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

Perché i frutti di bosco andrebbero congelati separatamente?

Lun 01/08/2016 - 09:41

Lamponi, ribes, mirtilli ... - l'estate è „l'alta stagione“ per i frutti di bosco. Chi volesse godere dei frutti del suo giardino anche una volta passata la stagione della raccolta, nella migliore delle ipotesi può, congelandoli, crearsi una piccola scorta. I frutti così congelati possono essere utilizzati in un secondo momento.
In questo modo, se si volesse fare una torta ai frutti di bosco o decorare dei dolci, la forma ed il sapore dei frutti dovrebbero rimanere intatti. A tal fine i frutti vengono separati dai gambi, attentamente lavati e ben asciugati. Per far sì che le bacche non si attacchino tra loro, si consiglia di disporre i frutti su un vassoio o in un altro recipiente piatto (non fondo), in modo che gli stessi non si sormontino gli uni con gli altri, lasciandoli, poi, congelare in freezer o nel refrigeratore per circa quattro ore. Solo dopo questa prima operazione di congelamento i frutti di bosco vengono porzionati e conservati in sacchetti da freezer o lattine che vengono riposte nuovamente in freezer o nel congelatore. I frutti di bosco possono rimanere congelati sino a 12 mesi. Chi ha segnato sul contenitore la data in cui i frutti sono stati congelati, potrà tenerli d'occhio più facilmente e assicurarsi che non vengano conservati, senza utilizzali, per un periodo ti tempo troppo lungo.
Nel caso in cui frutti di bosco vengano utilizzati per fare il gelato o delle salse non è necessario congelare le bacche separatamente. Eventualmente è possibile ricavare dai frutti freschi una purea, che, una volta porzionata, sarà possibile congelare.

Comunicato stampa
Bolzano, 01/08/2016