



CONFCONSUMATORI APS

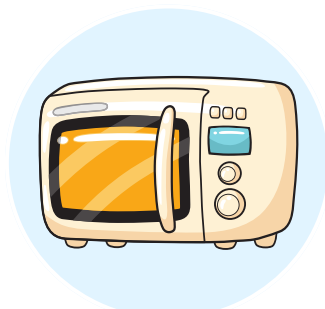
COME SCONGELARE IN SICUREZZA

È molto importante fare attenzione al modo in cui si scongela il cibo, per evitare la proliferazione di batteri e mantenere inalterate le proprietà del prodotto

Lo scongelamento deve avvenire



in frigorifero



microonde

sotto acqua corrente
fredda (l'alimento
deve essere ancora
nel suo imballo)



procedendo
direttamente con
la cottura



**NON SCONGELARE MAI
A TEMPERATURA
AMBIENTE!**



Una volta scongelati, conservare
i prodotti alimentari tra 0° e +4°C
e utilizzarli entro 24H

Ricorda sempre di:

- 📌 Cuocere il cibo scongelato prima del consumo
- 📌 Seguire sempre le istruzioni di conservazione del produttore
- 📌 Non ricongelare il cibo una volta scongelato
- 📌 Conservare gli alimenti scongelati nella confezione originale

Vuoi saperne di più? Visita il sito www.confconsumatori.it
o invia una e-mail a sportello@confconsumatori.it

Finanziato dal MIMIT. D.M.
6/5/2022 art. 5

GENERAZIONI
generiamo futuro



NE

F