


QUANTO SI CONSERVANO GLI ALIMENTI IN FRIGORIFERO?

Carni crude

- Grosso taglio
-  Fettine, pollame, selvaggina
- Macinato
- Carpaccio

Consumare entro

- 4 giorni
- 3 giorni
- 1-2 giorni
- Subito

Carni cotte

-  Bolliti, arrosti




- 2 giorni

Pesce

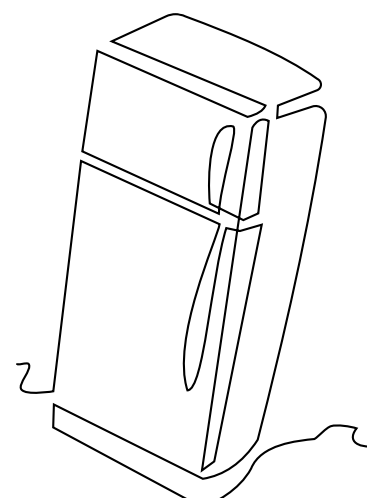
-  Crudo o cotto (sigillato)

- Massimo 2 giorni

Minestre e pasta

-  Minestrone
-  Brodi
-  Pasta

- 2-3 giorni
- 2-3 giorni
- 2 giorni



QUANTO SI CONSERVANO GLI ALIMENTI IN FRIGORIFERO?

Affettati

- Aperti
- Sottovuoto

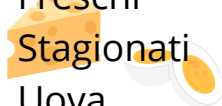


Consumare entro

- Pochi giorni
- Vedi data di scadenza

Formaggi e uova

- Freschi
- Stagionati
- Uova



- 2-3 giorni
- A lungo se ben conservati
- 20-30 giorni

Verdure crude



- 3-8 giorni
- Secondo il tipo di verdura

Verdure cotte



- 3-4 giorni

