

Tempi di conservazione degli alimenti

	<i>in condizioni normali</i>	<i>sottovuoto</i>
A temperatura ambiente (+20° / + 25° C)		
<i>Pane</i>	<i>2 giorni</i>	<i>8 giorni</i>
<i>Biscotti secchi</i>	<i>120 giorni</i>	<i>360 giorni</i>
<i>Pasta secca / Riso</i>	<i>180 giorni</i>	<i>360 giorni</i>
<i>Frutta secca</i>	<i>120 giorni</i>	<i>360 giorni</i>
<i>Farina / The / Caffè</i>	<i>120 giorni</i>	<i>360 giorni</i>
Refrigerati a +3° / +5° C		
<i>Carne cruda</i>	<i>2 - 3 giorni</i>	<i>6 - 9 giorni</i>
<i>Pesce fresco</i>	<i>1 - 3 giorni</i>	<i>4 - 6 giorni</i>
<i>Salumi</i>	<i>4 - 6 giorni</i>	<i>20 - 25 giorni</i>
<i>Formaggi morbidi</i>	<i>5 - 7 giorni</i>	<i>14 - 20 giorni</i>
<i>Formaggi duri e stagionati</i>	<i>15 - 20 giorni</i>	<i>30 - 60 giorni</i>
<i>Parmigiano / Grana Padano</i>	<i>20 giorni</i>	<i>60 giorni</i>
<i>Verdure crude</i>	<i>1 - 5 giorni</i>	<i>7 - 20 giorni</i>
<i>Frutta fresca</i>	<i>5 - 10 giorni</i>	<i>14 - 20 giorni</i>
<i>Passati di verdure / Minestrone</i>	<i>2 - 3 giorni</i>	<i>8 - 15 giorni</i>
<i>Paste / Risotti / Lasagne</i>	<i>2 - 3 giorni</i>	<i>6 - 10 giorni</i>
<i>Carne cotta</i>	<i>3 - 5 giorni</i>	<i>10 - 15 giorni</i>
<i>Dolci farciti con creme o frutta</i>	<i>2 - 3 giorni</i>	<i>6 - 10 giorni</i>
<i>Altri dolci</i>	<i>5 giorni</i>	<i>20 giorni</i>
Congelati a -18° / -20° C		
<i>Carne</i>	<i>120 giorni</i>	<i>480 giorni</i>
<i>Pesce</i>	<i>90 giorni</i>	<i>360 giorni</i>
<i>Frutta e verdura</i>	<i>300 giorni</i>	<i>720 giorni</i>

ATTENZIONE

I tempi di conservazione sono indicativi e dipendono dalle condizioni originali dei prodotti e dalle modalità di preparazione. Gli alimenti preconfezionati devono comunque essere consumati entro la data di scadenza indicata sulla confezione.