



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

Formaggi: quali sono le croste commestibili?

Lun 25/07/2016 - 09:45

Formaggi duri, da taglio, morbidi, freschi – in commercio si trovano una grande varietà di formaggi. Spesso però ci chiediamo se anche le croste possano essere mangiate o meno.

In linea di principio, le croste di tutti i formaggi maturati in modo naturale sono commestibili. Si possono mangiare anche le croste del Cambembert e degli altri formaggi morbidi, per la cui produzione vengono usati particolari colture di muffe.

Non sono assolutamente commestibili i gusci artificiali di paraffina, cera o materiali sintetici. Sul prodotto deve esserci un avviso in tale senso.

Inoltre sarebbe consigliabile non consumare croste trattate con il conservante “natamicina” (E 235). Chi vuole andare sul sicuro, tagli almeno mezzo centimetro. La natamicina è ammessa per il trattamento delle superfici di formaggi duri e da taglio, ed agisce quale antibiotico contro i lieviti e le muffe. La natamicina non è nociva per gli esseri umani, ma può favorire la formazione di microorganismi resistenti nell'intestino e modificare la flora intestinale.

Nei prodotti preconfezionati la natamicina deve essere indicata fra gli ingredienti con la dicitura “conservante natamicina” oppure “conservante E 235”. Nei formaggi venduti al banco oppure offerti in porzioni preconfezionate tramite appositi banconi, le relative indicazioni si trovano nel libretto degli ingredienti. Per la produzione di formaggi biologici la natamicina non può essere utilizzata.

Comunicato stampa

Bolzano, 25/07/2016