

PANETTONI: ATTENTI ALLE FREGATURE!

Roma, 7 Dicembre 1999.

I consumatori devono leggere l'etichetta sulle confezioni dei panettoni. Solo così – dichiara Primo Mastrantoni, – segretario dell'Aduc- possono evitare le fregature. La qualità di un panettone e il relativo costo dipendono dalla composizione degli elementi e dalla loro quantità. Purtroppo gli ingredienti sono elencati in ordine decrescente ma il peso di ciascuno non è indicato. È un regalo della Comunità europea ai produttori a danno dei consumatori. Il panettone è fatto di farina, uova, burro, zucchero e uvetta. L'elemento che costa di meno è lo zucchero per cui alcuni produttori aumentano la quantità di zucchero facendolo salire al 2° o 3° posto nell'elenco degli ingredienti. Un buon panettone deve avere, in ordine, questa serie di elementi: farina, uova, burro, zucchero più l'uvetta. Inoltre i produttori non sono obbligati scrivere se il burro è fresco di panna e le uova fresche o provengono da siero di latte congelato o da uova in polvere o congelate. Occorre allora scegliere quei produttori che, di propria iniziativa, indicano la presenza di burro di panna e uova fresche. Solo in questo modo il consumatore può tutelare il proprio portafoglio e indirizzare la produzione verso prodotti di qualità.

ADUC (Associazione per i diritti degli utenti e consumatori)

Per conoscere ed aver coscienza dei propri diritti, per combattere le arroganze di ogni tipo.

68, Via Cavour - 50129 Firenze

telefono 055 290606 - telefax 0552302452

<http://www.aduc.it> – e-mail: aduc.it@aduc.it

I consigli dell'Aduc sono gratuiti ed i contributi sono graditi.

Se ci credete utili, sosteneteli con l'adesione di Lit.50.000 o un contributo a scelta sul c/c postale 10411502 oppure con bonifico sul c/c bancario 7977/00 Abi 06160 cab 02817

