

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2 39100 Bolzano Tel. 0471 975597

info@verbraucherzentrale.it

Come si può riconoscere un'anguria matura

Lun 22/06/2015 - 12:05

Un metodo sicuro è "bussare" sul frutto. Le angurie mature emettono un suono pieno e profondo; quelle poco mature uno "metallico". In altre parole "non cantano". Un altro indizio è il colore del guscio. Se la parte di guscio che sta a contatto con altre superfici si colora di giallo, l'anguria è matura. Se questa parte è intensamente gialla, l'anguria è troppo matura.

Anche il peso può fornire indicazioni. Le angurie mature hanno un peso maggiore rispetto ad angurie non mature delle stesse dimensioni. La dimensione da sola però non è un indicatore. Le angurie continuano a maturare anche a temperatura ambiente, ma il sapore più intenso lo hanno quelle che sono maturate per intero sul campo.

Comunicato stampa Bolzano, 22/06/2015