

TABELLA TEMPI DI CONSERVAZIONE

Dispensa +25 °C	Conservazione normale	Conservazione con FOREVER FRESH
PANE	1-2 giorni	6-8 giorni
BISCOTTI	4-6 mesi	12 mesi
Frigorifero +5 °C	Conservazione normale	Conservazione con FOREVER FRESH
CARNE	3-4 giorni	8-9 giorni
PESCE	1-3 giorni	4-5 giorni
SALUMI	15-20 giorni	25-60 giorni
VERDURA	3-5 giorni	10-15 giorni
FRUTTA	1-3 giorni	7-10 giorni
DOLCI	5-7 giorni	14-20 giorni
Congelatore -18 °C	Conservazione normale	Conservazione con FOREVER FRESH
CARNE	4-6 mesi	15-20 mesi
PESCE	3-4 mesi	10-12 mesi
VERDURA	8-10 mesi	18-24 mesi

I tempi dipendono dalla preparazione, dalla qualità dell'alimento e dalle condizioni di conservazione.

TABELLA TEMPI DI COTTURA

Rotoli e sacchetti sottovuoto FOREVER FRESH sono adatti alla cottura in acqua:
 temperatura max di 90°C per un max di 30 minuti
 temperatura max di 80°C per un max di 60 minuti
 temperatura max di 70°C per un max di 120 minuti

(sono ovviamente ammesse tutte le cotture con temperature inferiori a 70°C e per tempi inferiori a 120 minuti).