

## Conservare Sottovuoto

Alimenti	Conservazione abituale	Sottovuoto
Temperatura Ambiente		
Pane	2 gg	8 gg
Biscotti secchi	120 gg	360 gg
Pasta secca/riso	180 gg	360 gg
Frutta secca	120 gg	360 gg
Farina/thè/caffè	120 gg	360 gg
Refrigerazione		
Carne cruda	2/3 gg	4/9 gg
Pesce fresco	1/3 gg	4/6 gg
Salumi	4/6 gg	20/25 gg
Formaggi morbidi	5/7 gg	14/20 gg
Formaggi stagionati	15/20 gg	30/60 gg
Parmigiano	20 gg	60 gg
Verdure crude	5/10 gg	14/30 gg
Passati di verdura	2/3 gg	8/15 gg
Pasta/risotti/lasagne	2/3 gg	6/10 gg
Carne cotta	3/5 gg	10/15 gg
Dolci farciti	2/3 gg	6/10 gg
Altri dolci	5 gg	20 gg
Congelamento		
Carne	120 gg	480 gg
Pesce	90 gg	360 gg
Frutta/verdura	300 gg	720 gg

Tratto da: <http://www.alimentipedia.it/conservazione-sottovuoto.html>

*La Casalinga Ideale*

www.lacasalingaideale.it - info@lacasalingaideale.it