



### Tipps zur Haltbarkeit von Lebensmittel

Die Haltbarkeit und die damit verbundene Frische des Produktes stehen bei der Vakuumverpackung von Lebensmitteln natürlich im Mittelpunkt. Durch das Vakuumieren von Lebensmitteln verlängert sich die Haltbarkeit. Auch die Lagerung im Kühlschrank sowie in der Tiefkühlung kann die Haltbarkeit verlängern.

Außerdem vermeiden Sie zusätzlich den Gewichtsverlust. Besonders das Würzen von Fisch und Fleisch (Grillfleisch) durch die Marinade verstärkt den Geschmack und reduziert die Einlegezeit.

Salate, Kräuter und Gemüse bleiben in den VacuMIT-Behältern länger frisch und knackig. Qualität, Frische, Nährstoffe, Aussehen und Geschmack bleiben erhalten.

Die Haltbarkeit von Früchten und bestimmten Gemüsesorten, wie etwas Bananen, Äpfel oder Kartoffeln verlängert sich durch Vakuumverpackung, wenn diese vor dem Vakuumieren geschält werden.

**Hinweis:** Der jeweils angegebene Lebensmittel-Haltbarkeits-Zeitraum bezieht sich auf die Vakuumverpackung, dass Vakuumiergut und ist zudem von vielen Faktoren abhängig, daher unverbindlich.

**Tabelle der Erfahrungswerte Ihrer Lebensmittel**

Erfahrungswerte		
bei frischer Ware und Lagerung bei +2 bis +4 Grad		
Produkte		Haltbarkeit
Rindfleisch	roh	6 Wochen
Wild	roh	6 Wochen
Lamm	roh	6 Wochen
Kalb	roh	5 Wochen
Schweinefleisch	roh	10 Tage
Fleisch mit Soße	gekocht	4 Wochen
Schinken	geräuchert	6 Monate
Salami		8 Monate
Wurst		4 Wochen
Sommer-Salami		5 Monate
Fisch	geräuchert	2 Monate
Fisch	roh	8 Tage
Käse		5 Monate
Kartoffeln	roh geschält	10 Tage
Gemüse	gekocht	3 Wochen

Sollten Sie weitere Fragen zum Thema Vakuumverpacken haben, hilft Ihnen das Team von VacuMIT sehr gerne weiter: **Tel.: +49 (0)9471 950 660.**