

- [Contatti](#)
- [Chi siamo](#)



- [Home](#)
- [Sicurezza Alimentare »](#)
- [Etichette & Prodotti »](#)
- [Pubblicità & Bufale](#)
- [Nutrizione](#)
- [Pianeta »](#)
- [Recensioni & Eventi](#)
- [Lettere](#)

[Tecnologia e Test](#)

[Quando le vongole non sono fresche? Un video di Eurofishmarket Channel spiega come capirlo](#)

Publicato da [Redazione Il Fatto Alimentare](#) il 13 giugno 2013

Un dubbio di molti consumatori riguarda la freschezza delle vongole al momento dell'acquisto. La web tv di [Eurofishmarket](#) ci spiega come effettuare un rapido test per capire se quelle che abbiamo di fronte sono dei bivalvi vivi e vitali.

Guarda gli altri video sul canale di Eurofishmarketchannel.it

© Riproduzione riservata

Foto: Photos.com

Tags: [EUROFISHMARKET](#), [Eurofishmarket Channel](#), [freschezza](#), [molluschi](#), [pesce](#), [Tepedino](#), [test](#), [tv](#), [video](#), [vongole](#)

- 2
-
-

Rispondi

L'indirizzo email non verrà pubblicato. I campi obbligatori sono contrassegnati *

Nome *

Email *

Website

Commento

È possibile utilizzare questi tag ed attributi XHTML: <abbr title=""> <acronym title=""> <blockquote cite=""> <cite> <code> <del datetime=""> <i> <q cite=""> <strike>