

Conseils conservation - congélation

Viande bœuf :

- les abats et les éventuelles poches desserties, doivent être consommés ou congelés rapidement
- les autres morceaux peuvent rester au frigo jusqu'à la date limite avant d'être congelés, il n'en seront que plus tendres
- surveiller les morceaux avec os : les sacs ne doivent pas se dessertir, sinon, consommer ou congeler de suite
- durée de congélation : 12 mois, sauf les viandes hachées 6 mois

Viande de porc et de veau :

- les abats, les éventuelles poches desserties : consommation ou congélation rapidement
- ce n'est pas une viande qui a besoin de s'attendrir, donc de maturer. Elle peut être congelée de suite, bien que vous ferez quelques économies en gardant au frigo ce que vous consommerez d'ici la date limite
- surveiller les morceaux avec os : les sacs ne doivent pas se dessertir, sinon, consommer ou congeler de suite
- durée de congélation : 12 mois, sauf les viandes hachées 6 mois

Décongélation :

- au frigo
- un produit décongelé ne doit pas être recongelé. Sauf s'il est cuit avant d'être recongelé (ex : vous décongelez de la viande hachée, faites des lasagnes, et les remettez au congélateur). Mais qu'1 seule fois !

Produits laitiers :

- le beurre et la tome fraîche peuvent être congelés, vous pouvez attendre la date limite pour le faire (le frigo consomme moins que le congélateur)
- les fromages se tiennent plusieurs semaines au frais, la mise sous-vide n'est pas indispensable (économies de plastique), l'entame va blanchir / fleurir, mais tout reste consommable si les conditions de conservation sont optimales (frais/humide). La congélation les dé-structure et leur fait perdre un peu de leur arôme

Vous avez une panne de congélateur ?

- à vos fourneaux : cuire tout ce qui se décongèle, permet de ne pas perdre les aliments. Une fois cuits, vous pourrez les recongeler (mais faire cette manipulation 1 seule fois !). Ou les stériliser (alternatives au gaz et à l'électricité : stérilisation au four solaire, au four à bois). Ou faire une fête pour inviter tous vos amis à les partager !
- le beurre peut être clarifié et mis en conserves (non stérilisées), il se conservera plusieurs mois. Recette de clarification : voir dans des livres de cuisine
- en cas de panne de votre congélateur, si vous perdez des aliments que vous avez achetés chez nous : nous pouvons vous faire passer une facture pour votre assurance