



CONSIGLI PER L'ACQUISTO E LA CONSERVAZIONE

Non facciamoci ingannare dalla confezione

Il packaging non è un elemento distintivo della qualità perché spesso dietro una confezione più o meno accattivante si possono nascondere prodotti simili.

... o dal prezzo

Neanche il prezzo può essere considerato un indicatore oggettivo della qualità: possono variare da un punto vendita all'altro... così come marche diverse possono essere prodotte nello stesso stabilimento.

Ma poniamo attenzione sugli ingredienti "tipici"

Un prodotto migliore userà prevalentemente **uova** di gallina di categoria "A", cioè fresche, e **burro** al posto di altre sostanze grasse.

... e la data di scadenza

In base alla **freschezza degli ingredienti**, secondo gli esperti, una data di scadenza superiore ai 3 mesi indica l'utilizzo di una percentuale molto elevata di conservanti.

Controlliamo canditi e uvetta

Canditi e Uvetta di dimensioni più grandi sono più pregiati, specialmente se tra essi è contenuta la **scorza di cedro**.

... verificiamo la consistenza della crosta

Deve essere ben attaccata, fragrante, con una colorazione bruno dorata e priva di bruciature, ma soprattutto con un'evidente «**scarpatura**», cioè un taglio a forma di croce che è sintomo di qualità.

... e l'alveolatura

Un prodotto che presenta bolle d'aria al suo interno è solitamente di qualità meno pregiata.

Prima di consumarlo

Lasciamolo riposare vicino ad una fonte di calore al fine di esaltarne la sofficietà e la fragranza.

Conservazione

E' bene che sia conservato in luogo fresco e asciutto, lontano da fonti di calore, anche dopo l'apertura.