

Lebensmittel länger haltbar

Vakuumiergeräte von CASO Design



- + Groß einkaufen, klein portionieren und vakuumiert sicher lagern
- + Lebensmittel bleiben bis zu 8x länger frisch
- + Natürliches Aufbewahren ohne Konservierungsstoffe
- + Viele verschiedene Lebensmittel immer verfügbar
- + Erhalt von Geschmack, wichtigen Vitaminen, Mineralien und Qualität
- + Schonend und platzsparend kühlen und einfrieren ohne Gefrierbrand
- + Save food – weniger Lebensmittel wegwerfen
- + Angebote nutzen, Geld sparen durch richtiges und langfristiges Lagern

		Nicht Vakuumiert*	Direkt Vakuumiert*
		Tage	Tage
FRISCH	Rindfleisch	3 – 4	8 – 9
	Geflügel	2 – 3	6 – 9
	Ganzer Fisch	1 – 3	4 – 5
	Wild	2 – 3	5 – 7
	Schweinegeschnetzeltes	4 – 6	20 – 25
	Hart- und Halbhartkäse	15 – 20	25 – 60
	Gemüse	1 – 3	7 – 10
	Früchte	5 – 7	14 – 20
GEKOCHT	Suppen, Pürees, Teigwaren und Risotto	2 – 3	8 – 10
	Gerolltes und gebratenes Fleisch	2 – 3	8 – 10
	Nachspeisen mit Früchten oder Rahm	2 – 3	8 – 10

		Nicht Vakuumiert*	Direkt Vakuumiert*
		Monate	Monate
TK	Fleisch	4 – 6	15 – 20
	Fisch	3 – 4	10 – 12
	Gemüse	8 – 10	18 – 24
DIVERSES	Brot	1 – 2	6 – 8
	Kekse	4 – 6	12
	Teigwaren	5 – 6	12
	Reis	5 – 6	12
	Mehl	4 – 5	12
	Gemahlener Kaffee	2 – 3	12
	Gefriergetrocknete Produkte	1 – 2	12

*Bei Einhaltung der entsprechenden Hygienebedingungen während des Verpackungsvorganges.