitine) toegevoegd en als het om couverture/kookchocolade gaat, wordt er extra cacaoboter toegevoegd. Een goede chocolademaker heeft echter geen bindmiddel nodig om goede chocolade te maken. De extra cacaoboter in couverture of kookchocolade is puur om het product voor gebruik in de keuken makkelijker smeltbaar te maken. Wat je echter NOOIT in kwaliteitschocolades zult aantreffen is, dat een deel van de cacaoboter is vervangen door andere plantaardige vetten of melkvetten (Let op: in melkchocolade zit natuurlijk wel melkvet, aangezien hier melk in zit, maar daarnaast moet dit niet gebruikt zijn ter vervanging van een deel van de cacaoboter.)

Origin- of fine-flavorchocolade

Om kwaliteitschocolade met goede smaak (origin- of fine-flavorchocolade) te kunnen onderscheiden van andere chocolade zijn er nog een aantal belangrijke kenmerken. Aangezien de herkomst van de bonen van belang is voor de smaak van de uiteindelijke chocolade, zullen de makers van kwaliteitschocolade op hun verpakkingen meestal het herkomstland van de bonen vermelden. Daarnaast vermelden ze ook vaak de soort boon. In bijzondere gevallen kunnen ook andere zaken, die van belang zijn voor de smaak van de chocolade op het etiket staan. Bijvoorbeeld hoelang de chocolade geconcheerd* is. Hoewel dit laatste ook wel als het geheim van de chocolademaker wordt beschouwd en juist niet wordt vermeld. Tot slot vermelden sommige chocolademakers de smaaktonen, die je in hun reep zou kunnen ontdekken. Dit kan heel handig zijn bij het kiezen van een chocolade die bij jou of jouw gerecht of drank past.

Ik hoop dat ik wat helderheid heb kunnen verschaffen en uw zoektocht naar goede chocolade wat gemakkelijker heb kunnen maken. Mocht u echter nog vragen hebben of wat verschillende dingen willen proberen, neem dan rustig contact met mij op.



Chocolade en zijn basisingrediënt Cacao.

* Concheren is het walsen van de vloeibare chocolade (incl toegevoegde ingrediënten). Hierdoor kunnen de vluchtige bitters en zuren uit de chocolade ontsnappen en kan de smaak in balans gebracht worden. Echter hoe langer dit proces wordt uitgevoerd, hoe meer standaard de chocolade gaat smaken.