

Was ist bei der Lagerung von Ölen und Fetten zu beachten?

- Alle Fette und Öle müssen kühl, trocken, dunkel und verpackt im Originalgebinde aufbewahrt werden.
- Speiseöl kann mit der richtigen Lagerung ein halbes bis ein ganzes Jahr aufbewahrt werden. Angebrochene Packungen innerhalb von 4 bis 8 Wochen aufbrauchen!
- Wasserhaltige Fette, wie Butter und Margarine, eignen sich nur für eine kurzfristige Lagerung. Sie halten sich sechs Tage bei 18°C, sechs Wochen bei 10°C / 3°C / 0°C, 6 Monate bei minus 20°C.
- Frittierfett zeigt eine Haltbarkeit von 10 bis 35 Stunden. Die Verwendbarkeit kann jedoch verlängert werden, wenn der Kontakt mit Luft und Licht minimiert wird.
- Frittierfett in Form von Plattenfett ist in nicht angebrochenen Packungen bis zu 1 Jahr lang haltbar.
- Schmalz bleibt je nach Qualität und Frische zum Zeitpunkt des Einkaufs etwa 3 Monate einwandfrei.



