
Biobetrieb Reich
Hauptstrasse 15
5505 Brunegg

062 559 91 20
info@biobetrieb-reich.ch
www.biobetrieb-reich.ch



Bio-Natura Beef richtig lagern

Um die beste Fleischqualität zu garantieren müssen folgende Schritte zum Einfrieren und Auftauen eingehalten werden!

Im Kühlschrank lagern (vor dem Tiefkühlen)

- Kühlschrank etwas kälter stellen, Temperatur ca 2 - 3 °C
- Das Fleisch kann im Winter auch auf dem Balkon, Wintergarten, oder in der Garage in einer Styroporbox gelagert werden (2 - 5 °C). (Vorsicht vor Katzen,...)
- Lagern nur in verschlossenen Vakuum-Säcken

Lagerzeiten vor dem Tiefkühlen

1 Tag	Hackfleisch, Geschnetzeltes, Leber, Knochen und Haxen
3 Tage	Voressen
5 Tage	Siedfleisch
8 Tage	Braten
10 Tage	Plätzli, Entrecôte, Huft, Hohrücken, Filet

Fleisch Tiefkühlen

- Tiefkühler vorgängig auf kälteste Stufe stellen («super» oder «schock»)
- Rasches und gutes Kühlen ist wichtig, nicht mehr als kg innert 24 Stunden im Vorgefrierfach
- Möglichst flache Pakete machen
- Je nach Platz Pakete einzeln auslegen und am folgenden Tag stapeln
- Durch die verschiedenen Lagerzeiten ist ein etappenweises Einfrieren kein Problem

Fleisch Auftauen

- Fleisch im Kühlschrank auftauen lassen (1kg braucht ca. 24 Stunden)
 - Fleisch notfalls in kaltem Wasser auftauen, niemals in warmem Wasser!
 - Auf-, oder angetautes Fleisch nicht mehr tiefkühlen (nur noch beschränkt haltbar)
 - Siedfleisch kann halbgefroren aufgesetzt werden
 - Aus gelagerten Braten-Stücken können problemlos Plätzli geschnitten werden
-