



CONFCONSUMATORI APS

PELLICOLA, ALLUMINIO E CARTE PER ALIMENTI: QUALE SCEGLIERE?

PELLICOLA



- Estremamente pratica, capace di isolare i cibi non facendoli entrare in contatto con l'aria, i batteri, le muffe ed evitando il diffondersi degli odori.
- Non è adatta per avvolgere cibi costituiti o contenenti alte percentuali di grassi (cioccolato, sottoli, burro, margarina o formaggi) perché potrebbero assorbire alcune sostanze. Nessun problema invece per alimenti conservati sotto sale o cibi acidi (come capperi, limone, sugo di pomodoro), ma anche frutta e verdura e pesce.
- Nessuna delle pellicole trasparenti oggi in commercio può essere impiegata nel forno tradizionale e solo alcune possono andare nel microonde: ricorda di consultare l'etichetta!

FOGLI DI ALLUMINIO



- Ottima barriera per umidità, ossigeno e luce, buona resistenza al calore e agli sbalzi termici, isolamento dagli odori esterni.
- Possono essere usati per conservare il cibo in freezer, ma anche per cuocere in forno.
- Non possono essere usati con cibo fortemente acido e salato (pesce sotto sale, lasagne, prodotti a base di pomodoro, limone): sono situazioni in cui la migrazione dell'alluminio verso l'alimento è accentuata. Per questo nessun contatto per tempi superiori alle 24 ore se non a temperature refrigerate: è adatto per conservare alimenti anche molto grassi (salame, sottoli, formaggi non fusi), cibi secchi (biscotti, cereali) o umidi (prosciutto, carne), ma solo in freezer o in frigorifero.

CARTA FORNO



- Ideata per cuocere i cibi, impermeabile, antiaderente e resistente a temperature sino a 220°C. Si può inserire nel microonde.
- Protegge le teglie, che si sporcano meno e sono più facili da lavare.
- Oltre i 220°C la carta comincia progressivamente ad annerirsi e deteriorarsi per cui il consiglio è di non superare questa soglia.
- Non ci sono categorie di alimenti per cui il contatto con la carta forno deve essere evitato, ma non è ideale per la conservazione degli alimenti.

CARTA PAGLIA



- È usata in cucina per assorbire l'olio in eccesso delle frittture, per distribuire bene l'olio nella padella prima di friggere per conservare più a lungo alcuni tipi di alimenti (mettendo un foglio di carta paglia sul fondo dei contenitori contenenti frutta e verdura, l'umidità in eccesso verrà assorbita rallentando il processo di deterioramento).

**Vuoi saperne di più? Visita il sito www.confconsumatori.it
o invia una e-mail a sportello@confconsumatori.it**

**Finanziato dal MIMIT. D.M.
6/5/2022 art. 5**

GENERAZIONI
generiamo futuro

