



Cerca...

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



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

[Tecnologia e Test](#)

## [Acciuga o sardina? Un video di Eurofishmarket Channel spiega come distinguere i due pesci e valutare la freschezza](#)

Pubblicato da [Redazione Il Fatto Alimentare](#) il 19 giugno 2013

**Molti consumatori** non distinguono le sardine dalle acciughe (o alici) e quando sono davanti al banco della pescheria faticano a valutare la freschezza. La web tv di [Eurofishmarket](#) spiega come riconoscere le due specie di pesce e suggerisce alcuni trucchi per testare la freschezza.

Guarda gli altri video sul canale di [Eurofishmarketchannel.it](http://Eurofishmarketchannel.it)

© Riproduzione riservata

Foto: Photos.com

Tags: [acciughe](#), [alici](#), [EUROFISHMARKET](#), [Eurofishmarket Channel](#), [freschezza](#), [pesce](#), [sardine](#), [Tepedino](#), [test](#), [tv](#), [video](#)

- 0
- 0
- 

## 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.