

CONSERVAZIONE

CONSIGLI PER UNA BUONA CONSERVAZIONE

Alla base di una buona conservazione della carne c'è il rispetto della catena del freddo ovvero dal nostro banco frigo a casa vostra la carne subisce uno sbalzo di temperatura, pertanto dovrebbe deve essere trasportata nelle borse termiche. Per le carni fresche, in sottovuoto o in vaschetta la temperatura del vostro frigorifero di casa deve essere tra 0° e +4°.

Come si controlla se il Frigorifero e' alla giusta temperatura?

Mettete un termometro dentro al frigorifero e controllate più volte durante la giornata che la temperatura sia quella sopra indicata. Per le carni congelate la temperatura di conservazione è - 18°.

Come si congela la carne?

Riporre i pezzi di carne nel freezer avendo cura di non ammassare gli stessi affinché il congelamento sia più rapido e il prodotto rimanga di migliore qualità.

Come si scongela la carne?

Il modo migliore è passarla dal freezer al frigorifero almeno 24-48 ore prima del consumo, così facendo la carne si scongela lentamente, perde meno liquidi e mantiene inalterato il suo sapore.

