

Você sabe como armazenar corretamente produtos lácteos?

Leia a legenda e confira as dicas! ↪



Legenda:

No calor do verão, cuidar do armazenamento de produtos lácteos é essencial para evitar riscos de bactérias. Siga estas dicas práticas:

- Não deixe alimentos fora da geladeira por mais de duas horas, ajustando conforme a temperatura ambiente;
- Alimentos perecíveis são seguros no carro por até 30 minutos, dependendo da temperatura ambiente;
- Guarde queijos, leites e iogurtes em recipientes bem fechados. Substitua embalagens abertas quando necessário e mantenha-os em sacos ou potes diferentes para evitar contaminação e retardar o apodrecimento;
- Evite a porta da geladeira para o leite, optando por áreas mais frias e estáveis;
- Mantenha a geladeira entre 2° e 10°C e o congelador abaixo de 0°C para proteger os alimentos do calor. ❄

Creme de Leite: Abra e use imediatamente para evitar exposição prolongada ao ar ou armazene abaixo de 4°C.

Lembre-se: Verifique sempre a data de validade, coloque leite e derivados por último no carrinho, transferindo-os imediatamente para a geladeira em casa, e armazene iogurtes, queijos e leite na parte superior da geladeira para melhor preservação.

Legenda Twitter:

No verão, proteja produtos lácteos: refrigere em até 2h, guarde em recipientes fechados e diferentes, evite a porta da geladeira, mantenha entre 2° e 10°C. Verifique validade, refrigere logo após compras e guarde na parte superior da geladeira.