

## TIPPS ZUM RICHTIGEN AUFTAUEN:

Das hochwertige Bio-Tiefkühl-Fleisch verdient eine sorgfältige Behandlung. Folge diesen **einfachen Schritten** für das beste Geschmackserlebnis und die höchste Lebensmittelsicherheit:



### Im Kühlschrank (empfohlen)

Das Auftauen im Kühlschrank ist die **sicherste Methode**, da es das Fleisch gleichmäßig und langsam auftaut, wodurch die Qualität und Sicherheit erhalten bleiben.

- Platziere das gefrorene Fleisch auf einem Teller im unteren Fach.
- Plane pro 500 g etwa 24 Stunden Auftauzeit ein.
- Ideal für größere Stücke und schonendstes Auftauen.



### Im kalten Wasser

Wenn es schneller gehen muss, ist das Auftauen in einem kalten Wasserbad eine akzeptable Methode, solange das Wasser regelmäßig gewechselt wird, um eine konstante Temperatur zu gewährleisten.

- Verpacke das Fleisch luftdicht in einem Plastikbeutel.
- Tauche es vollständig in kaltes Wasser.
- Wechsel das Wasser alle 30 Minuten.
- Diese Methode dauert etwa 1-2 Stunden pro 500 g Fleisch.



### Qualität bewahren

- Vermeide schnelles Auftauen in der Mikrowelle oder warmem Wasser. Dies kann zu Saftverlust und zähem Fleisch führen.
- Langsames Auftauen erhält die Fleischqualität und den vollen Geschmack.

### Sicherheit geht vor

- Tauge das Fleisch niemals bei Raumtemperatur auf, um Bakterienwachstum zu verhindern.
- Verarbeite oder bereite das aufgetaute Fleisch umgehend zu.
- Friere einmal aufgetautes Fleisch nicht wieder ein.

### Geschmack erhalten

- Schnelle Temperaturwechsel können die Aromen im Fleisch verändern.
- Langsames, schonendes Auftauen bewahrt den intensiven Fleischgeschmack.

