

08 settembre 2016

Patti chiari, sushi da asporto

Di seguito, la presa di posizione di Coop in merito alla richiesta riguardante il sushi da asporto.

A causa della descrizione non totalmente esaustiva, si rivela difficile un preciso riscontro in merito ai risultati dei test.

Gli esiti delle verifiche garantiscono la sicurezza dei generi alimentari, a conferma della freschezza e della qualità degli ingredienti.

In linea generale il gambero «Black Tiger», anche dopo la frittura, deve rimanere leggermente scottato al suo interno, affinché non risulti asciutto.

Per quello che concerne il tonno, si tratta di un prodotto naturale, che può variare nella consistenza. Nel pesce esistono infatti parti più tenere e parti più consistenti, e i tranci di Saku per i Nigiri possono provenire da diverse zone, come la coda, il dorso o altre. Da questo motivo deriva la forma leggermente diversa che possono presentare.

Cordiali saluti

Coop

Francesca Destefani