

# *Un posto in frigo*

Ad ogni alimento il posto giusto!



## FORMAGGI E UOVA

Per i formaggi usa un contenitore traspirante; lascia le uova nel loro involucro di cartone



## PREPARATI VEGETALI

Veggie burger, tofu e tempeh confezionati possono stare in alto nel frigo.



## AVANZI E CIBI COTTI

Riposti in contenitori a chiusura ermetica. Attenzione alla deperibilità.



## CARNE E PESCE

Carne e pesce da cuocere, ben confezionati per evitare contaminazioni batteriche.

## LATTICINI, SALSE E CONSERVE

Burro, salse, conserve vegetali, marmellate ecc: mettile nella portella laterale del frigo, possibilmente con la scadenza in bella vista!



## VERDURA E FRUTTA

Verdura e frutta possono stare nei cassetti del frigo. Puoi usare sacchetti di cotone per conservarli.