

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

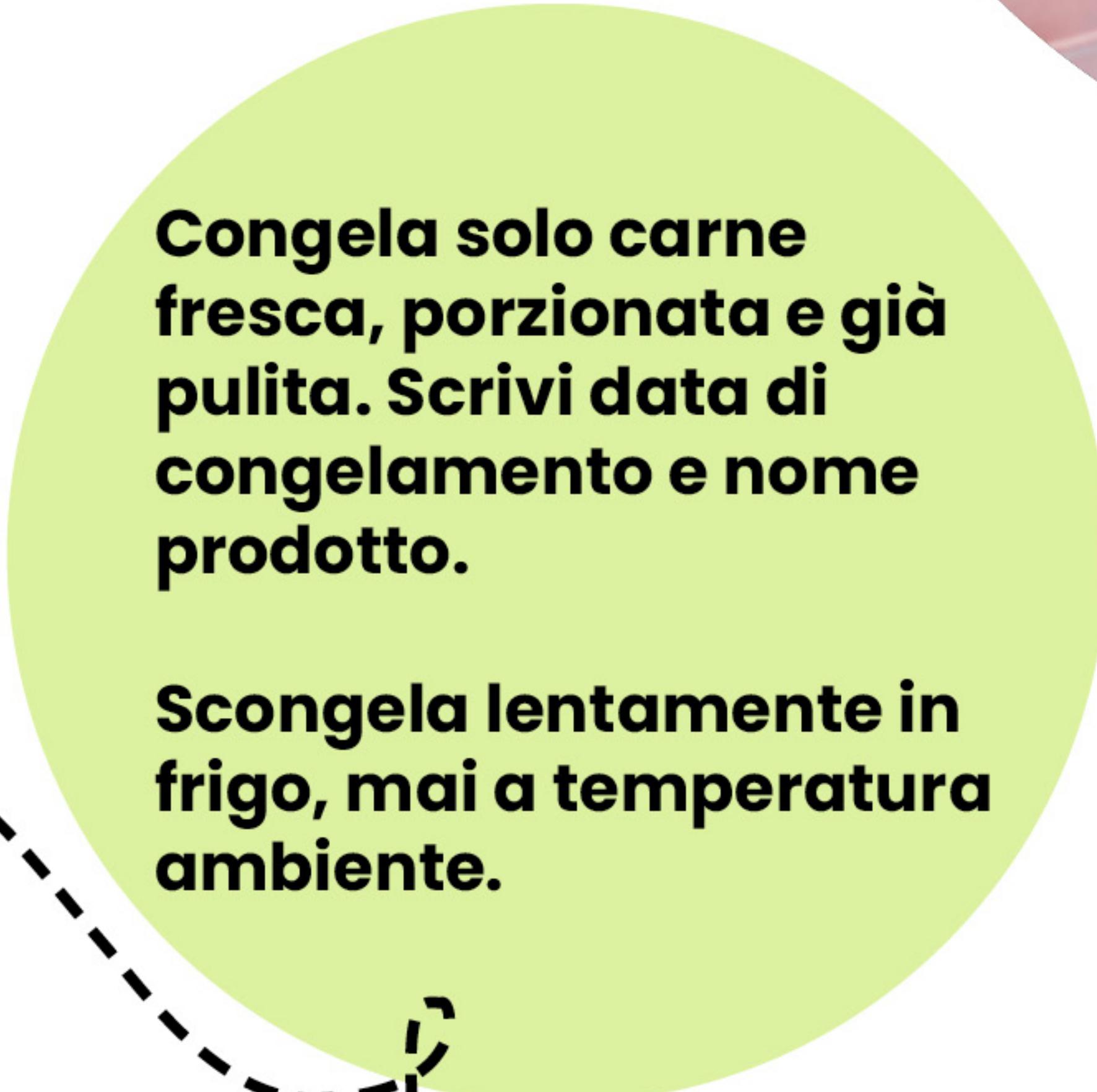
Carne bianca: massimo 2 giorni

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!**

