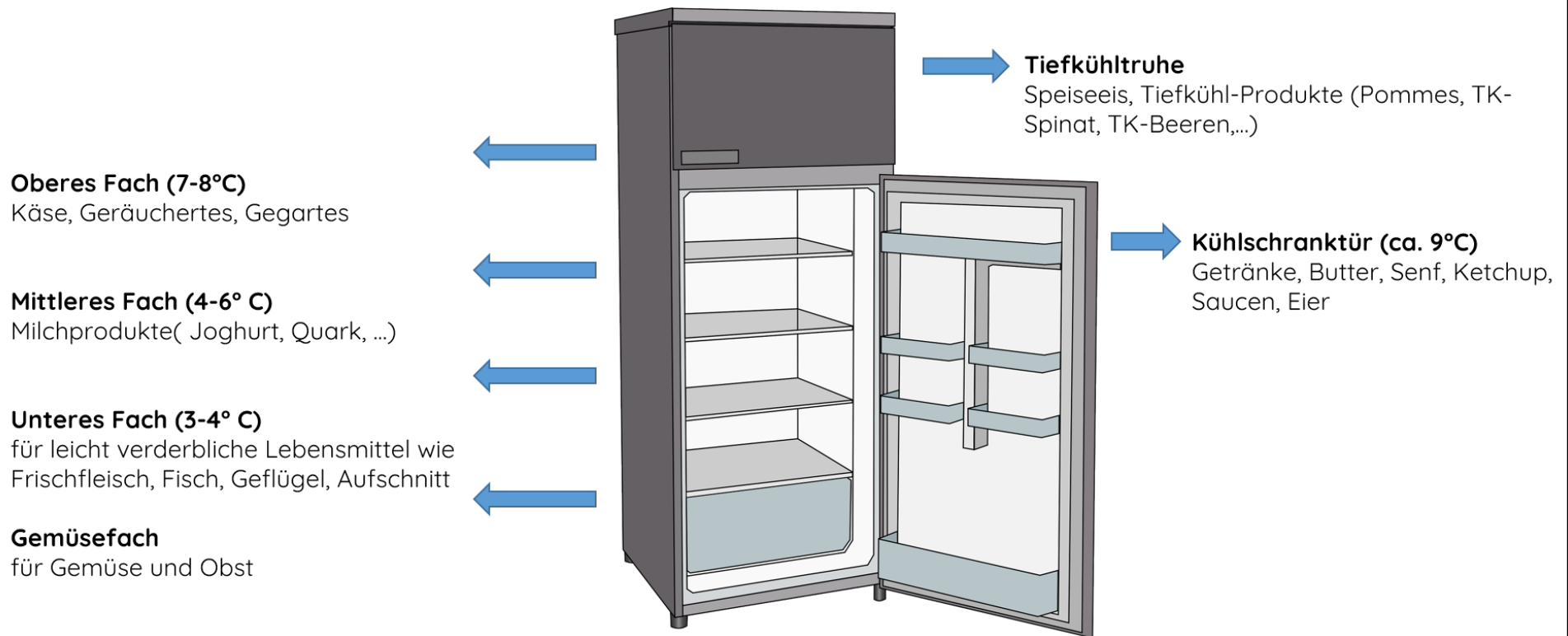


## Die richtige Lagerung im Kühlschrank nach Temperaturzonen



Darstellung: Anja Hackenberg; Bildquelle: Open Clipart-Vectors, Info-Quelle: Das Klima Kochbuch – Kosmos Verlag 2021, Einband

Mit freundlicher Unterstützung durch unsere Partnerunternehmen



## Diese Lebensmittel gehören nicht in den Kühlschrank

...weil sie durch die Kälte viel Aroma und somit ihren Geschmack verlieren, sich ihre Konsistenz verändert oder durch die Feuchtigkeit schneller verderben.

- Olivenöl
- Honig
- Brot
- Zwiebeln und Knoblauch
- Avocados
- Tomaten
- Kartoffeln
- Südfrüchte (Kiwi, Ananas, Papayas, Orangen, usw.)
- Paprika
- Gurken
- Kräuter



Darstellung: Anja Hackenberg; Quelle: Vgl. Eat Smarter 2019

Mit freundlicher Unterstützung durch unsere Partnerunternehmen