

Siguiendo la pista a... un paquete de salchichas Sobre nº 1

Tenéis en la mano un paquete de salchichas, en cuya presentación leemos: "Campofrío", "**Frankfurt. La Original**" y "**40 años receta original**".

Según wikipedia:

La **salchicha de Frankfurt** (por la ciudad de Fráncfort del Meno), llamada en alemán *Frankfurter Würstchen* es un tipo de *brühwurst* (salchicha escaldada alemana) hecha de carne de cerdo pura embutida en tripa natural de oveja. Su sabor especial se logra gracias a un proceso especial de ahumado.

La ley alemana sobre vigilancia de alimentos es muy estricta acerca de la composición y producción de esta salchicha, exigiendo que esta *brühwurst* se elabore con una selección de carnes de cerdo, que se ahúman tras el embutido.

En la etiqueta de nuestro paquete podemos leer:

SALCHICHAS COCIDAS ESTILO FRANKFURT DE POLLO (40 %), CERDO (10 %) Y PAVO (7 %). SABOR AHUMADO.

Carne separada mecánicamente de pollo, grasa y corteza de cerdo, carne separada mecánicamente de pavo, agua, almidón, sal, azúcar, estabilizantes (E-412, E-415, E-451), especias, antioxidante (E-316), aroma de humo, conservador (E-250).

¿Hasta qué punto se corresponde el etiquetado con el contenido?

En cualquier caso, supongamos que estas salchichas están elaboradas completamente con **carne de cerdo**. Sabemos que para comer carne de cerdo, antes hay que criar y matar al cerdo. Esto es algo que normalmente no vemos... y que ahora vamos a ver, aunque sea un poquito. Id a la sala de proyecciones y ved un fragmento del documental "Expediente carne" (27:15-35:15) sobre "La carne y la matanza".

Antes de pasar a la siguiente pista, escribid brevemente cada uno en este papel algún sentimiento que os haya provocado el documental.

.....

.....

.....

.....

.....

Cuando terminéis, buscad y abrid el sobre nº 2

