

Merkblatt zum Thema Haltbarkeit von Frischfleisch im Schrofen Hofladen

Geschätzte Kundinnen und Kunden

Der Schrofen Hofladen ist ein

- Fleischfachgeschäft. Sie treffen bei uns jederzeit kompetentes Personal an, welches Ihnen detailliert Auskunft über die fachgerechte Aufbewahrung, Haltbarkeit und Verwendungsmöglichkeiten unseres Sortiments geben kann.
- Vakuumverpacktes Fleisch, welches Sie bei uns frisch einkaufen, können Sie in Ihrem Kühlschrank bei einer Temperatur von maximal 4°C noch mindestens 5 Tage frisch aufbewahren (5 Tage ab Einkaufsdatum).
- Wir lagern das Fleisch für Sie so vor, dass es sich zur sofortigen Zubereitung eignet, gleichzeitig aber auch noch mindestens die erwähnten 5 Tage haltbar ist.
- Sämtliches Frischfleisch vom Schrofen Hofladen kann noch tiefgekühlt werden.
- Schweinefleisch sollte maximal 90 Tage tiefgekühlt (-18°C) aufbewahrt werden. Alle anderen Fleischsorten können Sie bis zu 180 Tagen tiefgekühlt (-18°C) aufbewahren.
- Für die Aufbewahrung im Tiefkühler sollte das Fleisch vakuumiert sein. Das ist wichtig, um das Austrocknen zu vermeiden (Gefrierbrand).