

Non tutte le salsicce sono uguali

Cervelas, bratwurst e wienerli sono le salsicce preferite dagli svizzeri. Ora questi classici della cucina elvetica sono disponibili nella qualità bio



La Svizzera è un autentico «paese delle salsicce» e conosce ufficialmente circa 400 tipi di salsiccia; non ufficialmente, comunque, molti di più. Praticamente ogni macellaio ha le sue ricette proprie, sul cui contenuto aleggiano le più pazzesche leggende metropolitane. Ma non c'è assolutamente da preoccuparsi: in Svizzera, nelle salsicce finisce solo ciò che ci deve effettivamente finire. Questa qualità è l'orgoglio di ogni macellaio.

Nella salsiccia bio, ovviamente, finisce solo carne svizzera bio. Questa carne proviene da aziende agricole elvetiche, che lavorano secondo le severe norme della Bio Suisse. Tale organizzazione, fondata nel 1981, s'impegna in favore del rispetto della natura e dell'ambiente.

Ma qual è la differenza con le salsicce convenzionali? Nei cervelas di pollame, wienerli e bratwurst bio non ci sono coloranti, esaltatori di sapidità, additivi aromatici e stabilizzatori. Suona bene, vero? Se si sa da dove provengono gli ingredienti, si azzanna ancora più volentieri una salsiccia, o anche due. Le nuove salsicce bio hanno decisamente il potenziale per guadagnarsi la qualifica di pasto preferito di molte persone attente all'ambiente e alla salute! / Heidi Bacchilega

Semplici e gustose: le salsicce bio non contengono coloranti, esaltatori di sapidità, additivi aromatici e stabilizzatori.

