13ª EDIZIONE

SALTA in BOCCA

PER UN'ALIMENTAZIONE SANA E SOSTENIBILE

TUTTI AL FRESCO!

Le temperature fredde aiutano gli alimenti a mantenersi freschi più a lungo e a non essere buttati.
Ogni alimento ha il suo posto nel frigorifero.

SE IL FRIGO SAI ORGANIZZARE, IL CIBO RIUSCIRAI A NON BUTTARE!

1 RIPIANI IN ALTO MENO FREDDI

FORMAGGI, AFFETTATI SOTTOVUOTO E SCATOLETTE SIA CHIUSE CHE APERTE

2 RIPIANI AL CENTRO TEMPERATURA INTERMEDIA

CARNI COTTE, MINESTRONI, BRODI. PASTE, AFFETTATI, LATTICINI E UOVA



3 RIPIANI IN BASSO PIÙ FREDDI

CARNI CRUDE E PESCE CRUDO E COTTO. ATTENZIONE ALLA FUORIUSCITA DI LIQUIDI CHE POSSONO CONTAMINARE ALTRI ALIMENTI (USA DEI CONTENITORI)

4 CASSETTO DELLA VERDURA

NON LAVARE FRUTTA E VERDURA PRIMA DI RIPORLA, PERCHÈ FAVORIREBBE LA CRESCITA DI MUFFE E BATTERI

SALTAINBOCCA.IT

PROMOSSO DA

CONAPI

Madama Oliva
Gli specialisti delle olive.

PanaPesca
Gli specialisti del pesce

È UN PROGETTO DI

NEWAYS
education•events•promotion

SEGUICI SU