Verbraucherzentrale Südtirol
Centro Tutela Consumatori Utenti
Die Stimme der VerbraucherInnen
La voce dei consumatori

VZS-name

VZS-str
VZS-plz
VZS-tel
info@verbraucherzentrale.it

Welche Lebensmittel gehören nicht in den Kühlschrank?

Mon, 06/15/2015 - 12:08

Obst und Gemüse aus warmen Ländern vertragen keine Kälte. Sie verlieren ihr Aroma oder werden sogar bitter. Avocados, Aprikosen, Ananas, Bananen, Kiwis, Mangos und Zitrusfrüchte gehören deshalb nicht in den Kühlschrank. Im Gegensatz dazu fühlen sich Tomaten, Gurken und Auberginen in einem kühlen Raum oder im Gemüsefach bei acht bis zehn Grad Celsius am wohlsten. Dies gilt auch für Zucchini, Paprika und grüne Bohnen.
Kartoffeln mögen es kühl, aber nicht kalt. Werden sie im Kühlschrank bei fünf bis sieben Grad Celsius gelagert, wandelt sich ein Teil ihrer Stärke in Zucker um. Die Knollen schmecken dann untypisch süß. Brot wird am besten im Brotkasten oder Steinguttopf aufbewahrt. Weißbrot hält sich dort zwei Tage, Sauerteigbrot bis zu zehn Tage.

Medien-Information
Bozen, 15.06.2015