

McDonald's verliert den Rechtsstreit

mit dem Koch Jamie Oliver, der bewiesen hat, dass die Lebensmittel, die sie verkaufen, nicht zum Verzehr geeignet sind, weil sie hochgiftig sind.

Chefkoch Jamie Oliver hat einen Kampf gegen die größte Junk-Food-Kette der Welt gewonnen.

Oliver beweist, wie Burger gemacht werden.

Laut Oliver werden die fetten Fleischteile mit Ammoniakwasserstoff "gewaschen" und dann in der Verpackung des Fleisch-"Kuchens" zum Füllen des Burgers verwendet. Schon vor diesem Verfahren, so die Moderatorin, war dieses Fleisch nicht für den menschlichen Verzehr geeignet.

Oliver, ein radikaler Aktivistenkoch, der einen Krieg gegen die Lebensmittelindustrie geführt hat, sagt:

„Wir reden über Fleisch, das als Hundefutter verkauft und dann den Menschen serviert wird. Neben der Fleischqualität ist Ammoniumsäure gesundheitsschädlich.“ Oliver sagt dazu: "Der Prozess des rosa Misten". Welcher vernünftige Mensch würde einem Kind ein in Ammoniumwasserstoff getränktes Stück Fleisch in den Mund legen?

In einer anderen seiner Initiativen hat Oliver gezeigt, wie Chicken Nuggets hergestellt werden: Nach Auswahl der "besten Teile" wird der Rest: Fett, Haut, Knorpel, Optik, Knochen, Kopf, Beine, einem Mec-Split-Smoothie Canica unterzogen - es ist die Euphemismus, den Ingenieure in Lebensmitteln verwenden, und dann, dass blutrosa Paste desodoriert, gebleicht, aufgefrischt und neu lackiert, in Mehl getaucht und gebratener Melcocha ist, bleibt dies in normalerweise teilweise gehärteten Ölen, dh Toxinen.

Die Lebensmittelindustrie verwendet Ammoniumwasserstoff als antimikrobielles Mittel, was es McDonald's ermöglichte, Fleisch in seinen Burgern zu verwenden, das nicht für den menschlichen Verzehr geeignet ist. Noch besorgniserregender ist jedoch die Situation, dass diese auf Ammoniumwasserstoff basierenden Stoffe in der Lebensmittelindustrie mit dem Segen der Gesundheitsbehörden weltweit als „gesetzliche Bestandteile des Produktionsprozesses“ gelten. Die Verbraucher werden also nie erfahren, welche Stoffe sie in unseren Lebensmitteln enthalten.

BITTE HÖREN SIE AUF, IHREN KINDERN DIESES FAKE FOOD ZU FÜTTERN, denn JETZT WISSEN SIE ES.