

SABIES QUE... ENDREÇAR LA NEVERA TÉ BENEFICIS?

És molt important tenir els aliments ben organitzats perquè això garanteix la seva correcta conservació.



- Tª adequada: 0-5°C → **idealment a 4°C.**
- Si el congelador està abaix, **el punt més fred de la nostra nevera** serà la part inferior.
- La Tª en cada part **ens definirà quin ordre seguir en la ubicació** de cada un dels aliments dins el frigorífic.

SABIES QUE... ENDREÇAR LA NEVERA TÉ BENEFICIS?

- Els **prestatges superiors i del centre** (8°C la part superior): són el lloc ideal per guardar els cuinats i els productes llestos per consumir, com, per exemple, pastissos o salses preparades, ja que així s'evita que entrin en contacte amb els productes crus i es produeixi contaminació.
- En els **prestatges inferiors** (2°C): els aliments més peribles, com la carn i el peix, ja que és on hi ha la temperatura més baixa. No oblideu que la forma adequada d'emmagatzemar carn i peix és en recipients hermèticament tancats, i amb una reixeta sota per evitar el contacte amb el suc que poden desprendre.
- **Porta:** proporciona una Tª major i menys constant que el fons de la nevera, així que hem d'evitar posar aquí aliments peribles.