

## Tipps zur Fleischlagerung

Damit du an einem Weihnachtsfleisch viel Freude hast, haben wir hier wichtige Informationen für deine Bestellung:

Das Fleisch hat ein **Mindesthaltbarkeitsdatum bis 26. Dezember 2023**. Wenn du es später zubereiten möchtest, friere es bitte ein.

Prinzipiell ist die Haltbarkeit von Fleisch von der Lagertemperatur abhängig. Je höher die Lagertemperatur und je höher die Temperaturschwankungen, desto kürzer wird die geeignete Lagerzeit. **Bitte lagere das Frischfleisch bei einer Temperatur von 0 - 4°C (Geflügel 0 - 2°C)**. Stelle unter Umständen deinen Kühlschrank kühler ein.

Nimm das Fleisch rechtzeitig aus der Vakuumverpackung und spüle es mit kaltem Wasser ab. Gib ihm – ähnlich wie bei einem guten Wein – Gelegenheit mit ausreichend Sauerstoff in Verbindung zu kommen.



Bitte beachte, dass es sich bei den **Gewichtsangaben um Circa-Gewichte** handelt. Auch größere Abweichungen von den Gewichtsangaben nach unten bzw. nach oben sind naturgemäß möglich. Die Tiere werden weder gemästet noch lässt man sie hungern, damit sie ihr Wunschgewicht erhalten. Dadurch können größere Gewichtsschwankungen zu Stande kommen, die im Vorfeld nicht immer absehbar sind.

## Wir wünschen dir frohe Weihnachten!