

FRECHE OBST & GEMÜSE AUFBEWAHRUNG



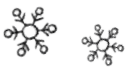
OBST & GEMÜSE	KÜHL- SCHRANK	ZIMMER- TEMPERATUR	KELLER O. SPEISE- KAMMER	HÄLT WIE LANGE?	MIT ABSTAND (ETHYLEN)	FRECHE HINWEISE
---------------	------------------	-----------------------	--------------------------------	--------------------	-----------------------------	--------------------

BEEREN

 HANSI HIMBEERE	☒	☐	☐	2 - 5 Tage	☐	• Am besten kurz nach dem Einkauf verputzen. • Nicht übereinander stapeln. • Schimmelige Beeren fix aussortieren.
 EDDA ERDBEERE	☒	☐	☐	2 - 5 Tage	☐	
 BIBI BLAUBEERE	☒	☐	☐	2 - 5 Tage	☐	

EXOTEN

 BOB BANANE	☐	☒	☐	1 Woche	☒	Schmecken mit braunen Fleckchen süßer.
 KATHI KIWI	☒	☐	☐	3 Wochen	☐	
 ANINA ANANAS	☒	☐	☐	1 - 3 Wochen	☐	Schmecken mit schrumpfliger Schale noch fruchtiger.
 ANISSA AVOCADO	☐	☒	☐	2 - 3 Tage	☐	Am Blattschopf aufhängen für längere Haltbarkeit.
 MOMO MANGO	☐	☒	☐	4 - 7 Tage	☒	
 PENELOPE PAPAYA	☒	☐	☐	5 - 7 Tage	☒	
 PENELOPE PAPAYA	☐	☒	☐	3 - 4 Tage	☐	



OBST & GEMÜSE	KÜHL-SCHRANK	ZIMMER-TEMPERATUR	KELLER O. SPEISE-KAMMER	HÄLT WIE LANGE?	MIT ABSTAND (ETHYLEN)	FRECHE HINWEISE
---------------	--------------	-------------------	-------------------------	-----------------	-----------------------	-----------------

KERNOBST

 ALFRED APFEL	☐	☐	☒	4 - 6 Wochen	☒	
 BETTIE BIRNE	☐	☐	☒	4 - 6 Wochen	☒	

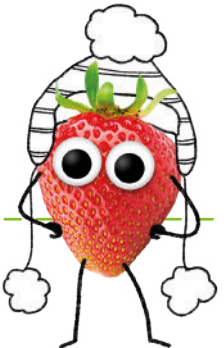
MELONEN

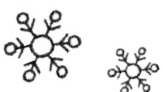
 WILLI WASSERMELONE	☒	☐	☐	3 Wochen	☐	• Klarsichtfolie um Schnittstellen wickeln. • Bei leichtem Klopfen klingen Melonen dumpf. • Frische Melonen haben ein einheitlich gefärbtes Fruchtfleisch.
 HARRIET KANTALUPE	☒	☐	☐	2 Wochen	☐	

PILZE

 SUSANNE STEINPILZ	☒	☐	☐	4 - 7 Tage	☐	• Am besten kurz nach dem Einkauf von der Plastikhülle befreien und verputzen. • In luftdurchlässiger Tüte lagern.
 CHARLIE CHAMPIGNON	☒	☐	☐	4 - 7 Tage	☐	

SALATE

 KARIN KOPFSALAT	☒	☐	☐	1 Woche	☐	 In ein leicht gefeuchtetes Geschirrhandtuch wickeln. 
 SIMON SPINAT	☒	☐	☐	2 Tage	☐	
 KARO KOPFSALAT	☒	☐	☐	3 - 5 Tage	☐	



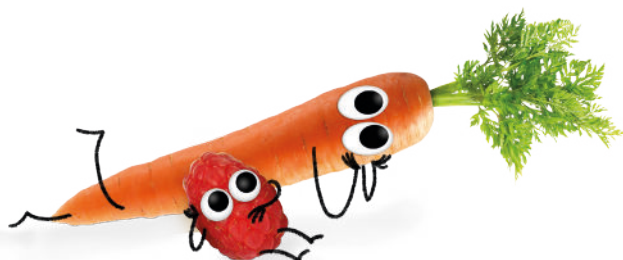
OBST & GEMÜSE	KÜHL-SCHRANK	ZIMMER-TEMPERATUR	KELLER O. SPEISE-KAMMER	HÄLT WIE LANGE?	MIT ABSTAND (ETHYLEN)	FRECHE HINWEISE
---------------	--------------	-------------------	-------------------------	-----------------	-----------------------	-----------------

STEINOBST

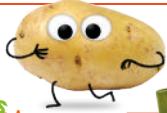
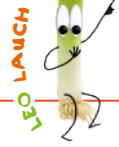
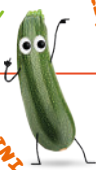
   	PEGGY PEIRSICH MINA NECTARINE KIRA KIRSCHKE PETER PFLAUME	☒ ☒ ☒ ☒	☐ ☐ ☐ ☐	☐ ☐ ☐ ☐	1 Woche 1 Woche 1 Woche 1 Woche	☒ ☒ ☒ ☐	  Möchtest Du sie innerhalb von 3 Tagen vermampfen, dann lager sie lieber außerhalb des Kühlschranks.
 	ANTON APRIKOSE ZENZI ZWETSCHGE	☒ ☒	☐ ☐	☐ ☐	1 Woche 1 Woche	☒ ☐	
	PETER PFLAUME	☒	☐	☐	1 Woche	☒	

ZITRUSFRÜCHTE

 	OLGA ORANGE ZOE ZITRONE	☐ ☐	☐ ☐	☒ ☒	1 Woche 2-3 Wochen	☐ ☐	Im Kühlschrank verlieren sie ihr Aroma.
	LISA LIMETTE	☐	☐	☒	4 Wochen	☐	
	MONA MANDARINE	☐	☐	☒	2 Wochen	☐	
 	GINA GRAPEFRUIT CAROLA CLEMENTINE	☐ ☐	☐ ☐	☒ ☒	2 Monate 2 Monate	☐ ☐	





OBST & GEMÜSE	KÜHL-SCHRANK	ZIMMER-TEMPERATUR	KELLER O. SPEISE-KAMMER	HÄLT WIE LANGE?	MIT ABSTAND (ETHYLEN)	FRECHE HINWEISE
ANDERE						
ADELE AUBERGINE 	☒	☐	☐	1 Woche	☒	
BEATE BROKKOLI 	☒	☐	☐	1 Woche	☐	
EGON ERBESE 	☒	☐	☐	2 - 3 Tage	☐	Blanchiert und dann im Gefrierfach halten sie 1 Jahr.
GUNDULA GURKE 	☐	☐	☒	3 Wochen	☐	
KARL KAROTTE 	☒	☐	☐	2- 3 Wochen	☐	In ein leicht gefeuchtes Geschirrhandtuch wickeln.
KLAUS KARTOFFEL 	☐	☐	☒	4 - 5 Wochen	☐	Nicht mit Zwiebeln zusammen.
KYI KNOBLAUCH 	☐	☐	☒	4 - 6 Wochen	☐	
PIPPA PAPRIKA 	☒	☐	☐	1 - 2 Wochen	☐	
LEO LAUCH 	☒	☐	☐	1 - 2 Wochen	☐	
RAPHAEL ROTE BETE 	☒	☐	☐	2 - 3 Wochen	☐	In ein leicht gefeuchtes Geschirrhandtuch wickeln.
STEEF SELLERIE 	☒	☐	☐	2 - 3 Wochen	☐	In ein leicht gefeuchtes Geschirrhandtuch wickeln.
WENKE WEIßER SPARGEL 	☐	☒	☐	1 Woche	☒	Nicht übereinander stapeln.
ZORA ZUCCHINI 	☒	☐	☐	3 Tage	☐	In ein leicht gefeuchtes Geschirrhandtuch wickeln.
ZEZI ZWIEBEL 	☐	☐	☒	2 Wochen	☐	Nicht übereinander stapeln.
	☐	☐	☒	4 - 6 Wochen	☐	Nicht mit Kartoffeln zusammen.