



Raquel Andrés Durà
Periodista

¿De qué hablamos cuando hablamos de horchata fresca?

14/06/2022 06:00



Hemos hablado mucho sobre que las horchatas industriales, las pasteurizadas que se venden envasadas en cristal, botella de plástico o tetrabrik en los supermercados, pueden estar hechas con chufa valenciana o con chufa africana (procedente, seguramente, del comercio injusto). Y que la única garantía de que la chufa es autóctona es el sello de la DO Xufa de València.

Ahora bien, por comentarios de personas de mi alrededor y otros leídos en las redes sociales, veo que no está tan clara la diferencia entre horchatas por su proceso de elaboración. Y sobre todo, mucha gente no sabe identificarlas a simple vista, para que no se la den con queso y decidir libremente (algo que solo es posible con conocimiento) qué horchata consumir.



Horchatas pasteurizadas en las que pone "fresca" y no consta "pasteurizada" en la etiqueta principal (Raquel Andrés Durà)

Al minuto

Zelenski describe los horrores de la guerra en la ONU y pide castigo para Rusia

Un entorno tóxico

Erdogan anuncia el intercambio de 270 presos rusos y ucranianos

El Ayuntamiento de Terrassa programa el taller infantil Drag Kids de travestismo

Letizia, una reina activista en Nueva York

La semana pasada lancé en Twitter la siguiente pregunta: "¿Qué entendéis por horchata fresca?". El 100% de las respuestas asocia este término con la horchata natural. Vean las respuestas: "Sin pasteurizar, con una caducidad muy corta igual que la leche fresca"; "horchata natural recién hecha sin ningún tratamiento de conservación"; "natural, reciente y fresca"; "natural y no manipulada"; "sin conservantes ni procesos industriales, y