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

Quali alimenti non amano stare in frigo

Lun 15/06/2015 - 12:08

Frutta e verdura proveniente da Paesi esotici non sopportano il freddo: perdono l'aroma e possono diventare amari. Quindi avocado, albicocche, ananas, banane, kiwi, mango e agrumi non vanno riposti in frigo. Al contrario, pomodori, cetrioli e melanzane stanno bene nel vano verdura oppure anche in una stanza fredda, a temperature fra gli 8 e i 10 gradi. Questo vale anche per zucchine, peperoni e fagiolini verdi.
Le patate amano i luoghi temperati, ma non freddi. Se stanno in frigo, dove in media si hanno dai 5 ai 7°, una parte dell'amido contenuto si trasforma in zucchero, rendendo le patate molto dolci. Il pane si conserva bene negli appositi contenitori, oppure in tegami di maiolica: il pane bianco per 2 giorni, il pane lievitato con pasta naturale fino a 10 giorni.

Comunicato stampa
Bolzano, 15/06/2015