

¿CÓMO REDUCIR LA EXPOSICIÓN DE ACRILAMIDA EN CASA?



**DORADO
PERO NO PASADO**

PRODUCTOS EN LOS QUE SE FORMA:

- Alimentos fritos a base de patata
- Galletas
- Pan
- Alimentos empanados

PROCESOS EN LOS QUE SE FORMA:

- Horneado
- Fritura
- Cocción
- Tostado

RECOMENDACIONES DE PREPARACIÓN Y COCINADO:

- ✓ Freír a 175°C máximo.
- ✓ El color dorado es preferible al marrón oscuro.
- ✓ Evitar tostarlo o quemarlo.
- ✓ Almacenar las patatas en lugar fresco y oscuro, nunca en nevera.

