

Trockenvorräte und Konserven



Vorratshaltung

Lebensmittel sind nur begrenzt haltbar. Wichtig ist, daß Sie Ihre Trockenvorräte und Konserven richtig lagern. Bewahren Sie Ihre Vorräte in Regalen oder Schrankfächern dunkel und luftig bei einer Temperatur von +15 bis +20°C und einer relativen Luftfeuchtigkeit von ca. 50 - 70% auf.

Achten Sie auf das Mindesthaltbarkeitsdatum !

1 bis 2 Monate

Hartkäse, Schmelzkäse

½ Jahr

Dauerwurst (Vollkonserve), Graupen, Grieß, Kakao, Mehl, Trockeneipulver

½ bis 1 Jahr

Haferflocken, Rauchfleisch (mager), Tee, Teigwaren, Vollmilchpulver

¾ bis 1 Jahr

Trockensuppen (kochfertig)

1 Jahr

Gewürze, Honig, Hülsenfrüchte, Kaffee, Kondensmilch in der Dose, Magermilchpulver, Plattenfett, Schweineschmalz, Speiseöl, Speisestärke, Trockengemüse, Trockenobst, Zwieback

1 bis 2 Jahre

Dauerbrot in Dosen, Fischvollkonserven, Fleischgerichte, Suppen, Kartoffeltrockenprodukte, Obstkonserven, Konfitüre

2 Jahre

Reis, Gemüsekonserven

3 bis 5 Jahre

Fleischvollkonserven, Kondensmilch (gezuckert), Zucker