

Caso mozzarelle: si indaga su latte crudo

Data: Invalid Date | Autore: Redazione



TORINO - Dopo le mozzarelle blu si apre un altro fronte di indagine sugli alimenti nocivi: quello del latte crudo. Ad avviare il nuovo filone gli stessi magistrati di Torino che si occupano di mozzarelle blu. Il prodotto in questione e' il latte crudo in vendita presso i distributori automatici [MORE]: un controllo su una macchinetta in un negozio di Pianezza (Torino) ha accertato che nel prodotto c'era un batterio (Campylobacter) capace di provocare disturbi gastrointestinali.

(ANSA)