

Lande le breton



vous présente



**Un autre scandale :
le fromage dans les plats
préparés**



**C'EST VRAIMENT SUPER DE
PENSER À CE QUE NOUS
AVALONS !**

À savoir absolument...
Utilisé chez **PIZZA HUT**.
Un faux fromage plus vrai
que nature : le fromage
“analogue”.



**Article étonnant de
Paule Neyrat, diététicienne au
sujet d'un faux fromage dont
les consommateurs ignorent
certainement l'existence.**





**Ça ressemble au fromage,
ça a le goût du fromage et
c'est un scandale alimentaire,**

**Il est consommé dans nombre
de pizzas, lasagnes, burgers
et autres plats industriels
contenant du fromage;
genre gouda, mozzarella,
emmental...**

**Il existe deux versions de
fromage analogue inventées
par CARGILL, fabricant
américain de produits pour
l'industrie agro-alimentaire
implanté dans 63 pays;
ça laisse rêveur !**



La pâte composée de 15 % de protéines lactières, d'huile de palme (la moins chère mais la plus toxique car c'est une graisse dite "Trans" qui a des effets néfastes sur la santé) et rehausseurs de goût qui existe depuis 2007.

L'autre pâte dite le «Lygomme TACH Optimum» destiné au marché européen et datant de 2009, est composée de trois amidons, d'un galactomannane (E 410,412, 417), d'un carraghénane (E 407), tous deux gélifiants et d'arômes.

**Quoi de plus
appétissant?**



Il a fait partie des trois nominés aux
Food Ingrédients Excellence
Awards 2009,
catégorie «Innovation de l'année pour
la Laiterie». Ce Lygomme est
intéressant pour les industriels car
il coûte 60 % de moins que l'autre
fromage analogue (et 200 % de moins
qu'un vrai fromage) : les firmes
se sont ruées dessus depuis
la flambée du prix du lait.

En plus, CARGILL se glorifie d'avoir inventé un ALIMENT BON POUR LA SANTE car son Lygomme ne contient pas de graisses saturées, ni de lactose et convient aussi bien à l'alimentation halal que kasher (bref, un gros mensonge pour vendre à tout le monde ce qui ne convient en fait à personne).

**Vous croyez manger du
fromage (donc des protéines
et du calcium) avec
votre pizza, vos lasagnes,
votre burger et vous absorbez
une infâme pâte qui vous
démolît la santé**

Le comble de l'hypocrisie : la CEE a autorisé l'emploi de ce "fromage analogue" à condition que les ingrédients qui le composent soient indiqués sur l'étiquette.



**Mais qui va regarder ces
minuscules caractères ?**

**Qui va déchiffrer que
le galactomannane
et le carraghénane,
c'est le fromage?**

**Amoureux des vrais fromages
: soyez encore plus vigilants !**

Pour info, la sauce tomate utilisée sur ces aliments est aussi à la tomate ce que ce fromage analogue est à la vraie mozzarella : la sauce tomate utilisée est un assemblage de produits bon marché mais artificiellement goûteux qui sont additionnés à une base de ketchup lui aussi de la plus basse qualité.



**Les exemples similaires
sont très nombreux.**

**Merci Pizza Huit et l'industrie
agro-alimentaire en général
(appuyée par la grande
distribution) qui nous sert
de la merde.**

Et après ça, on viendra décréter qu'il est très étonnant d' assister à une véritable et inexplicable «épidémie mondiale de maladies humaines» comme l'obésité, le diabète, les allergies, les maladies cardio-vasculaires ou les cancers.

Le but est bien évidemment de faire de l'argent, beaucoup d'argent, d'abord en nous vendant des produits «faciles» et «standardisés» dont le prix de revient est le plus bas possible et ensuite de nous rendre dépendants des médicaments qui vont soi-disant résoudre nos problèmes de santé.

Réfléchissez et soyez critiques quand vous consommez : le moins cher n'est pas forcément le moins cher et la qualité de vie n'a pas de prix.

***SVP, faites passer vers les
gens que vous appréciez.***

