



Cerca...

⇒ Navigate



⇒ Navigate

[Lettere](#)

## Troppe macchie su quella platessa: un lettore ha dei dubbi sulla qualità. Risponde Valentina Tepedino di Eurofishmarket

Pubblicato da [Roberto La Pira](#) il 13 novembre 2013



**Io e mia moglie dopo aver comprato** una vaschetta di filetti di platessa freschi confezionati, abbiamo scoperto che la parte non visibile dei filetti presentava delle macchie scure (vedi foto). Abbiamo deciso di non consumare il prodotto ma non sappiamo come interpretare la presenza delle macchie. Voi avete qualche idea in proposito

Stefano

**Risponde Valentina Tepedino, veterinario e direttore di [Eurofishmarket](#).**

Il lato cieco (senza occhi) e biancastro della platessa o del rombo e di altri “pesci piatti”, può naturalmente presentare “macchie” scure di varie dimensioni, in genere si tratta di aree pigmentate della livrea. Il prodotto è assolutamente sano e non presenta rischi.

© Riproduzione riservata

Tags: [filetti](#), [macchie](#), [pesce](#), [pigmentazione](#), [platessa](#), [rombo](#), [sogliola](#)

- 0
- 2
- 1

## Rispondi

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

Nome \*

Email \*

Website

Commento

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

Ricevi un avviso se ci sono nuovi commenti. Oppure [iscriviti](#) senza commentare.



## Notizie collegate