

NUTRIZIONE



Prendete una confezione di wurstel e leggete gli ingredienti. In molti casi capita di trovare la scritta: “Carne separata meccanicamente”.

Una dicitura che inquieta abbastanza, a dire il vero... Si tratta di un “impasto” ottenuto mediante un procedimento industriale che mira a recuperare la maggior quantità possibile di carne dalle ossa degli animali macellati (fino a qualche anno fa destinate alla discarica o alle aziende specializzate nella produzione di cibo per animali). (...)

L'articolo:

<http://www.ilfattoalimentare.it/carne-separata-meccanicamente-standard-igienici-europa-pollo-maiale-wurstel.html>

Sull'argomento:

<http://trashfood.com/2012/02/08/goodbye-pink-slime/>

<http://www.ilfattoalimentare.it/mcdonald-usa-dice-stop-alla-carne-separata-meccanicamente.-in-italia-aumentano-i-prodotti-che-ne-fanno-uso.html>

<http://www.ilfattoalimentare.it/carne-separata-meccanicamente-pinke-slime.html>

<http://www.ilfattoalimentare.it/csm-carne-separata-meccanicamente-pink-slime-fast-food.html>

<http://www.helpconsumatori.it/?p=43723>

<http://www.ilfattoalimentare.it/carne-separata-meccanicamente-etichetta.html>

<http://www.ilfattoalimentare.it/wurstel-carne-separata-meccanicamente.html>

<http://www.ilfattoalimentare.it/wurstel-pollo-carne-separata-meccanicamente.html>

<http://www.ilfattoalimentare.it/carne-separata-meccanicamente-regole-poltiglia-ottenuta-spremitura-carcasse-pollo-wurstel.html>

<http://www.ilfattoalimentare.it/cordon-bleu-papille-vagabonde-carne-separata-meccanicamente-csm.html>

Passato...prossimo:

http://www.fabiomanzione.it/index.php?option=com_content&view=article&id=2432:carne-separata-meccanicamente-csm-made-in-italy&catid=112:nutrizione&Itemid=104