

“Gli indispensabili” – Il Freezer

Freezer

- Piselli
- Spinaci
- Pane
- Pancetta
- Gamberetti
- Carne macinata
- Petto di pollo o tacchino a fette
- Spinaci
- Carciofi
- Preparato per soffritto
- Frutti di bosco
- Gelato alla vaniglia o fiordilatte
- Piatti pronti già porzionati
(questo dipende da voi e potete
aggiungerli alla lista usando lo
spazio qui sotto)
- Spezie fresche



Note:



A colpo d'occhio

Durata di conservazione, in mesi, degli alimenti riposti nel congelatore domestico

Alimenti	-18°C	-25°C	-30°C
Ortaggi	12	18	24
Frutta	12	18	24
Carne			
<i>Manzo</i>	9	12	18
<i>Vitello</i>	6	12	18
<i>Agnello</i>	6	12	18
<i>Maiale</i>	4	12	15
<i>Pollame</i>	6-9	12	18
<i>Coniglio</i>	4-6	-	-
<i>Tacchino</i>	4-6	-	-
Pesce			
<i>Pesce magro</i>	6-8	12	15
<i>Pesce grasso</i>	3-4	7-8	8-9
<i>Crostacei</i>	3-4	12	17
<i>Molluschi</i>	2-3	10	12
Latticini			
<i>Burro</i>	8	12	15
<i>Formaggi</i>	4	6	6
Precucinati	2-4	6	6
Dolci	2-4	8	12