

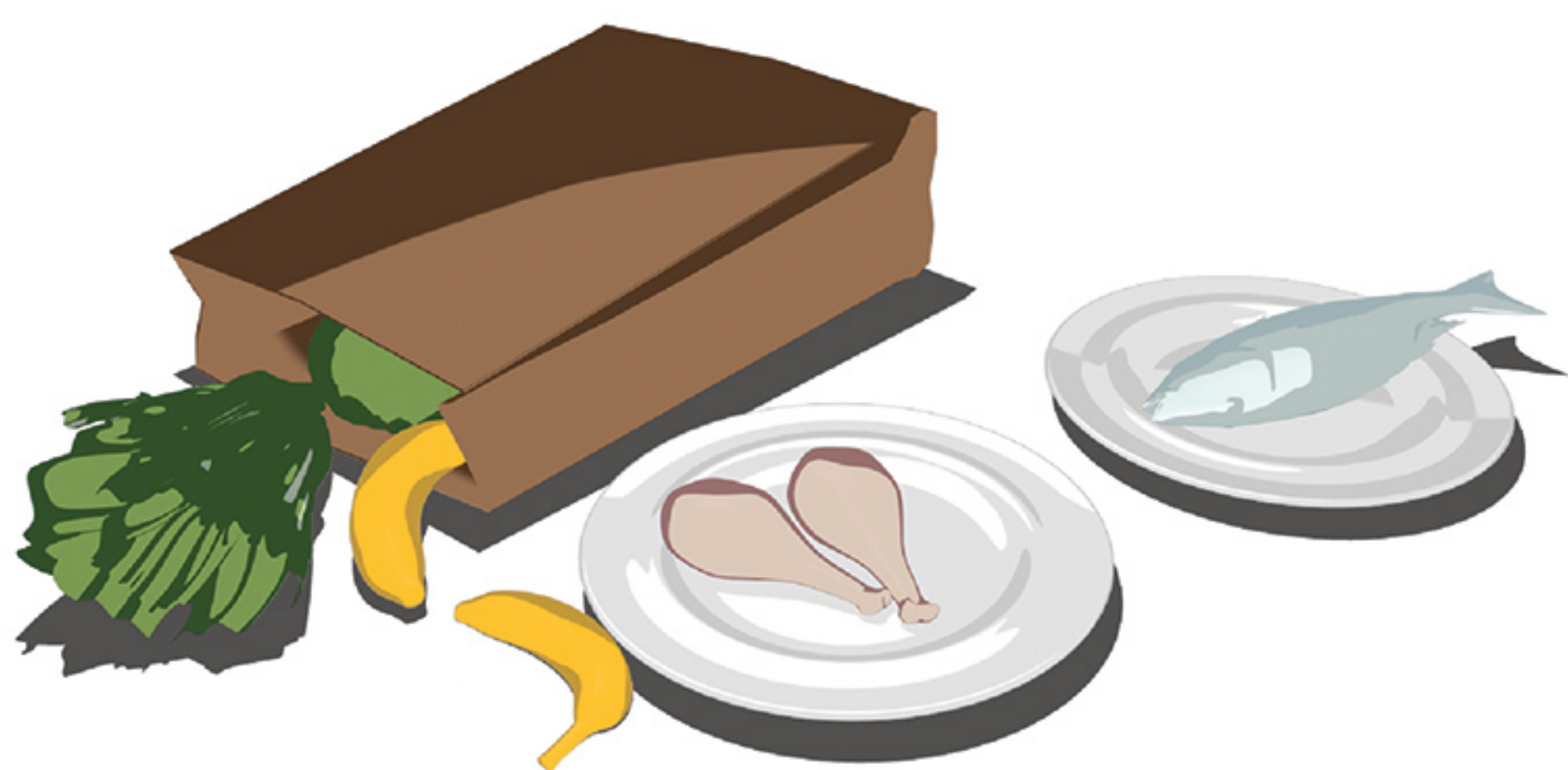
6 VERITÀ SUL POLLO

(CHE GLI ITALIANI ANCORA NON SANNO)



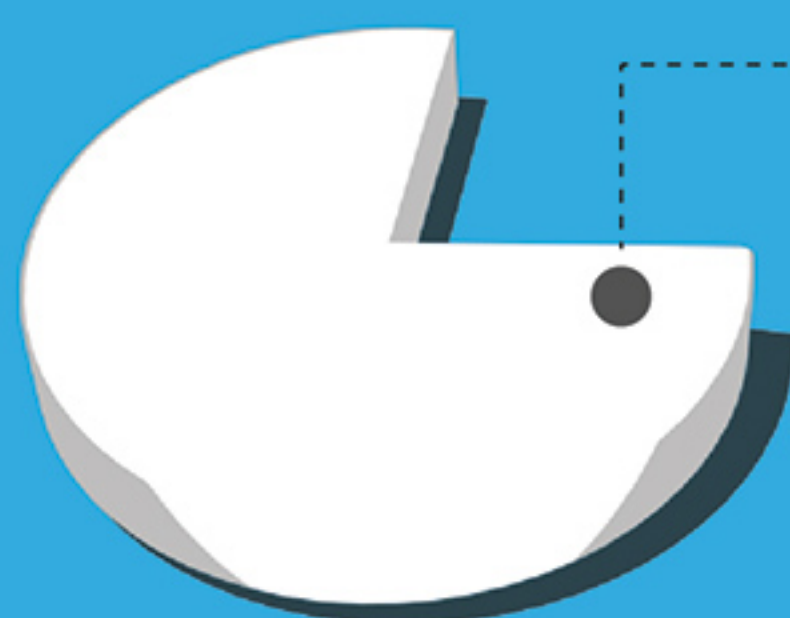
VERITÀ N°3 IL POLLO CRUDO NON VA LAVATO.

IN NATURA NON ESISTONO
CIBI STERILI



NEI CIBI CRUDI COME INSALATA, PESCE E CARNE
CI POSSONO ESSERE MICRORGANISMI.
SOLO LA COTTURA UCCIDE OGNI MICROBO.

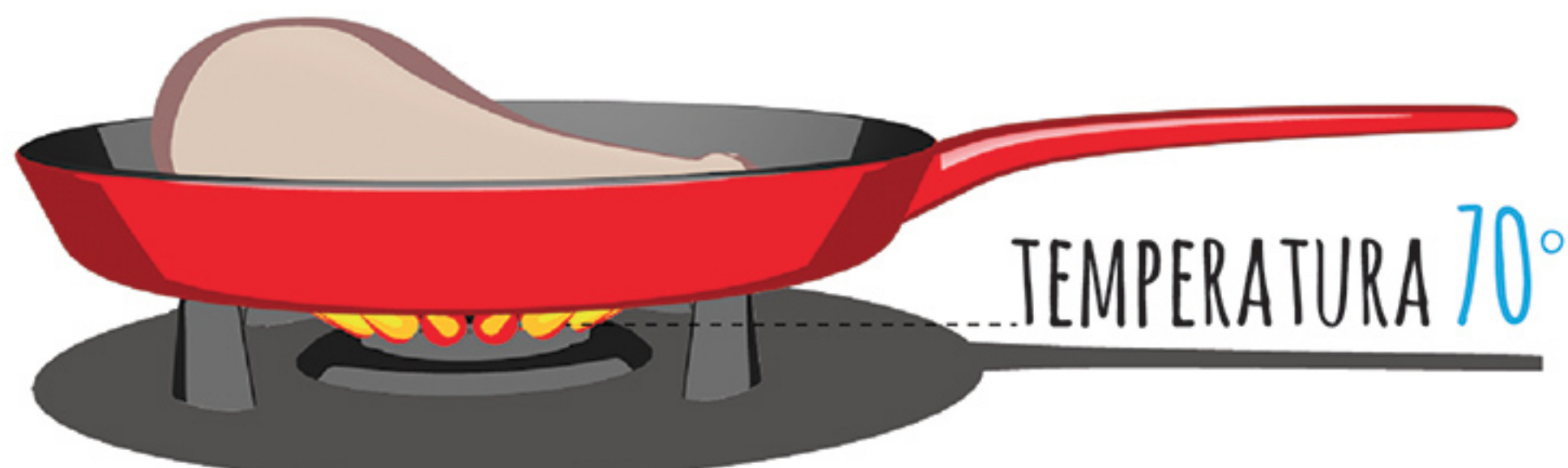
È INVECE IL



77%

(DATI DOXA)

DEGLI ITALIANI PENSA CHE
“È BENE LAVARE IL POLLO PRIMA DI CUOCERLO”.



TEMPERATURA 70°

LAVARE IL POLLO NON ELIMINA I MICRORGANISMI
COME INVECE FA LA COTTURA.
DUNQUE NON C'È RAGIONE DI LAVARLO.

I MICRORGANISMI PATOGENI SI DIFFONDONO
PIÙ FACILMENTE ATTRAVERSO SCHIZZI D'ACQUA
O UTENSILI IMPIEGATI IN CUCINA



LAVARE CIBI CRUDI, POTREBBE CONTAMINARE
ALTRI ALIMENTI CHE MANGIAMO CRUDI,
COME L'INSALATA O LA FRUTTA.

#NONFAREILPOLLO CONOSCILO DAVVERO