

Aufbewahrung unseres Katenschinken und unserer Wurstwaren

Einen frischen, milden, weichen Katenschinken können Sie vacuum verpackt im Kühlschrank ca. 3 Wochen lagern. Nach dem Öffnen sollte er innerhalb der nächsten 3 Tage verbraucht werden.

Einen festen, trockenen, würzigen Schinken können Sie vacuum verpackt im Kühlschrank ca. 5 Wochen lagern.

Wenn Sie Schinken in Scheiben oder auch im Stück länger lagern möchten, empfehlen wir Ihnen diesen vacuum verpackt einzufrieren. Wickeln Sie um die Vakuumverpackung noch mal Zeitungspapier oder Alufolie, damit die Vakuumverpackung im Gefrierschrank nicht durch andere Gefriersachen beschädigt wird. Die Vakuumverpackung könnte dann ein Loch bekommen, es entsteht Gefrierbrand am Schinken und er wird strohig. Im Gefrierschrank können Sie den Schinken bis zu einem Jahr aufbewahren.

Zum Auftauen nehmen sie den Schinken einen Abend vorher aus dem Gefrierschrank und lassen ihn auftauen.

Wenn Sie Schinken in Scheiben oder im Stück aus der Vakuumverpackung nehmen um davon zu essen und nicht alles verbrauchen sollten, dann legen Sie den Schinken nicht wieder zurück in die Vakuumverpackung, sonder wickeln ihn in Pergamentpapier ein und legen ihn in den Kühlschrank.

Schnittfeste Mettwürste können Sie vacuum verpackt im Kühlschrank bis zu acht Wochen lagern. Wenn die Mettwurst nicht vacuum verpackt ist wird sie fester, trockener und kräftiger im Geschmack. Mettwürste können Sie genauso wie den Schinken einfrieren.

Vakuum verpackten frischen Aufschnitt wie Leberwurst, Leberpasteten, Jagdwurst, Bierschinken, Römerbraten und Cornedbeef empfehlen wir nicht länger als bis zu 10 Tagen im Kühlschrank zu lagern.

Vakuum verpackten frischen Aufschnitt wie Zungenwurst, Streichmettwürste, Sülzen, Wacholder Bauernspeck, Kochschinken, Würstchen und Bratwurst empfehlen wir nicht länger als bis zu 14 Tagen im Kühlschrank zu lagern. Geöffnete Aufschnittware empfehlen wir innerhalb von 3-4 Tagen zu verbrauchen da sie sonst an Geschmack verlieren und austrocknen.

Wenn Sie davon etwas auf Vorrat lagern möchten können Sie diese Waren genau so wie den Schinken einfrieren. Offener Aufschnitt sollte innerhalb von 3-4 Tagen verbraucht werden.

Bitte bewahren Sie offenen und auch vacuum verpackten Aufschnitt immer im Kühlschrank! Vacuum verpacken ist kein Ersatz für das Kühlen, sondern es schützt die Ware nur vor dem Austrocknen!

Vor allen Dingen in den heißen Sommermonaten sollten Sie die Ware nicht lange im warmen Auto umherfahren da sie durch die Hitze sehr schnell verderben kann (besonders Leberwurst). Nehmen Sie dann am besten eine Kühltasche mit tiefgekühlten Kühlakkus mit, wo sie die Ware dann reinlegen können für den Transport nach Hause.

Unsere Glaskonserven sind einfach zu lagern. Wenn sie noch geschlossen sind können Sie sie bis zum Mindesthaltbarkeitsdatum im Keller oder in der Vorratskammer lagern. Nach dem Öffnen bitte die Glaskonserven im Kühlschrank aufbewahren und diese innerhalb von 3-4 Tagen verbrauchen da sie sonst an Geschmack verlieren und austrocknen.