

Vaniljglass för hela slanten

2022-06-09

Optional[© Karlskoga Tidning -Kuriren] eller artikelförfattaren. Utgivare: Jonas Klint. Databasens namn: Jonas Klint / Karlskoga Tidning -Kuriren /

retriever-info.com

Alla artiklar är skyddade av upphovsrättslagen. Artiklar får ej distribueras utanför den egna organisationen utan godkännande från Retriever eller den enskilde utgivaren.

Klicka här för att läsa artikeln.

22 Tema

Torsdag 9 juni 2022

Konsument

TESTAT

Vaniljglass för hela slanten

Sommaren närmar sig med stormsteg och mångalngtar efter glass i stora lass. Vilken är egentligen den ultimata vaniljglassen att äta till jordgubbarna eller i struten? Vi har testat både veganska varianter, dyrare produkter och storpacksalternativ.

Smaktesta glass, snacka om drömjobb! Det visar sig dock vara lite knivigare än vad man kan tro. Preferenserna varierar naturligtvis från person till person, men även beroende på tillfälle. Är man mätt efter en middag vill man kanske ha en lätt, lite mindre söt, variant till dessert medan det är härligt med en riktigt krämig, gräddig glass efter en heldag utomhus. Panelen har därför provat glassarna både mätta och på fastande mage - och vilken kombination



Vaniljglass med somriga bär är en favoritdessert för många under sommaren.

FOTO: ELENA VESELOVA

att en bra vaniljglass bör ha tydlig smak av vanilj, en len, krämig konsistens och vara lagom söt och gräddig. En titt på glassarnas literpris visar en skillnad på över 85 kronor mellan den dyraste glassen, från Lejonet & Björnen, och GB Glaces

Recept

Gör egen vaniljglass - utan glassmaskin

För cirka 6 personer

5 dl vispgrädd

1 burk kondenserad mjölk sötd (å 397 g)

1 vaniljstång eller 2 tsk vaniljsocker

- Gör så här:
1. Blanda grädd och sötd kondenserad mjölk och vispa till mjuka toppar med elvisp. Skrapa ur vaniljstången och tillsätt vaniljfröna eller vaniljsocker.
 2. Häll upp glassmetan i en form som rymmer minst 1,5 liter, som en sockerlaksform. Plasta in glassen och låt stå i frysen i minst fem timmar innan servering.

tvålitersförpackning, som är testets billigaste. Priset ger också, med något undantag, en ganska korrekt indikation på hur god glassen är. Det tyder på att äkta, dyrare ingredienser faktiskt ger en bättre produkt än billigare ersättningsråvaror.

Högst betyg får Hägen-Dazs ljust gula, lena glass, smaksatt med äkta vaniljextrakt. Den följs av Lejonet & Björnens Italieninspirerade, lite salta produkt. Båda fungerar utmärkt att avnjutas som de är, utan tillbehör. Sias luftiga, gräddiga variant är en traditionell sort som framför allt går hem hos de yngre panelmedlemmarna.

Det som i Sverige ska kallas för gräddglass måste innehålla mjölkprotein, samt mjölkfett med en fetthalt på lägst 3 och högst 8 gram per 100 gram grädd

produkt. GB Glace tyte under 2022 sitt recept med mjölk mot ett växtbaserat innehåll med lägre klimatavtryck, även om den fortfarande kan innehålla spår av mjölk. Både Oatlys och Coops sojaglass är helt vegansk. Alla tre får låga poäng med smakdomänen som "kartongaktig", "artificiell" och "smakar gammalt".

Testarna förväntades över att så många av produkterna inte höll måttet.

- 7det käms om vaniljglassen kommer undan lite lättare än andra smaker, eftersom man oftast serverar den som tillbehör. När man smakar på den enskilt kommer ofta en del bismakar fram som kanske inte märks annars, sammanfattar en panelmedlem.

Malin Hefvelin

Vaniljsmak - det innebär termerna

Smakämnet vanilj utvinns till största delen ur frökapseln från vaniljorkiden. I produkter ersätts i många fall äkta vaniljstång med billigare aromämnen som är syntetiska eller utvunna ur helt andra råvaror. Vissa tillverkare använder en kombination av aromämnen och äkta vanilj. Vaniljstång och vaniljfrön: Smaken kommer från vaniljorkiden. Vaniljextrakt: Extrakt gjord på äkta vanilj från vaniljorkiden.

Naturlig vaniljarom: Smaken ska till 95 procent komma från vaniljorkiden, resterande fem procent kan utgöras av andra naturliga aromer.

Vaniljarom: Utan tilläggat "naturlig" är aromen oftast konstgjord.

Naturlig arom: Smaken framställs med naturliga metoder från en källa i växt, djur- eller svampriket. Kan till exempel vara riskil eller majsirap som processats med hjälp av speciella jästsvampar.

Arom eller aromämne: Den vanliga benämningen på syntetiska aromer, som framställs helt på konstgjord väg. För vaniljarom är petroleumsolja en vanlig råvara.

Källa: NE, Äkta vara

TEST Vaniljglass

	Hägen-Dazs Vanilla	Lejonet & Björnen Italiensk vanilj	Sia Vanilj gräddglass	Triumf Gammaldags gräddglass - Äkta vanilj	Oatly Vanilla	GB Glace Big Pack Vanilj	Coop Sojaglass vanilj	Alvestaglass Gammaldags vanilj
Cirkapris*	49,95 kr	48,95 kr	17,95 kr	40,95 kr	31,95 kr	24,95 kr	9,95 kr	37,95 kr
Mängd	0,46 l	0,5 l	0,5 l	2 l	0,5 l	2 l	0,9 l	1 l
Literpris*	108,59 kr	97,90 kr	35,90 kr	20,48 kr	63,90 kr	12,48 kr	33,28 kr	37,95 kr
Ingredienser	Glädd (39 %), kondenserad skummjölk, socker, äggula, vaniljextrakt.	Mjök, socker, smör, glukosirap, äggula, skummjölkspulver, vanilj, vaniljämor, emulgeringsmedel (mono- och diglycerider av fettsyror), stabiliseringsmedel (guarkärnmjöl, fruktämnämjöl, karagenan).	Skummjölk, Glädd (25%), socker, glukosirap, skummjölkspulver, drussocker, vaniljarom, vaniljfrön, (mono- och diglycerider av veg fettsyror), stabiliseringsmedel (fruktämnämjöl, guarkärnmjöl).	Skummjölk, grädd, fruktosirap, vasslepulver (av mjölk), vegetabilisk emulgeringsmedel (mono- och diglycerider av fettsyror), stabiliseringsmedel (fruktämnämjöl, guarkärnmjöl, karagenan), vaniljstång, vaniljarom.	Vatten, have, socker, drussocker, rapssolja, glukosirap, fullhärdat socker, vegetabiliska oljor (kokos, rap), kokosolja, emulgeringsmedel (mono- och diglycerider av fettsyror), stabiliseringsmedel (fruktämnämjöl, guarkärnmjöl), naturligt arom, salt, vaniljfrön, färgämne (betakaroten).	Vatten, glukosirap, fruktosirap, kokosfett, ärtprotein, stabiliseringsmedel (guarkärnmjöl, fruktämnämjöl), emulgeringsmedel (mono- och diglycerider av vegetabiliska fettsyror), salt, arom.	Vatten, socker, sojaböner 11%, vegetabiliskt fett (palm, rap), destros, emulgeringsmedel (mono- och diglycerider av fettsyror (veg)), stabiliseringsmedel (natrumlignat), vaniljarom.	Mjök, grädd, socker, frukt- och drussocker, kokosfett, naturligt vaniljarom, vaniljstång > 1%, konsistensstabiliseringsmedel (frukt- och guarkärnmjöl), emulgeringsmedel (mono- och diglycerider).
Näringsinnehåll per 100 g	Energi 251 kcal, fett 17 g (varav mättat fett 10,4 g), kolhydrat 20 g (varav sockerarter 18,8 g), fiber 0 g, protein 4,3 g, salt 0,16 g.	Energi 201 kcal, fett 10 g (varav mättat fett 6 g), kolhydrat 23 g (varav sockerarter 20 g), protein 4,70 g, salt 0,40 g.	Energi 210 kcal, fett 10 gram (varav mättat fett 6,8 g), kolhydrat 23 g (varav sockerarter 22 g), fiber < 0,5 g, protein 3,8 g, salt 0,1 g.	Energi 190 kcal, fett 8,9 g (varav mättat fett 6,4 g), kolhydrat 22 g (varav sockerarter 22 g), protein 3,1 g, salt 0,2 g.	Energi 218 kcal, fett 13 g (varav mättat fett 6,8 g), kolhydrat 24 g (varav sockerarter 22 g), protein 0,8 g, salt 0,1 g.	Energi 179 kcal, fett 6,2 g (varav mättat fett 5,6 g), kolhydrat 30 g (varav sockerarter 22 g), protein 0,6 g, salt 0,11 g.	Energi 210 kcal, fett 11 g (varav mättat fett 4,2 g), kolhydrat 23 g (varav sockerarter 21 g), protein 2,50 g, salt 0,20 g.	Energi 189 kcal, fett 10,3 gram (varav mättat fett 7,1 gram), kolhydrat 22,8 gram (varav sockerarter 20,1 gram), fiber 0,1 gram, protein 3,8 gram, salt 0,05 gram.
TOTALBETYG	4,1	3,6	3,3	2,6	2,0	1,5	1,0	1,0
OMDÖME	Hägen-Dazs variant är en ljust gul glass med en mild och god vaniljsmak. Sval och fräsch med viss sötna mot slutet. Innehåller minst antal ingredienser och tillsatser.	Vit med svarta prickar i. Mjök och mycket len, som en lyxig mjökglass. En ganska salt smak som tar över vaniljen lite, men som fungerar överraskande bra.	En vit, fräsch och lagom söt glass utan så mycket egen karaktär i smaken. Kan därför passa som tillbehör till annat, eller till att göra smaksatt mjölkshake med.	En vit, fluffig glass med svarta prickar i. Käms lätt och smälter snabbt. Ganska söt och skule smaka gott tillsammans med syligheten i färsk bär.	Tydliga vaniljtoner - men havreglassen från Oatly har samtidigt en konstgjord mjölkig, gräddig smak med lite syrliga toner. "Smakar gammalt" tycker någon.	Krivitt fluffig glass med en anonym känsla och en kartongaktig artificiell bismak. GB Glaces vaniljglass faller inte någon panelmedlem i smaken.	Coops veganska sojaglass är ljust gulaktig, fluffig och lätt i konsistensen. Smakar dock smälter snabbt. "Smakar gammalt", tycker flera i panelen, som placerar Alvestaglassens i botten.	En lätt gulaktig glass med svarta prickar i som smälter snabbt. "Smakar gammalt", tycker flera i panelen, som placerar Alvestaglassens i botten.

NYHETSBYRÅN

* Cirkapriserna är hämtade från några av de stora livsmedelskedjorna.