

# Zamrażanie

Dodany przez patryshia

**Zamrażaj szybko, ponieważ tylko wtedy produkty zachowają najwięcej wartości odżywczych. Nie zamrażaj produktów po raz drugi. Torebki i pojemniki na mrożonki powinny być szczelne i wykonane tylko z materiałów do tego przeznaczonych.**

**Czas przechowywania zależy od rodzaju produktu:**

**ryby, wędlina, gotowe potrawy i ciasta &#8211; 6 miesięcy**

**sery, drób, mięso &#8211; 8 miesięcy**

**warzywa i owoce &#8211; 12 miesięcy**

