

Мороженое Crème d'Or: натуральное швейцарское искушение | Crème d'Or: une tentation suisse toute naturelle

Автор: Ольга Юркина, [Майлен](#) , 03.08.2010.



Пломбир "Кайпиринья" гаммы Amazonie (leshop.ch)

Midor уже давно делает мороженое без искусственных консервантов и красителей, а новая гамма пломбиров с тропическими фруктами "Amazonie" наполнит лето экзотикой даже для тех, кто проводит его в городе.

|

La nouvelle gamme de la Crème d'Or, Amazonie, remplira l'été des goûts exotiques même pour ceux qui restent en ville.

Crème d'Or: une tentation suisse toute naturelle

Midor, бисквитно-десертный филиал группы Migros, производит примерно 9000 тонн мороженого в год, из них – 1500 тонн пломбира под маркой Crème d'Or, которая с мая этого года окончательно распрощалась с искусственными добавками и консервантами. В пломбирах Crème d'Or не осталось ни капли синтетики – ни от ароматизаторов, ни от красителей: вездесущий эмульгатор E 471 заменен яичным

желтком, а подкисляющие вещества – лимонным соком. Нежной и словно лощеной текстурой пломбиры обязаны яичному желтку, а здоровым цветом – натуральным ингредиентам – тыкве, морковке, сафлору, лимону и даже... крапиве.

Однако не волнуйтесь: в магических рецептах Crème d'Or, доведенных до совершенства, ингредиенты, отвечающие за цвет, не влияют на вкус. Тыква, лимон и сафлор, подкрашивающие в нежные тона ванильное мороженое, останутся совершенно незаметны вкусовым рецепторам. Фисташковый пломбир не выдаст привкуса шпината, крапивы или куркумы, также как малиновый и ягодный не проговорятся о свекле, делающей их краснощекими. «В Швейцарии люди стараются употреблять в пищу только натуральные продукты. К тому же, мороженое без искусственных добавок - тенденция, наблюдаемая сегодня во всем мире», - подчеркивает Ирен Гайлингер, руководитель отдела развития и контроля над качеством в Midor SA.

Кстати, именно благодаря Ирен – заядлой путешественнице в свободное от работы время – в этом году у поклонников мороженого Midor будет возможность попробовать пломбиры со вкусом свежих фруктов с берегов Амазонки. Слышали ли Вы когда-нибудь о луло или наранхилле, «золотом плоде Анд»? По сравнению с ним даже гуава и папайя покажутся не такими экзотическими, а почти привычными фруктами. А что Вы скажете о купуасу, растущем в лесах Амазонии? Кисленькая асая прекрасно сочетается с мякотью банана, дополняя тропическую гамму Crème d'Or, которая так и называется – Amazonie, приглашая к путешествию в далекий край неизвестных вкусовых ощущений.

В качестве гарантии аутентичности в лабораториях Midor, где варганят колдовские рецепты, красуется огромная корзина со свежими луло, асаей, купуасу, гуавой и папайей, а также – самыми настоящими бананами, прибывшими из Бразилии. Почему? «Мы очень удивились, когда, попробовав банановое пюре собственного приготовления, констатировали, что оно вкуснее привычных нам бананов», - заметил Урс Бухеггер, сотрудник лаборатории Midor, в интервью журналу Viva!, издаваемому Migros. Дело в том, что бананы из тропиков Амазонки были доставлены сюда уже спелыми, обычно же их собирают зелеными и оставляют дозревать в магазинах...

У Урса Бухеггера, как и у его коллег-химиков, - прекрасная работа: они смешивают ингредиенты для мороженого, сопоставляя их со вкусом свежего фрукта. Каждый оттенок цвета и вкуса имеет значение, а ради достижения совершенства изготовители самых натуральных пломбиров не останавливаются перед тем, чтобы десять раз поменять исходный рецепт и поставщика первичных продуктов. Так, особенно пришлось помучиться с ванильным шоколадом – найти тот, в приготовлении которого использована настоящая ваниль, а не ванилин. Урс Бухеггер заметил, что мало кто из потребителей знает вкус настоящий ванили, настолько часто в десертах и мороженом используется ее заместитель. То же самое можно сказать и о вкусе малины: ее искусственный вариант содержит примерно 15 вкусовых компонентов, тогда как настоящая ягода представляет палитру из 300 нюансов! Так что использование только свежих и натуральных компонентов нисколько не вредит пломбирам Crème d'Or, а только делает их вкус еще более насыщенным.

Так же, как и традиционные пломбиры Crème d'Or, гамма Amazonie избавлена от вредных эмульгаторов и искусственных красителей. Мороженое из луло, гуавы и

папайи обязано своим цветом экстрактам моркови, лимона и цветкам сафлора. Рисовая мука и инулин – полимер фруктозы, содержащийся в цикории, заменяют стабилизаторы. Одним словом, при желании можно делать совершенно натуральное мороженое с сочными красками и вкусовыми оттенками. «Отказ от стабилизаторов с кодом Е – общая тенденция возвращения к природе, определяющая продукцию будущего», - подчеркивает Ирен Гайлингер. Что касается личных планов на будущее Crème d'Or, о них менеджеры и химики-мороженщики умалчивают, загадочно улыбаясь: «Мы достаточно путешествуем и находим вдохновение во всех уголках планеты»... Единственное, что очевидно: с этого момента, какими бы новинками не пополнялась коллекция пломбиров Crème d'Or, их вкус и состав останутся совершенно натуральными!

Статьи по теме

[В Migros завезут швейцарскую клубнику и балканские консервы](#)

[Швейцарцы доверяют Migros](#)

[Съедобная Ракета](#)

[Высокое искусство исполнять желания](#)

Source URL: <http://www.nashagazeta.ch/news/10241>