

## Opatrenia k zníženiu tvorby akrylamidu

Napísal Administrator  
Utorok, 16 Apríl 2013 08:58 -

---

V záujme znižovania tvorby akrylamidu počas prípravy pokrmov Asociácia Európskych spracovateľov zemiakov vytvorila tzv. zlaté pravidlá pre smaženie hranolkov.

Zlaté pravidlá pre smaženie sa nachádzajú na stránke <http://www.goodfries.eu/sk/rules/>

Podporné video

<http://www.goodfries.eu/sk/home/>

Zdroj: Good Fries