

# Tiefgekühlte Vorräte



Gefrierschrank

Das Sortiment an Tiefkühlkost umfasst praktisch das gesamte Angebot an Geflügel, Fleisch, Fisch, Obst, Gemüse, Teigen, Milchprodukten bis zum tafelfertigen Gericht. Tiefgekühlte Vorräte können Sie bei mindestens -18°C im Tiefkühlschrank oder in der Tiefkühltruhe lagern.

Achten Sie beim Einfrieren Ihrer Lebensmittel auf das richtige Verpackungsmaterial, es muss auf alle Fälle luftdicht, reißfest und lebensmittelecht sein.

Flache Verpackungen beschleunigen den Einfrier- und Auftauvorgang. Zu beachten ist außerdem, ob das Gefriergut unaufgetaut, an- oder aufgetaut zubereitet werden kann. Die meisten Lebensmittel lassen sich unaufgetaut oder angetaut zubereiten; größere Fleischstücke, Geflügel, größere Fische müssen jedoch gut angetaut bzw. völlig aufgetaut sein; Kuchen sowie Obst zum Rohverzehr müssen ebenfalls auftauen.

## **Haltbarkeit von tiefgekühlten Vorräten:**

### **bis 2 Monate**

Hefeteig, Rührmassen, Mürbeteig, Torten

### **bis 3 Monate**

Sahne, Hartkäse, Schweinefleisch (fett), Hammelfleisch (fett), Hackfleisch (fett), Gans (gefüllt) Fisch (mittelfett und fett)

### **bis 4 Monate**

Brötchen, Pasteten

### **bis 6 Monate**

Brot, Bisquitboden, Hefengebäck, Obstkuchen, Rührkuchen, Weichkäse, Quarkspeisen, Speiseeis, Butter, Schweinefleisch (mager), Hackfleisch (mager), Innereien, Schmalz, Speck (geräuchert), Ente, Pute

### **bis 8 Monate**

Knochen, Gans, Fisch (mager), Kalbfleisch, Pommes frites, Zucchini, Suppengrün, Spargel, Rosenkohl, Lauch, Pilze, Petersilie, Kräuter, Kohlrabi, Fenchel, Steinobst

### **bis 10 Monate**

Wildgeflügel, Suppenhuhn, Hammelfleisch (mager), Möhren, Blumenkohl, Staudensellerie, Gurken, anderes Obst

### **bis 12 Monate**

Quark, Rindfleisch (mager), Wild, Hähnchen, Bohnen, Broccoli, Erbsen (grün), Rosenkohl, Rote Beete, Spinat, Gemüsesäfte, Gemüsemais