

Bewaarpoter

Zuivel, fruit, groenten, vlees: het maakt verschil of je iets buiten de koelkast bewaart of dat je het gekoeld bewaart. Ook kun je de houdbaarheid van een product verlengen door het in te vriezen. In deze poster lichten we een aantal veelgebruikte producten uit.



Appels & peren

2-4 weken in de koelkast
8-12 maanden in de vriezer
3-7 dagen op de fruitschaal



Citrusfruit

1 jaar in de vriezer (gesneden)
1-2 weken op de fruitschaal



Zachtfruit

1-3 dagen in de koelkast
8-12 maanden in de vriezer
1 dag op de fruitschaal



Brood

2-4 dagen in de keukenkast
1 maand in de vriezer



Melk (geopend)

3-5 dagen in de koelkast
2 maanden in de vriezer



Yoghurt (geopend)

5-7 dagen in de koelkast
Liever niet invriezen



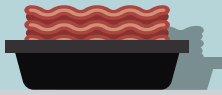
Harde kaas (stuk)

2 weken in de koelkast
2-4 maanden in de vriezer



Eieren

4 weken in de koelkast
3 maanden (losgeklopt) in de vriezer



Gehakt (onbereid)

1 dag in de koelkast
3 maanden in de vriezer



Vleeswaren (geopend)

3-5 dagen in de koelkast (gemiddeld)
3 maanden in de vriezer



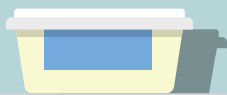
Vruchtensap (geopend)

3-7 dagen in de koelkast
3 maanden in de vriezer



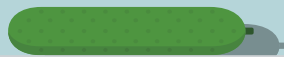
Mayonaise (geopend)

2-4 maanden in de koelkast
3 maanden in de vriezer



Halvarine

1 maand in de koelkast
minder geschikt voor in de vriezer



Komkommer (met schil)

minder geschikt voor in de vriezer
3-7 dagen op de fruitschaal



Tomaat

3 maanden (na blancheren) in de vriezer
1 week op de fruitschaal



Wortels

3-5 dagen in de koelkast
1 jaar in de vriezer



Bananen

3-7 dagen in de voorraadkast
8-12 maanden in de vriezer



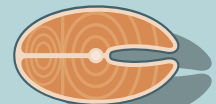
Bloemkool

7-10 dagen in de koelkast
1 jaar in de vriezer
3-5 dagen op de fruitschaal



Kipfilet (gebakken)

2 dagen in de koelkast
3 maanden in de vriezer



Zalm (rauw en niet gerookt)

2 dagen in de koelkast
3 maanden in de vriezer