



CONGELATO O SURGELATO?

Un mondo sotto zero

La “catena del freddo” è definita come il **mantenimento** dei prodotti **surgelati** a una temperatura costante e comunque inferiore ai **-18 °C** lungo tutto il percorso dalla produzione alla vendita

SURGELATO



prodotto che industrialmente viene sottoposto a temperature inferiori a **-18°C**. Le proprietà organolettiche e nutrizionali restano inalterate

prodotto sottoposto a temperature tra gli **0°** e i **-15°C**. Si parla di cibi congelati per i piatti fatti in casa

CONGELATO



Come avere un prodotto di qualità

- Acquistare i surgelati alla fine della spesa
- Utilizzare le borse termiche per il trasporto
- Trasferire il prima possibile il prodotto nel congelatore domestico
- Osservare scrupolosamente le informazioni riportate sulle confezioni
- Non comprare prodotti visibilmente danneggiati o con superficie umida

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

