

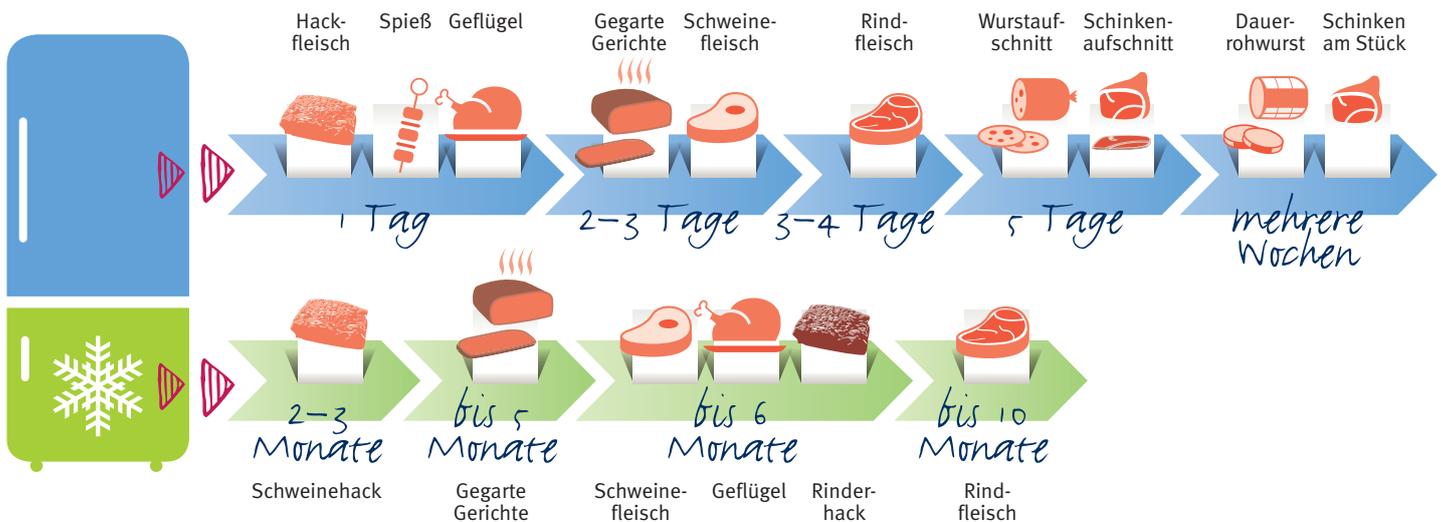
# Fleisch aufbewahren



## Wie lange aufbewahren?

Frisches Fleisch gleich nach dem Einkauf im Kühlschrank verstauen – am besten an der kältesten Stelle direkt über dem Gemüsefach. Was nicht rechtzeitig verbraucht wird:

**Einfach für später einfrieren!**



## Mindestens haltbar bis ...

Bei Fleisch und tiefgekühltem Geflügel finden Sie hier das Mindesthaltbarkeitsdatum. Es gibt Auskunft darüber, bis zu welchem Zeitpunkt das Fleisch seine geschmacklichen Eigenschaften behält – vorausgesetzt, es wird richtig gelagert. **Mindestens**, das bedeutet aber auch: Danach sind die Waren mit hoher Wahrscheinlichkeit immer noch einwandfrei. Prüfen Sie zur Sicherheit das Aussehen der Ware und machen Sie die Geschmacks- und Geruchsprobe.

## Verbrauchen bis ...

Da Hackfleisch und Geflügel leicht verderblich sind, tragen sie ein Verbrauchsdatum. Dann gilt: Bis zu diesem Datum müssen die Lebensmittel spätestens verbraucht werden.

## Lores Tipp



Wenn ich Fleisch einkaufe, habe ich immer eine Kühltasche dabei – nicht nur im Sommer! Dann bleibt alles schön frisch.



**QS-live**  
INITIATIVE  
QUALITÄTSSICHERUNG



Finanziert mit  
Fördermitteln  
der Europäischen  
Union

Weitere Tipps unter:  
 [www.qs-live.de](http://www.qs-live.de)