

## KOELVERSE PRODUCTEN

### ... altijd koud bewaren

Elke dag opnieuw hecht de keurslager het grootste belang aan kwaliteit, versheid en hygiëne. Hieronder volgt een aantal praktische bewaartips voor u thuis.

#### ALGEMENE BEWAARTIPS

- zorg ervoor dat koelverse producten zo kort mogelijk buiten de koeling liggen
- leg vlees, dat inmiddels bereid is, niet meer terug op een bord waarop rauw vlees heeft gelegen
- gebruik nooit hetzelfde keukenmateriaal voor zowel rauw als bereid vlees
- de temperatuur in de koelkast moet lager zijn dan 7°C (bij voorkeur 2-5°C)

#### BEWAREN IN DE KOELKAST

**Vers vlees** kan in de koelkast **1 tot 2 dagen** worden bewaard;

**Gehakt** maximaal **1 dag**;

**Gekookte worst** en **leverworst 4 dagen**;

Laat het vlees wel in de verpakking of leg het op een bord, afgedekt met folie. Zo voorkomt u dat het vlees uitdroogt. Bent u niet zeker van de stand van uw koelkast? Bij de Keurslager is een koelkastthermometer te koop.

#### DIEPVRIESTIPS

In de diepvries kunt u het vlees aanmerkelijk langer bewaren, wel 1 tot 3 maanden. Haal diepgevroren vlees 24 uur voor bereiding uit de diepvries en laat het in de koelkast ontdooien. Vries eenmaal ontdooid vlees niet nogmaals in.

Verder kunnen de volgende **tips** van pas komen:

- vries alleen vers vlees in
- maak kleine, platte pakketjes, met zo weinig mogelijk lucht
- gebruik geschikt verpakkingsmateriaal
- koel warme producten snel af, bijvoorbeeld door de pan in een bak met ijs te zetten
- vries niet te grote hoeveelheden in 1x in
- zet de vriezer tijdig op 'invriezen' (raadpleeg de gebruiksaanwijzing van uw apparaat)

*	-6°C	Of lager, in dit vriesvak kunnen de diepvriesproducten ongeveer 1 week worden bewaard.
**	-12°C	Diepvriesproducten kunnen circa 1 maand worden bewaard.
***	-18°C	Het vriesvak is geschikt om producten 3 maanden te bewaren. Bovendien kunt u kleine hoeveelheden zelf invriezen.

*De steraanduiding geeft de temperatuur van het vriesvak aan, indien de temperatuur in de koelruimte op 4°C is ingesteld.*