

Sandro consiglia
**Come mantenere
al meglio la carne**



In frigo sì,
ma non ovunque

**Riponila nella parte più
fredda (0–2°C) e avvolta
in carta alimentare o
sottovuoto**



Non aspettare
troppo

Carne rossa: massimo 3 giorni

Carne bianca: massimo 2 giorni

Macinato: entro 24 ore



Congelare in maniera corretta



Congela solo carne fresca, porzionata e già pulita. Scrivi data di congelamento e nome prodotto.

Scongela lentamente in frigo, mai a temperatura ambiente.



Ti aspettiamo in Bottega

**Scegli e conserva
la tua carne nel
modo giusto!**

