

# Hou verse producten vers: Hou ze koel!

Kwaliteit komt bij mij op de eerste plaats. Dat betekent dat ik mijn vlees en vleeswaren altijd in de allerbeste omstandigheden verwerk en bewaar. Zeker de temperatuur van vlees houd ik voortdurend nauwlettend in het oog. Ik controleer de temperatuur bij levering en zorg ervoor dat de **koudeketen** geen moment wordt onderbroken. Ook in de toonbank van de winkel wordt de temperatuur goed in de gaten gehouden want deze mag **maximum 4°C** zijn. De temperatuur in de toonbank kan u zelfs elk moment controleren: **zoek de thermometer!**

Keurslager  
**ADVIES**  
maximum  
**4°C**

De laatste schakel in de koudeketen heeft u echter zelf in de hand. Een vers product behoudt de lekkerste smaak wanneer de koudeketen niet wordt onderbroken. Daarom enkele puntjes om bij stil te staan.

Wanneer u verschillende boodschappen plant, kom dan bij mij langs als laatste. Wilt u graag nog bij iemand binnenspringen? Vraag dan of het vlees even in de koelkast kan. Laat het zeker niet in de auto liggen, want daar kan de temperatuur snel stijgen. De ideale koelkasttemperatuur voor de bewaring van vlees en andere verse producten bedraagt maximum 4°C. Niet in alle zones van uw koelkast heerst dezelfde temperatuur. Bewaar vlees altijd in het koelste gedeelte. Ook bereide gerechten, vis en salades bewaart u het best op die plaats.

U kunt bij mij altijd een handige en nauwkeurige koelkastthermometer aankopen. Zo bent u zeker dat u uw vlees altijd bij de perfecte temperatuur bewaart.

Plaats deze  
thermometer  
in je koelkast.

