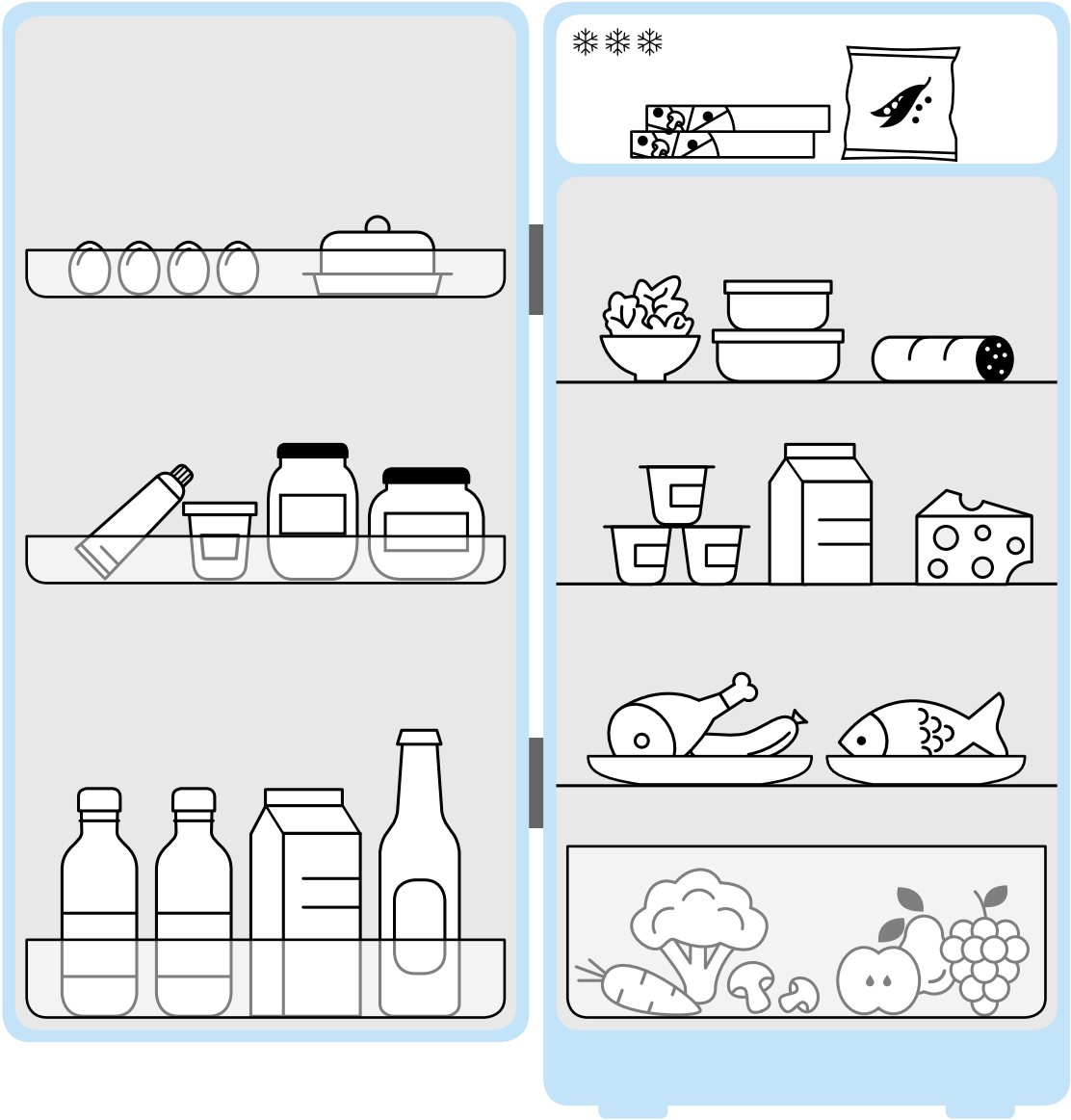
Temperaturzonen im Kühlschrank

ca. 9°C

Eier, Butter, Margarine ...

Dressings, Vorratsgläser, Feinkost ...

abgefüllte Getränke



mindestens -18°C (ab *)**
Gefrorene Lebensmittel, Tiefkühlprodukte ...

ca. 8°C
zubereitete Speisen, Geräuchertes, Salami ...

ca. 5°C
Käse, Milchprodukte wie Joghurt, Schlagobers, Sauerrahm, Topfen ...

ca. 2°C
leicht verderbliche Lebensmittel, rohes Fleisch, roher Fisch, Wurst ...

ca. 8°C
kalt lagerbares Obst und Gemüse, Beeren, Salat ...

Österreich isst informiert
Eine Initiative der Lebensmittelindustrie