

Et voilà encore une belle cochonnerie inventée aux Etats-Unis, que l'on nous fait avaler "à l'insu de notre plein gré".

Quand on pense que l'on voulait nous interdire nos fromages au lait cru.....

Pour ceux qui se laissent aller dans les supermarchés ...

Un faux fromage plus vrai que nature : le fromage "analogue"

TRANSMIS PAR M.DOGNA JANVIER - 2012

Les vaches doivent s'en mordre les tétones, le monde tourne vraiment à l'envers !

Je viens de découvrir cet article étonnant de Paule Neyrat, Diététicienne sur un faux fromage dont les consommateurs ignorent certainement l'existence.



Le fromage analogue, ça vous dit quelque chose ?

Moi, j'avoue que ça m'avait échappé. Ce n'est pas un nouveau fromage, non.

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

Et vous en consommez à l'insu de votre plein gré dans nombre de pizzas, lasagnes, cheeseburgers et autres plats industriels où il y a soi-disant du fromage genre gouda, mozzarella, emmental et autres fromages à pâte dure.

Il existe deux versions de fromage analogue inventées par Cargill, un fabricant américain de produits pour l'industrie agro-alimentaire implanté dans 63 pays:

L'un est une pâte composée de 15 % de protéines laitières, d'huile de palme et d'exhausteurs de goût qui existe depuis 2007.

L'autre appelé «Lygomme TACH Optimum» destiné au marché européen et datant de 2009, est composé de trois amidons, d'un galactomannane (E410,412, 417), d'un carraghénane (E407), tous deux gélifiants, et d'arômes. Quoi de plus appétissant ? Et, tenez-vous bien, il a fait partie des trois nominés aux Food Ingredients Excellence Awards 2009, catégorie «Innovation de l'année pour la Laiterie».

S'il ne l'est pas pour les consommateurs qui sont bernés, ce Lygomme est optimum pour les industriels car il coûte 60 % de moins que l'autre fromage analogue (et 200 % de moins qu'un vrai fromage) : ils se sont rués dessus depuis la flambée du prix du lait.

En plus, Cargill se glorifie cyniquement d'avoir inventé un truc bon pour la santé car son Lygomme ne contient pas de graisses saturées, ni de lactose et convient aussi bien à l'alimentation halal que kasher. C'est vraiment pousser le bouchon de la morgue financière très loin. Vous croyez manger du fromage (donc des protéines et du calcium) avec votre pizza, vos lasagnes, votre cheeseburger et en fait vous absorbez une infâme pâte qui ne vous apporte rien de bon pour votre santé.

La Commission Européenne 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 comprendre que le galactomannane et le carraghénane, c'est le fromage ?

Paule Neyrat, Diététicienne