

Kuinka raaka-aineita säilytetään? Tässä on pikaopas.

VitaFresh – asetus: **kostea**

Vihannekset

bambunverso, raaka
fenkoli
herneet
inkivääri
juuripersilja
jäävuorisalaatti
kaali
kevätsipuli
kiinankaali
kukkakaali
kyssäkaali
latva-artisokka
maa-artisokka
maissi
mangoldi
merilevä
mustajuuri
nauris
nokkonen
oliivit, tuoreet
palsternakka
paprika
parsa
parsakaali



parsakukkakaali
persilja
pinaatti
porkkanat
punajuuri
punasikuri
purjo
retiisi
rucola
ruusukaali
salaatti
salaattisipuli
savoiijinkaali
selleri
sokeriherne
tuoreet yrtit
valkokaali
vesikastanjat
vesikrassi



VitaFresh – asetus: **kuiva**

Hedelmät ja marjat, sienet

appelsiini
aprikoosi
kaktusviikuna
karambola
karhunvatukka
karviainen
karviaismarja
kiivi
kirsikka
kumkvatti
kvitteni
limetti
litsi
luumu
mandariini
mansikka
mulperinmarja
mustaviinimarja
mustikka
nektariini
omena¹
persikka
persimoni
puolukka
puutomaatti



päärynä
rambutan
raparperi
seljanmarja
sienet²
sitruuna
taateli
vadelma
viikuna
viinirypäle



Omenat ja päärynät erittävät etyleenikaasua, joka nopeuttaa muiden kasvien kypsymistä. Siksi ne tulee säilyttää suljetussa pakkauksessa.

¹ Hyötyvät säilytyksestä pimeässä, viileässä kaapissa.

² Kosteus ei sovi sienille, joten ne säilyvät parhaiten hieman avonaisessa paperipussissa.

VitaFresh – asetus: **kylmempi**

Liha ja leikkeleet

ankka
hanhi
hevosenliha
jauheliha
kalkkuna
kana
kaniini
kauris
kinkku, keitetty
kinkku, kokonainen
kinkku, savustettu
lammas
lampaankyljykset
makkara
naudanliha
porsaanfile
porsaankyljykset
salami
sisäelimet
vasikanliha
villisika



Kala

hauki
karppi
kypsä kala
lohi
meriahven
meriantura
merikrotti
meritaimen
miekkakala
piikkikampela
punakampela
purotaimen
savustettu kala
seiti
silli
tonnikala
turska



Äyriäiset

hummeri
kampasimpukka
kypsennetyt äyriäiset
osterit
ravut
simpukat



Suosittelimme, että lihan säilytyslämpötila on 0 °C. Kalalle ja äyriäisille suosittelemme -1 °C.

Maitotuotteet

jogurtti
juusto³
maito
rahka
voi



³ Juusto säilytetään 0 °C:ssa jos se on kypsää. Juusto jonka annetaan kehittyä/ kypsä säilyy parhaiten viileässä.

Ei säilytetä jääkaapissa

Vihannekset

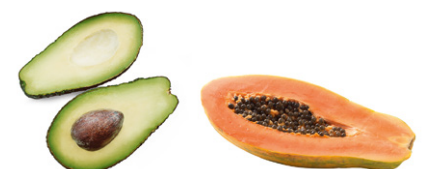
bataatti
jamssi
kajottikurpitsa
kesäkurpitsa
kurkku
kurpitsa
maniokki
munakoiso
peruna⁴
sipuli⁴
tomaatti



Tomaatit erittävät etyleeniä, joka kypsyttää muita kasviksia nopeammin. Ne kannattaa säilyttää omassa kulhossaan.

Hedelmät

ananas
annoona
avokado⁵
banaani
durian
granaattiomena
greippi
guava
mango
meloni
papaija
passionhedelmä
ruokabanaani



Pilkotut hedelmät ja vihannekset säilyvät parhaiten viileässä, toisin kuin tämän listan kokonaiset hedelmät/ vihannekset.

⁴ Hyötyvät säilytyksestä pimeässä, viileässä kaapissa.

⁵ Raa'at avokadot säilytetään huoneenlämmössä. Kypsät avokadot säilytetään kylmässä, alhaisessa kosteudessa.