



Desmienten que la Nutella sea mala para la salud

La organización Stiftung Warentest descarta la presencia de contaminantes en la Nutella, como se había dicho hace unos días. Esta entidad, que se dedica al análisis de alimentos, asegura que la Nutella tiene un nivel de contaminantes muy bajo, mientras que otras cremas de untar hechas con aceite de girasol suspenden sus tests de contaminantes.

Stiftung Warentest aclara que la presencia de contaminantes, agentes cancerígenos como el 3-MCPD, no están vinculados directamente al uso del aceite de palma *per se* y reconoce que estos contaminantes se pueden encontrar en cualquier aceite que se refine a más de 200°C. La entidad afirma rotundamente que **el aceite de palma por sí solo NO es cancerígeno** y que por lo tanto la Nutella tampoco.

Es más, en su proceso de elaboración, **Ferrero trabaja con una temperatura de menos de 200 grados** y una baja presión para garantizar la seguridad del producto. Y desde Stiftung Warentest añaden que el aceite de girasol refinado incorrectamente puede tener muchos más contaminantes que el aceite de palma.

La organización también destaca las declaraciones del Grupo Ferrero los cuales destacan que usan bajas temperaturas para contener la creación de sustancias críticas y así garantizar la calidad de sus productos y minimizar la presencia de contaminantes en línea con los parámetros definidos por la EFSA (*European Food Safety Authority*), la Autoridad Europea de Seguridad Alimentaria. Este estudio contradice y demuestra que las sospechas sobre que la Nutella tenía agentes cancerígenos es falsa.

Accede al estudio comparativo de las cremas de cacao elaborado por Stiftung Warentest.