

Information zur Lagerung von frischem Geflügel:

Grundsätzlich sollte Frischgeflügel so kalt wie möglich gelagert werden.

Minus 2 Grad Celsius wäre optimal.

Plus 4 Grad Celsius ist noch sehr gut.

Alle Temperaturen darüber verkürzen die Haltbarkeit.

Bei längerer Lagerung sollte das Geflügel aus der Folie genommen und luftig gelagert werden, so dass die Oberfläche abtrocknen kann.

Falls nach „längerer“ Lagerung in der Tüte ein unangenehmer Geruch beim auspacken zu bemerken ist, wird dieser durch Abwaschen unter kaltem Wasser verschwinden.