

Vous aimez les nuggets de poulet des fast-food ? Préparez-vous à vomir !

écrit par Christine Tasin | 15 mai 2023

vous dire quelque chose, mec, ce truc a le goût d'un [__] de carton



vous dire quelque chose, mec, ce truc a le goût d'un [__] de carton



Ah ! la *malbouffe rapide*, traduite usuellement par “*fast-food*” qui sert de récompense aux gosses bien sages où ils apprennent à aimer la bouffe de merde, où ils dénaturent leurs goûts, apprenant à apprécier savourer ce qui est insipide, gras, sucré, et ne vient surtout pas des poulets bio élevés en plein air au grain ni de boeufs nourris par l’herbe de nos prés. Mais c’est pas cher, qu’on te fait croire... On te le fait croire, parce que, franchement, tant qu’à manger rapidement pour pas cher, une omelette, des sushis ou un bon riz cantonnais dans un bon Chinois ou Japonais, un menu ouvrier complet à 15€ ça se trouve encore... Et ça revient moins cher que Mac Do qui pratique un prix d’appel au big Mac mais il faut ajouter la boisson, le dessert...

Non, déjà, la viande d'animaux vendus dans les fast-food vient rarement, et pour cause, de bêtes bien soignées. Le plus souvent ce sont des élevages intensifs venant pour bon nombre de l'étranger, avec des animaux élevés en cage, nourris aux hormones et aux antibiotiques... A pleurer. A vomir.

Ensuite voilà que l'enquête ci-dessous nous révèle qu'entre exhausteurs de goûts et remplacement de la viande par de la farine, des algues, du soja, du bois (vendus au prix de la viande)... pour améliorer, texture, conservation et goût, on vous prend vraiment pour des jambons. Et ils n'ont pas encore ajouté les insectes de rigueur dorénavant pour complaire aux écolos-dingos et à Der Leyen.

Enfin naturellement la plupart de ces animaux ont été tués selon le rite halal, faut bien rassurer les pauvres musulmans. L

Le dernier fast-food à la mode, qui fait un malheur, le Tacos est tout halal, c'est plus simple pour tous les musulmans. Quant aux Français, ils n'ont qu'à manger halal, c'est plus simple pour tout le monde, n'est-ce pas ! Darmanin aime tellement l'islam, le halal et la malbouffe qu'il fait de la pub aux Tacos au lieu de promouvoir un bon cuisinier bien de chez nous, au lieu de s'occuper de l'insécurité qui monte, qui monte...

<https://resistancerepublicaine.com/2023/05/15/fusillade-de-courrieres-62-le-maire-ecrit-a-darmanin-occupe-a-faire-la-promo-du-halal/>

Une étude révèle que les chaînes fast-food américaines utilisent des algues, du soja et même du bois pour améliorer les plats proposés au menu

Une enquête exclusive menée par le [Daily Mail](#) pourrait vous

faire réfléchir à votre prochaine commande de poulet frit dans les chaînes de restauration rapide américaines. L'enquête révèle que ces restaurants ajoutent à leur poulet des additifs, des conservateurs et d'autres protéines pour maintenir les coûts à un niveau bas. Certains de ces plats sont décrits comme étant « de première qualité » ou « entièrement à base de viande blanche », mais ils sont loin de l'être et contiennent plutôt des ingrédients tels que des algues et même de la pulpe de bois.

Le rapport indique que plus de 120 ingrédients se cachent dans les hamburgers ou les nuggets de poulet des fast-foods. Ces ingrédients sont énumérés ci-dessous, restaurant par restaurant :

McDonald's

Les McNuggets de poulet de McDonald's, dont la popularité ne se dément pas, ont été au centre d'une controverse par le passé, après l'apparition en 2010 d'une vidéo, aujourd'hui démentie, montrant de la « bave rose » censée entrer dans la composition des nuggets dans une usine.

La marque a travaillé dur pour dissiper ce mythe, mais les friandises ne sont toujours pas composées à 100 % de viande de poulet.

Les nuggets contiennent du poulet blanc désossé, mais aussi plusieurs types de farine, des arômes, des épices, de l'acide, de l'extrait de levure, du dextrose et des extraits secs de jus de citron.

Wendy's

Dans la galette du sandwich au poulet classique de Wendy's,

56 % seulement de la viande est du blanc de poulet.

Les 44 % restants sont un mélange d'eau, de farine de blé, d'amidon, d'acides, d'épices et de poudres aromatiques. On y trouve également de l'huile de soja entièrement raffinée, un agent levant et des ingrédients plus inhabituels tels que de la poudre de poulet déshydratée et un arôme de fumée.

La galette, le petit pain et la mayonnaise contiennent plus de cinq allergènes, il est donc utile de vérifier la recette avant de manger si vous avez des allergies.

Les nuggets de Carl's Jr

Les nuggets de Carl's Jr se distinguent des autres offres sur le marché par leur forme étoilée distinctive.

Ils contiennent également des ingrédients plus inhabituels, à savoir une « saveur de type poulet », selon The Daily Meal.

Le journal rapporte que les nuggets comprennent un arôme de bœuf, qui contient trois types de protéines différentes (des protéines hydrolysées de soja, de blé et de maïs) et de la graisse de bœuf.

Quant au sandwich au poulet épicé, il contiendrait un « produit d'avoine isolé » dans sa galette et de la cellulose microcristalline dans son petit pain – qui est une pulpe de bois raffinée.

Subway

La chaîne a fait l'objet de critiques dans le passé, avec des allégations selon lesquelles certains de ses produits à base de poulet étaient fabriqués à partir de matières autres que

le poulet. Subway a répondu à ces allégations en affirmant que son « poulet rôti au four et ses lanières de poulet sont composés à 100 % de viande blanche de poulet ».

Toutefois, ses produits ne sont certainement pas fabriqués uniquement à partir de poulet. Le poulet rôti au four contient également des arômes, de la fécule de pomme de terre et des carraghénanes.

Il s'agit d'un composé chimique qui ne présente aucun danger pour la santé, mais qui est fabriqué à partir de parties de diverses algues rouges. Il est utilisé pour épaissir les aliments et n'a aucune valeur nutritionnelle.

Jack in the Box

Jack in the Box propose plusieurs produits à base de volaille dans son menu, notamment des filets de poulet et des nuggets.

Ces produits contiennent souvent du blé et du lait, de sorte que les personnes allergiques doivent vérifier la liste des ingrédients.

La viande du poulet pop-corn contient également un « produit d'avoine isolé » parmi ses autres ingrédients, à savoir des lanières de poitrine de poulet avec de la viande de côte, de l'eau et de la fécule de pomme de terre.

Whataburger

Selon le Daily Meal, une proportion importante des lanières de poulet de style sudiste de la chaîne n'est pas de la viande de poulet pure, jusqu'à 12 % de chaque lanière contenant des ingrédients tels que de l'eau, du phosphate de sodium et des protéines de soja isolées.

La protéine de soja isolée, dérivée des fèves de soja, est un ingrédient couramment utilisé dans les aliments transformés pour les étoffer.

Ce dernier ingrédient est couramment utilisé dans les aliments transformés, rapporte le média. Protéine dérivée des graines de soja, la protéine de soja isolée est un moyen rentable d'étoffer les aliments.

Mais les personnes souffrant d'allergies au soja, potentiellement dangereuses, devraient éviter tout ce qui contient des protéines de soja.

Burger King

Selon The Daily Meal, les nuggets de poulet de Burger King contiennent également toute une série d'arômes en plus de la poitrine de poulet et de la viande de côte.

Il s'agit notamment d'extrait de levure autolysée, une substance dérivée de la levure, et d'autres exhausteurs de goût, dont le guanylate disodique, une forme de sel parfois utilisée en association avec le glutamate monosodique, que l'on trouve également sous le nom de E627.

Ils ne conviennent pas non plus aux personnes qui ne peuvent pas manger d'œufs, de lait, de blé, de gluten ou de céleri.

Domino's

Bien qu'il soit connu pour ses pizzas plutôt que pour ses traditionnels tendres ou nuggets de poulet, le géant de la restauration rapide propose également des ingrédients supplémentaires dans ses offres de volaille.

Son poulet grillé contient des dizaines d'ingrédients, dont

de l'amidon de maïs modifié, de l'amidon alimentaire modifié et de l'huile de beurre lipolysée.

L'amidon modifié est généralement utilisé comme agent épaississant, stabilisateur ou émulsifiant, et pour prolonger la durée de conservation des aliments.

Dairy Queen

Les lanières de poulet de Dairy Queen contiennent un pourcentage substantiel d'ingrédients autres que de la viande pure. Les beignets de filet de poulet non cuits contiennent jusqu'à 18 % d'une solution d'eau, de protéines de soja hydrolysées, de sel et de phosphates de sodium.

Le phosphate de sodium est utilisé pour améliorer la texture du poulet et en prolonger la fraîcheur.

Un représentant de Dairy Queen a déclaré : « Nos lanières de poulet sont composées à 100 % de viande blanche de poulet assaisonnée. Chaque lanière de poulet est un filet unique qui est mariné et pané pour un maximum de saveur. Bien que nous fournissions nos listes d'ingrédients au public sur DairyQueen.com, nous nous abstenons de fournir la recette exacte ou le pourcentage d'ingrédients pour des raisons de concurrence.

Arby's

Selon The Daily Meal, le filet de poulet au babeurre contient un ingrédient surprenant qui contribue à rehausser sa saveur : le concentré de protéines.

Consommées couramment par les athlètes et les culturistes, les protéines de lactosérum sont souvent ajoutées à d'autres

aliments pour en améliorer la texture et le goût et les faire durer plus longtemps dans les rayons.

White Castle

La forme du poulet proposé par cette chaîne peut indiquer qu'il ne s'agit pas de viande à 100 %.

Ces anneaux contiennent une longue liste d'ingrédients, dont le conservateur carraghénane – dérivé d'algues – et du poulet cuit en poudre.

Cette explication peut clarifier les choses.

Une étude récente de [l'école de santé publique de l'université Imperial](#) a révélé qu'une plus grande consommation d'aliments ultra-transformés (comme ceux mentionnés ci-dessus) pourrait être liée à un risque accru de développer un cancer et d'en mourir.

On peut se demander pourquoi BlackRock, le plus grand gestionnaire d'actifs au monde, qui gère des milliers de milliards de dollars, n'a pas secoué l'industrie de la restauration rapide, qui semble servir aux consommateurs des aliments malsains qui, selon l'école impériale, pourraient potentiellement contribuer au cancer. Le « S » de ESG (« Environmental, Social, et de Governance ») n'est-il pas censé promouvoir la santé et la sécurité de la société et améliorer la qualité de vie ?

<https://www.aubedigitale.com/une-etude-revele-que-les-chaines-fast-food-americaines-utilisent-des-algues-du-soja-et-meme-du-bois-pour-ameliorer-les-plats-proposees-au-menu/>