

L'UE E' AL TUO
FIANCO ANCHE
QUANDO MANGI
LE PATATINE
FRITTE



ATTENTO ALL'ACRILAMMIDE!!



Hai mai sentito parlare dell'acrilammide, una sostanza nociva presente in patatine, chips, biscotti, fritti o cotti al forno o tostati ad alte temperature.

Le alte temperature, la cottura prolungata e una colorazione molto intensa aumentano la formazione dell'acrilammide!

Lava e lascia a mollo le fettine di patate prima di friggerle.

Mantieni la temperatura dell'olio più bassa possibile e controlla il colore del prodotto, in quanto un tempo di cottura prolungato e una colorazione più intensa aumentano la quantità di acrilammide.

Anche il modo in cui cucini a casa è importante.

Il consiglio è quindi di friggere le patatine e farle diventare dorate, non scure, e di evitare di tostare troppo il pane.



NON SAREBBE
STUPENDO SE
VENISSE
FUORI CHE LE
PATATINE
FRITTE TI
FANNO BENE?

