

L A G E R Z E I T E N für frisch vakuumierte Produkte

Bei den aufgelisteten Lagerzeiten wurde der Test abgebrochen.
 Qualitätsverluste, Farbveränderungen und Verderb waren nicht zu verzeichnen.
 Die Lagertemperatur betrug 2 Grad Celsius.

<u>Ananas</u>	30 Tage	<u>Kalbsgulasch</u>	30 Tage
<u>Apfelmus</u>	30 Tage	<u>Kalbsrücken o. Kn.</u>	30 Tage
<u>Aprikosen</u>	30 Tage	<u>Kapern</u>	30 Tage
<u>Artischocken</u>	30 Tage	<u>Karamelsoße</u>	14 Tage
<u>Artischockenherzen</u>	30 Tage	<u>Karotten i. Scheiben</u>	30 Tage
<u>Aufschnitt</u>	30 Tage	<u>Kartoffeln gekocht</u>	20 Tage
		<u>Kartoffeln roh</u>	20 Tage
<u>Bärenschinken</u>	30 Tage	<u>Kartoffelsalat</u>	20 Tage
<u>Balkangemüse</u>	30 Tage	<u>Kartoffelsuppe</u>	14 Tage
<u>Birnen</u>	30 Tage	<u>Kidneybohnen</u>	50 Tage
<u>Birnen 1/2 Frucht</u>	30 Tage	<u>Kiwi</u>	30 Tage
<u>Blattsalat</u>	14 Tage	<u>Knoblauch frisch</u>	20 Tage
<u>Blattspinat</u>	30 Tage	<u>Knoblauchgranulat</u>	60 Tage
<u>Blumenkohlsuppe</u>	14 Tage	<u>Knödel</u>	30 Tage
<u>Bolognese</u>	14 Tage	<u>Kohlrabi</u>	20 Tage
<u>Braten</u>	30 Tage	<u>Kohlrouladen</u>	14 Tage
<u>Bratkartoffeln</u>	20 Tage	<u>Konfitüre</u>	50 Tage
<u>Brechspargel</u>	30 Tage	<u>Innereien</u>	8 Tage
<u>Broccoli</u>	30 Tage		
<u>Bündnerfleisch</u>	30 Tage	<u>Krabbenfleisch</u>	14 Tage
<u>Butter streichfähig</u>	30 Tage	<u>Krautsalat</u>	20 Tage
<u>Champignoncreme</u>	14 Tage	<u>Lachsfilet</u>	14 Tage
<u>Chinagemüse</u>	30 Tage	<u>Lammfleisch</u>	20 Tage
<u>Cocktailkirschen</u>	30 Tage	<u>Langustenschwänze</u>	14 Tage
<u>Cordonbleu</u>	10 Tage	<u>Leberknödelsuppe</u>	10 Tage
<u>Cornichons</u>	30 Tage		
<u>Dressings</u>	14 Tage	<u>Maiskolben</u>	30 Tage
		<u>Matjesfilet</u>	14 Tage
<u>Edamer</u>	60 Tage	<u>Meerrettich</u>	50 Tage
<u>Eintopf</u>	20 Tage	<u>Minze - Petersilie</u>	60 Tage
<u>Erbsen fein</u>	30 Tage	<u>Möhren</u>	30 Tage
<u>Erdbeeren</u>	30 Tage	<u>Muscheln</u>	14 Tage
		<u>Muskat gemahlen</u>	60 Tage
<u>Fasan</u>	20 Tage		
<u>Fischsuppe</u>	10 Tage	<u>Nudeln gegart</u>	20 Tage
<u>Fleischklößchen</u>	30 Tage	<u>Nudelsalat</u>	20 Tage
<u>Fleischsalat</u>	20 Tage	<u>Nürnberger Bratwürste</u>	20 Tage
<u>Forelle</u>	14 Tage		
<u>Fruchtcocktail</u>	30 Tage	<u>Obstsalat</u>	14 Tage
		<u>Oliven schwarz</u>	30 Tage
<u>Gemüsesalat</u>	20 Tage	<u>Omelett</u>	14 Tage
<u>Grundsoßen</u>	20 Tage		
<u>Gulaschsuppe</u>	30 Tage	<u>Paella</u>	14 Tage
		<u>Pfeffer schwarz</u>	60 Tage
<u>Hähnchenbrust</u>	30 Tage	<u>Pfifferlinge</u>	14 Tage
<u>Hähnchenschenkel</u>	14 Tage	<u>Pfirsiche</u>	30 Tage
<u>Handkäse</u>	60 Tage	<u>Pflaumen</u>	30 Tage
<u>Heidelbeeren</u>	30 Tage	<u>Pouardenbrust</u>	20 Tage
<u>Heringsfilet</u>	14 Tage	<u>Prinzeßbohnen</u>	30 Tage
<u>Himbeersauce</u>	14 Tage	<u>Putenbrust</u>	30 Tage
<u>Hühnersuppe</u>	14 Tage	<u>Putenbrust geräuchert</u>	60 Tage