

# Verlängern Sie die Haltbarkeit Ihrer Lebensmittel!

	Haltbarkeit <b>nicht vakuumiert</b>	Haltbarkeit <b>vakuumiert</b>
--	--	----------------------------------

## Gekühlte Nahrungsmittel (ca. 5°C)

Rindfleisch	3 – 4 Tage	8 – 9 Tage
Geflügel	2 – 3 Tage	6 – 9 Tage
Ganzer Fisch	1 – 3 Tage	4 – 5 Tage
Wild	2 – 3 Tage	5 – 7 Tage
Schweinegeschnetzeltes	4 – 6 Tage	20 – 25 Tage
Hart- und Halbhartkäse	15 – 20 Tage	25 – 60 Tage
Gemüse	1 – 3 Tage	7 – 10 Tage
Früchte	5 – 7 Tage	14 – 20 Tage

## Gekochte und gekühlte Nahrungsmittel (ca. 5°C)

Suppen, Purées, Teigwaren, Risotto	2 – 3 Tage	8 – 10 Tage
Gerolltes und gebratenes Fleisch	2 – 3 Tage	8 – 10 Tage
Nachspeisen mit Früchten oder Rahm	2 – 3 Tage	8 – 10 Tage

## Tiefgekühlte Nahrungsmittel (ca. -18°C)

Fleisch	4 – 6 Monate	15 – 20 Monate
Fisch	3 – 4 Monate	10 – 12 Monate
Gemüse	8 – 10 Monate	18 – 24 Monate

## Nahrungsmittel bei Zimmertemperatur

Brot	1 – 2 Tage	6 – 8 Tage
Kekse	4 – 6 Monate	12 Monate
Teigwaren	5 – 6 Monate	13 Monate
Reis	5 – 6 Monate	14 Monate
Mehl	4 – 5 Monate	15 Monate
Gemahlener Kaffee	2 – 3 Monate	16 Monate
Gefriergetrocknete Produkte	1 – 2 Monate	17 Monate