

Il latte ha una scadenza.

Il latte scaduto non venduto è mandato di nuovo al produttore che PER LEGGE può eseguire di nuovo il processo di pastorizzazione a 190 gradi e rimetterlo sul mercato.

Questo processo PER LEGGE può essere eseguito fino a 5 VOLTE.

Il produttore è obbligato a indicare quante volte è stato eseguito il processo, e, in effetti, lo indica, ma a modo tutto suo, nel senso che chi si è mai accorto che il latte che sta bevendo è scaduto e ribollito chissà quante volte?

Il segreto è guardare sotto il tetrabrick e osservare i numerini.

Ci sono dei numeri 12345. Il numero che manca indica quante volte è scaduto e poi ribollito il latte.

ES: 12 45 manca il "tre": scaduto e ribollito 3 volte.

Ma non finisce qui, perché in uno scatolone da 12 buste ci saranno alcune buste dove manca il numero e altre dove ci saranno tutti i numeri. Attenzione tutto lo scatolone avrà ricevuto questo trattamento. In questo modo le aziende si arricchiscono, riciclando, di fatto, il latte scaduto, e chi ne paga le conseguenze, siamo noi che, di fatto, **beviamo acqua sporca.**

DIFFONDETE

