

Mindesthaltbarkeiten die man ignorieren kann

Beitrag von „ID 2“ vom 27. Juli 2011, 09:24

Hallo Sentencer

Das mit der MHD ist so eine Sache, musste auch erst ein wenig Gurgeln.

Aber hier habe ich einige gute Infos gefunden: [Klick mich](#)

Ranziges Oel erkennst Du am Geruch, Du wirst es merken wenn es soweit ist!

Dieses Oel würde ich nicht mehr für die Zuberreitung von Speisen verwenden, es schmeckt einfach eckelig.

Zudem entstehen durch den Abbau des Oeles diverse Nebenprodukte die für den Verzehr nicht geeignet sind.

Viele Grüsse, Ernst