

Pesce bianco, dal mare alla tavola

Scritto da Administrator

La denominazione di pesce bianco è più commerciale che scientifica a mezzo della quale si indicano pesci dalle carni bianche, connotate da un livello di grassi piuttosto modesto, contenuti medio-alti di proteine e sali minerali, pari del resto a quelli del pesce azzurro e ottima digeribilità: tali proprietà ne fanno l'alimento tale da poter essere inserito in tutte le diete, specialmente nell'alimentazione dei bambini dalla delicata fase dello svezzamento in poi. (...)

L'articolo:

http://magazine.paginemediche.it/it/366/dossier/nutrizione-e-scienze-dellalimentazione/detail_206386_pesce-bianco-dal-mare-alla-tavola.aspx?c1=25