



UNC
CONSUMATORI.IT

Le aziende rispondono su... acquistare e conservare il pollo

28 Febbraio 2018

Sottoponiamo direttamente alle aziende alcuni quesiti dei consumatori. Anna da Avellino ci chiede: acquisto spesso la carne di pollo al supermercato ma come faccio a capire se è fresca? Quando arrivo a casa per conservarla è meglio toglierla dalla vaschetta e per quanto tempo può rimanere in frigo?

Oggi le condizioni di allevamento e distribuzione ci garantiscono un prodotto fresco e sicuro. Sta a noi però, dopo aver acquistato la carne, mantenere e valorizzarne le caratteristiche, conservandola e cuocendola nel modo giusto.

Al momento della scelta prestate attenzione alla pelle e alla morbidezza della carne. La pelle, il cui colore può variare in base alla razza e al tipo di alimentazione del pollo, non deve mai apparire asciutta o ispessita, mentre la carne deve essere morbida, rosata, lucida e umida. Annusandola, poi, deve avere un odore molto leggero, senza sentori rancidi o comunque sgradevoli. Se passa troppo tempo tra l'acquisto della carne e il rientro a casa, si deve evitare che si surriscaldi: basta attrezzarsi con una borsa termica per il trasporto.

Una volta arrivati a casa la carne può essere conservata in frigo circa 3-4 giorni. È un errore comune riempire il frigo alla rinfusa, cercando di occupare i posti liberi. È importante, invece, disporre ogni cosa al posto giusto, gli alimenti crudi e deperibili, come la carne, in basso, scatolame e bibite in alto, la verdura nei cassetti.

Vuoi fare anche tu una domanda alle aziende? Manda un'email a info@consumatori.it mettendo nell'oggetto "Le aziende rispondono" o scrivici sulla pagina Facebook UNConsumatori

Fonte: Unaitalia_Unione Nazionale Filiere Agroalimentari delle Carni e delle Uova

Data: 28 febbraio 2018