



Modalità di conservazione dei tranci sottovuoto

- conservare sempre in frigorifero (da 0° a +7°)
- controllare la tenuta dei sacchetti sottovuoto che non sono ancora stati aperti (a volte, a seguito di una caduta accidentale si possono bucare, ma non ci si accorge nell'immediato che stanno perdendo il vuoto)
- in caso di sacchetto bucato, togliere il trancio dal sacchetto e rimettere sottovuoto in nuovo sacchetto, oppure mettere a consumo

Modalità di conservazione dei prodotti una volta aperti



Per chi possiede una macchina sottovuoto:

- conservare sempre in frigorifero (da 0° a +7°)
- prima di affettare curare cotenna e sugna, solamente lo stretto necessario
- rimettere sottovuoto



Per chi non possiede una macchina sottovuoto:

- conservare sempre in frigorifero (da 0° a +7°)
- prima di affettare, curare cotenna e sugna, solamente lo stretto necessario
- non conservare nella plastica o nella pellicola (si creerebbe umidità e muffa)
- conservare in un sacchetto di carta del pane, che è alimentare, lascia traspirare, è inodore ed insapore
- in alternativa conservare avvolto in un canovaccio che deve avere le seguenti caratteristiche:
 - dev'essere di cotone o lino, possibilmente non tinto
 - prima dell'uso va fatto bollire in acqua e lasciato asciugare
 - non deve assolutamente essere lavato con detersivi o profumare

Modalità di conservazione dei prodotti interi (non sottovuoto)

Tenere i prodotti interi non sottovuoto in ambiente fresco ed asciutto, al riparo da fonti di calore.