

Elke dag opnieuw hecht uw Keurslager het grootste belang aan kwaliteit, versheid en hygiëne. Al onze producten zijn bereid volgens de allerstrengste normen. De smaak is te danken aan onze speciale aandacht voor de juiste grondstoffen, ingrediënten en temperatuur.

Hieronder volgt een aantal tips hoe u de betreffende producten kunt bewaren.

Mits in gesloten verpakking kunt u bijna alle vleessoorten en vleeswaren ook in de diepvries bewaren! Echter, invriezen komt de kleur en kwaliteit van vlees en vleeswaren niet ten goede. Wij adviseren u dan ook om de producten zo kort mogelijk in te vriezen. Verpakken in vacuüm is een beter alternatief.

| | Koelkast (4 - 7°C) | Diepvries (-18°C) |
|----------------------------------|-----------------------|----------------------|
| Vleeswaren | | |
| - gebraden | 2 dagen | 3 weken |
| - gegrild | 3 dagen | 3 weken |
| - gekookte vleeswaren | 3 dagen | 3 weken |
| - gekookte worst | 4 dagen | 3 weken |
| - leverworst | 4 dagen | |
| - gedroogd/gezouten | 4-7 dagen | 3 weken |
| Vlees (rauw) | | |
| - gehakt(producten) | 1 dag | 2-3 maanden |
| - rund- en kalfsvlees | 2 dagen | 6-12 maanden |
| - varkensvlees | 2 dagen | 4 maanden |
| - lamsvlees | 2 dagen | 4 maanden |
| Kip en kalkoen | 2 dagen | 9 maanden |
| Wild | 2 dagen | 3 maanden |
| Schepsalades | | |
| - groente | 3 dagen | |
| - fruit | 3 dagen | |
| - vlees | 3 dagen | |
| - ei | 2 dagen | |
| - vis | 2 dagen | |
| Sauzen | 1 week | |
| Maaltijden | 2 dagen | 3 maanden |
| Soepen | 2 dagen | 3 maanden |
| Gourmet/fondue/steengrill | 2 dagen | 3 maanden |

Invriezen en verpakking

Verwijder doos/karton en papier (geldt ook voor bewaren in de koelkast) en verpak uw producten in dik folie. Gebruik een goede en luchtdichte verpakking om uitdroging (witte uitgedroogde plekken) in de vriezer te voorkomen, of vraag uw Keurslager de bestelling op een dergelijke wijze te verpakken. Vries de producten in kleine pakketjes in. Grote(re) vleesdelen (bijvoorbeeld wild en rollades) bij voorkeur in vacuüm invriezen. Gebruik de speciale invriesstand om uw producten snel in te vriezen.

Ontdooien

Ontdooi het vlees en de vleeswaren bij voorkeur in de koelkast. Haal het een dag voor bereiden uit de vriezer en leg het in de koelkast afgedekt op een bord of schaal. Bacteriën krijgen dan geen kans en het vlees blijft lekker sappig. Na het ontdooien de vleessappen direct weggooien.

Ontdooien in de magnetron is alleen geschikt voor kleine stukken vlees. Grote stukken vlees zijn minder geschikt omdat de buitenkant gaar wordt terwijl de binnenkant nog bevroren is. Ontdooien in de magnetron is niet geschikt voor biefstuk of andere producten, die rood van binnen blijven bij het bakken.

Vacuüm verpakking

Rood vlees (biefstuk, wild en kalfsvlees) kan goed in vacuüm bewaard worden. Op de koudste plek in de koelkast is dit 1 week houdbaar. Vraag uw Keurslager naar de mogelijkheid.

N.B. Kenmerk van vlees in vacuüm verpakking is dat de kleur een beetje grauw wordt, maar zodra u de verpakking opent komt de kleur na een minuut of 10 weer terug. Haal het vlees of de vleeswaren minimaal 1 uur voor gebruik uit de vacuümverpakking.

