

LEBENSMITTEL RICHTIG LAGERN



Kühlschranktür 10°C

Relativ warm. Eignet sich für **Butter, Eier, Saucen, Dressings, Milch** und Getränke.

Oberstes Fach 8°C

Gut haltbare Lebensmittel, die nur wenig Kühlung benötigen wie z.B. **Marmelade, Hartkäse, eingelegte Oliven** und Gurken.

Mittleres Fach 5°C

Optimale Temperaturen für Milchprodukte aller Art z.B. **Quark, Pudding, Joghurt** und Käse.

Unteres Fach 2°C

Kältester Bereich. Lagere hier leicht verderbliche Lebensmittel wie z.B. **Fleisch, Fisch** und Wurst.

Gemüsefach 10-12°C

Perfekt für empfindliches Obst und Gemüse wie z.B. **Äpfel, Birnen, Blattsalate, Blumenkohl, Brokkoli, Erdbeeren, Karotten, Kirschen, Rosenkohl, Spargel, Spinat** und Zwiebeln.

Was nicht in den Kühlschrank gehört!

Brot



Empfindliche Südfrüchte



Gemüsearten mit hohem Wasseranteil



#EsReichtFürAlle

www.welthungerhilfe.de/verschwendung

welt
hunger
hilfe