



**Ministerium für Ernährung, Ländlichen Raum und  
Verbraucherschutz Baden-Württemberg**

SIND SIE EIN LEBENSMITTELRETTER?

## Ups! Noch einen alten Schoko-Osterhasen gefunden – die Schokolade hat einen weißen, fleckigen Belag. Was nun?

Richtige Antwort: Der Schokohase wurde wahrscheinlich nur falsch gelagert und hat einen Fett- oder Zuckerrand bekommen, daher kann der Hase z.B. noch zum Backen verwendet werden.

Weißer, fleckiger Belag auf Schokolade ist zwar unschön, aber unbedenklich! Die Schokolade wurde zu warm gelagert, kann aber ohne Probleme weiterverarbeitet werden. Schokolade deshalb bei mäßig bis kühlen Zimmertemperatur (10 bis 18°C) dunkel und trocken im Vorratsregal lagern.

**Link dieser Seite:**

<https://mlr.baden-wuerttemberg.de/de/unsere-themen/ernaehrung/lebensmittelretter/sind-sie-ein-lebensmittelretter/12>