Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2
39100 Bolzano
Tel. 0471 975597
info@verbraucherzentrale.it

Come si riconosce il formaggio a latte crudo?

Lun 05/03/2018 - 10:18

Il latte crudo non viene riscaldato a temperature superiori a 40°C né sottoposto ad altro trattamento con effetto simile. Pertanto può contenere agenti patogeni come per esempio la listeria, un batterio che solitamente viene ucciso con un trattamento termico. Ecco perché, per la produzione del latte crudo, occorre attenersi a severe norme igieniche.

Come dice il nome, il formaggio a latte crudo è prodotto con latte crudo. Alcune note varietà di formaggio a latte non pastorizzato sono il Camembert, l'Emmental e il Parmigiano. Sulle persone sane, i batteri listeria eventualmente contenuti in questi formaggi normalmente non hanno effetti nocivi, mentre le donne incinte, i bambini piccoli e i soggetti con un sistema immunitario debole farebbero meglio a evitare il consumo di formaggio a latte crudo. Grazie al lungo processo di stagionatura, i formaggi duri come il Parmigiano in genere sono ormai privi di batteri indesiderati al loro interno.

Il formaggio a latte crudo deve riportare sulla confezione la scritta "prodotto con latte crudo"; i formaggi che non recano questa indicazione sono generalmente prodotti con latte pastorizzato. Il formaggio a latte crudo non venduto in confezione deve essere contrassegnato da un apposito cartellino. Se desiderate essere sicuri che quello che state acquistando non sia formaggio a latte crudo, in caso di dubbio potete rivolgervi al personale del negozio.