



Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti

*Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori*

Centro Tutela Consumatori Utenti

Via Dodiciville 2

39100 Bolzano

Tel. 0471 975597

info@verbraucherzentrale.it

Cosa accade se si congela la carne macinata nella sua confezione originale?

Lun 04/01/2016 - 16:38

La carne fresca macinata va a male facilmente, pertanto dovrebbe essere consumata in giornata; nel caso ciò non fosse possibile o si desiderasse farne scorta, è sempre possibile congelarla. La carne così congelata, andrebbe consumata nei successivi tre o quattro mesi. Importante: la carne macinata preconfezionata, per essere congelata, va tolta dal suo contenitore originale e posta in altri contenitori, come gli appositi sacchetti da freezer oppure in barattoli da freezer. Le confezioni in cui viene venduta la carne non sono di norma adatte per l'utilizzo in freezer, infatti, potrebbero diventare porose oppure permeabili e ciò potrebbe compromettere la conservazione della carne. Un ulteriore problema è l'atmosfera a gas protetta in cui viene confezionata la carne macinata, tale particolare gas conferisce alla carne macinata il suo particolare colore rosso, che però, nel congelatore, fa sì che la stessa carne si decomponga più velocemente.

Comunicato stampa

Bolzano, 04/01/2016