

Usa, stop ai coloranti artificiali nel gelati

"Sono orgogliosa dei produttori di gelato e delle aziende lattiero-casearie che si sono fatti avanti per le famiglie americane assumendo questo impegno volontario a fornire gelati e latticini surgelati senza coloranti artificiali certificati", ha dichiarato Michael Dykes, D.V.M., presidente e CEO dell'International Dairy Foods Association (IDFA). Un annuncio fatto con a fianco il Segretario all'Agricoltura degli Stati Uniti, Brooke L. Rollins e Il Segretario della Salute Robert F. Kennedy, Jr. nell'ambito del programma "Make America Healthy Again" del Presidente Trump. Si tratta di un impegno volontario e proattivo per eliminare l'uso di Rosso 3, Rosso 40, Verde 3, Blu 1, Blu 2, Giallo 5 e Giallo 6 da gelati e altri dessert surgelati a base di latte entro il 2028.