Sænk temperaturen i skærestuen
– længere holdbarhed!

MESTERMØDE 2012

Holdbarhed ved:

5°C i hele kæden **= 9 dage**

2°C i hele kæden **= 14 dage**

TEKNOLOGISK
INSTITUT
DMRI

Optimal pakkemetode
– længere holdbarhed!

MESTERMØDE 2012

Køleopbevaring ved 5°C

Wrap/kødkasse/ uemballeret

9 DAGE

MAP

12 DAGE

Vakuum

19 DAGE

TEKNOLOGISK INSTITUT DMRI