



Emporio della Solidarietà

la solidarietà spesa bene™

Conservazione alimenti in FRIGORIFERO

Arrivata a casa metti i prodotti in frigorifero.

RICORDA CHE OGNI ZONA DEL FRIGORIFERO ha una TEMPERATURA DIVERSA

e ogni cibo vuole una sua temperatura per essere ben conservato!

RIPIANI:

ALTO

Meno freddo (6-8°C).

Formaggi stagionati,
confezioni sottovuoto, scatolame.

CENTRALI

Temperatura intermedia (4-5°C).

Cibi cotti, avanzi, yogurt, latte,
formaggi freschi.

Anche le uova possono stare
in questo ripiano.

Mantienile sempre all'interno delle loro confezioni

BASSO

Più freddo.

Carne cruda, pesce crudo o cotto.

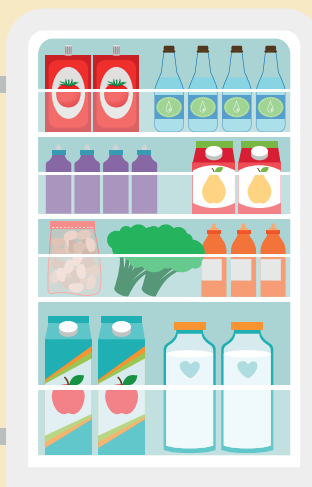
Controlliamo l'integrità degli imballaggi e usiamo
contenitori ermetici per evitare scongelamenti.

CASSETTI

Temperatura più alta (6-10°C).

Dedicati a frutta e verdura fresche.

Meglio non lavarle prima di metterle in frigorifero:
potremmo favorire la comparsa di muffe!



CONTROPORTA

Bibite, salse, olive, sottaceti,
marmellate, caffè...
tutto ciò che ha necessità
solo di un po' di fresco.



**Caritas
Diocesana
Veronese**

in collaborazione con:



**Fondazione
APOLLINARE & CESIRA VERONESI**



e nel congelatore...?

IL CONGELATORE È UN OTTIMO ALLEATO PER LA CONSERVAZIONE DEI CIBI, MA RICORDA:

- NON METTERE MAI GLI ALIMENTI IN CONGELATORE SENZA PROTEZIONE, USA SACCHETTI GELO O DEI CONTENITORI ADATTI.
- ETICHETTA OGNI PRODOTTO IDENTIFICANDOLO E SCRIVENDO ANCHE LA DATA IN CUI L'HAI MESSO IN CONGELATORE: COSÌ RIUSCIRAI A TENERE SOTTO CONTROLLO LA VITA DEI TUOI CIBI!
- SE DECIDI DI CONSUMARE UN PRODOTTO CONGELATO, PONILO SU UN PIATTO E LASCIALO SCONGELARE IN FRIGORIFERO OPPURE SCONGELALO NEL MICROONDE CON LA FUNZIONE SPECIFICA!
- CIÒ CHE ESCE DAL CONGELATORE NON PUÒ RIENTRARCI, OVVERO GLI ALIMENTI SCONGELATI NON VANNO PIÙ RICONGELATI!
- FAI ATTENZIONE AL LIQUIDO CHE SI FORMA DURANTE LO SCONGELAMENTO: EVITA CHE VADA IN GIRO ED ELIMINALO ACCURATAMENTE!
- MANTIENI PULITO E IN BUONE CONDIZIONI IL CONGELATORE: SBRINALO PERIODICAMENTE.

COS'È LA DATA DI SCADENZA?

LA DATA DI SCADENZA VIENE INDICATA CON LA FRASE "DA CONSUMARE ENTRO".

IL PRODOTTO DOPO LA DATA DI SCADENZA POTREBBE NON ESSERE SICURO PER LA SALUTE E QUINDI NON VA CONSUMATO.



COS'È IL TMC?

È LA DATA FINO ALLA QUALE IL PRODUTTORE GARANTISCE LE CARATTERISTICHE SPECIFICHE DEL PRODOTTO: DOPO LA DATA INDICATA PERÒ NON È DANNOSO PER LA SALUTE E QUINDI PUÒ ESSERE CONSUMATO.

