Gruppenarbeit – Schokoladenverkostung

1) **Verkostet die Schokoladen und versucht folgendes herauszufinden:**
   a. Welche der Proben schmeckt süßer? O Probe 1 O Probe 2
   b. Vergleicht das Schmelzverhalten im Mund – gibt es Unterschiede?
   c. Welche Unterschiede fallen euch noch auf?
   d. Welche Probe ist welche Schokolade? Probe 1 _____
      Probe 2 _____

2) **Vergleicht die Zutaten der beiden Proben und findet Unterschiede heraus.**

MILKA Alpenmilch

Zutaten: Zucker, Kakaobutter, Magermilchpulver, Kakaomasse, Butterreinfett, Haselnüsse, Emulgatoren, Aroma, Vanillin. Kann Spuren von Erdnüssen und Mandeln enthalten. Kakao: min. 30%.

MILKA DIÄT Alpenmilch

Zutaten: Fructose, Kakaobutter, Magermilchpulver, Inulin, Kakaomasse, Butterreinfett, Haselnüsse, Emulgatoren, Aromen, Speisesalz. Kann Spuren von Erdnüssen, Mandeln und Weizeneiweiß enthalten. Kakao: mindestens 35%.

3) **Vergleicht nun die Nährwertangaben – welche Unterschiede erkennt ihr? Versucht den Unterschied nun zu erklären.**

Angaben für 100g

Produkt	EW	F	KH	Kj/kcal
MILKA Alpenmilch	7,0	32,0	55,8	2233/539
MILKS DIÄT Alpenmilch	6,4	30,5	43,0	2030/485