

Mindesthaltbarkeiten die man ignorieren kann

Beitrag von „Mane110“ vom 26. Juli 2011, 20:53

Meine Erfahrung ist das sogenannte 'Trockenmischungen' (wie Suppe, Fix-Mischungen, Soßen) usw. mindestens einem Jahr nach den Ablauf einwandfrei gegessen werden können. Weil es Trockenmischungen sind, können sich auch keine Bakterien bilden und kann das Zeug fast nicht kaputt gehen. Ich denke deswegen dass diese Sachen noch viel länger haltbar sind.

Laut die LDS (Later Day Saints) und verschiedene Amerikanischer sites die sich auf "Foodstorage" zugelegt haben, sind trockene Nudeln (wie Spagetti oder Macaroni) mindestens 20 Jahre haltbar.

Das genaue gilt für (weisse) Reis und jeder sorte getrocknete Bohnen (zum Beispiel Erbsen, Weisse Bohnen, Linsen, Kichererbsen uns.)

Kräutern (getrocknet) behalten den Geschmack auch länger als auf der Verpackung angegeben wird.

Und natürlich sind Zucker und Salz, wenn trocken gelagert, viel, viel länger haltbar als auf der Verpackung angegeben.

Meine Erfahrung ist das 'normale' Pudermilch einem Jahr nach Ablauf doch nicht mehr so super schmeckt. Es geht hier aber um Pudermilch das erhaltlich ist beim Kaufland: einfach 250 gram in eine dunne Aluschicht folie.

Es gibt im Amerika aber Pudermilch in speziellen Großere Dosen die 20+ Jahre haltbar ist. (Leider nicht in Europa erhältlich)

Wo man jedes mahl auf achten soll ist ob das Produkt ein Großen Fettanteil hat. Anscheinnt geht Fett schnell Kaputt. Deswegen kann mann sachen wie (Erd)nusse und Chocolate (leider) nicht länge aufbewahren.

Ich hoffe dies hat geholfen.

Viel erfolg beim ansammeln!

LG

Mane