

Wurstel di pollo: un video spiega l'origine della carne



La maggior parte dei wurstel di pollo venduti in Italia è preparata con carne separata meccanicamente pagata 0,50 euro al chilo, ottenuta spremendo le carcasse degli animali macellati. L'esito è una "pasta omogenea dal colore rosa" con cartilagini e piccole ossa ridotte in polvere miscelata ad acqua e aromi.

Come spiegato [nell'articolo pubblicato su Il Fatto alimentare](#), sulle etichette deve essere citata, ma le aziende spesso cercano di farlo in modo poco evidente, attraverso caratteri tipografici microscopici, oppure impiegando asterischi a fianco della scritta "carne di pollo" che rimandano a zone remote della confezione.

Ecco un video che spiega meglio di cosa si tratta:

[youtube

<http://www.youtube.com/watch?v=Arq8TQXyXfI?feature=oembed>]

[Wurstel di pollo: un video spiega l'origine della carne – Il Fatto Alimentare.](#)