

Zamrażanie

Dodany przez amif

jak najlepiej zamrażać

Zamrażaj szybko, ponieważ tylko wtedy produkty zachowają najwięcej wartości odżywczych. Nie zamrażaj produktów po raz drugi. Torebki i pojemniki na mrożonki powinny być szczelne i wykonane tylko z materiałów do tego przeznaczonych.

Czas przechowywania zależy od rodzaju produktu:

ryby, wędlina, gotowe potrawy i ciasta – 6 miesięcy

sery, drób, mięso – 8 miesięcy

warzywa i owoce – 12 miesięcy

