

PRESA DI POSIZIONE DI MANOR

Ringraziamo per averci trasmesso i risultati del sushi test.

In virtù dell'obbligo di trasportare e vendere sushi in un intervallo di temperatura tra 2° e 5° centigradi, è possibile che si verifichi una cristallizzazione del riso. Togliendo il prodotto dal frigorifero poco prima del consumo, questo effetto si affievolisce e il riso diventa più morbido.

Per quanto riguarda il tonno, le differenze a livello di qualità sono giustificate in quanto si tratta di un prodotto naturale. Per la produzione di sushi viene infatti selezionato solo il pesce più fresco e di migliore qualità.