

# Bulles blanches sur le Nutella : Ferrero rassure les internautes après l'épisode de salmonellose

Par Le Figaro

Publié il y a 1 heure,

Mis à jour à l'instant



00:00/02:09



Le Nutella peut connaître un phénomène de séparation de la matière grasse, qui donne lieu à des bulles sur la surface de la matière. *Eric Gaillard / REUTERS*

**Des consommateurs se sont inquiétés de voir des bulles blanches sur certains produits de la marque. Un phénomène normal qui n'a rien à voir avec la salmonelle suspectée dans certains produits Kinder, selon Ferrero.**

La possible contamination à la salmonelle d'une variété de produits Kinder semble avoir profondément entamé la confiance d'une partie des consommateurs envers Ferrero. En ce début de semaine, plusieurs clients de la marque ont partagé avec inquiétude sur les réseaux sociaux des photos d'un autre produit emblématique, à savoir la pâte à tartiner Nutella. En cause : dans certains pots, la pâte chocolat-noisette serait surmontée de bulles blanchâtres.

Les consommateurs sont échaudés après la révélation de la contamination à la salmonelle de produits Kinder (appartenant au groupe Ferrero) qui a obligé le confiseur à rappeler tous les produits provenant de l'usine belge d'Arlon et produits entre le 15 octobre et le 10 janvier. Parmi eux, des chocolats de Pâques, des Schoko-bons, mais aussi des calendriers de l'Avent prévus pour le mois de décembre 2021.

## Attention particulière

Le rappel, massif, ne concerne cependant pas le Nutella ni certains œufs en chocolat comme les Kinder Eggs. Ceux-là même dont les internautes s'inquiètent désormais. Kinder a tenu à les rassurer en indiquant sur son compte Twitter officiel que les bulles qui pouvaient apparaître à la surface des produits n'étaient pas liés à des salmonelles, mais à

une simple séparation de la matière grasse du reste du produit. Ferrero confirme auprès du Figaro : *«C'est un phénomène connu dans l'industrie qui s'appelle 'granini'. Cela correspond à des petites billes d'huile qui se forment suite à des variations de température. L'aspect n'a aucune incidence sur le produit qui reste tout à fait consommable et n'altère en rien son goût.»*

Ce phénomène a pu être remarqué par des internautes depuis des années, et bien avant les soupçons d'infection à la salmonelle. Dans une [discussion Reddit](#) datée de 2014, un membre du forum en ligne avait ainsi partagé une image de son pot de Nutella surmonté de bulles blanches, avant d'être rassuré par d'autres internautes sur leur nature.

Même chose sur un forum destiné aux familles américaines : en 2013, un internaute avait partagé une image de sa pâte à tartiner et de ses bulles blanches, avant de contacter directement Nutella qui avait indiqué que les conditions de conservation, et notamment la température ambiante, pouvaient produire ce phénomène de séparation de la matière grasse.

---

**À VOIR AUSSI** – Kinder: Ferrero rappelle des centaines de tonnes de chocolats pour des suspicions de salmonelles