

Mindesthaltbarkeiten die man ignorieren kann

Beitrag von „Cassandra“ vom 27. Juli 2011, 19:38

Hey,

vielen Dank für die vielen Tipps und Hinweise, die schon zusammengekommen sind! Werde ich dann so gut es geht in meinen Vorratskauf einfließen lassen.

Was mir noch eingefallen ist - ich hatte auch ein überraschendes Beispiel in die andere Richtung:

Erdnussbutter bis ca 2013 haltbar sein sollte (allerdings eine andere - günstigere Marke dann wieder nur ein halbes/dreiviertel Jahr - keine Ahnung, obs am Produkt liegt oder eine ältere Tranche ist)

Wieso sollte E-Butter so lang haltbar sein, wo es doch sehr fettig und aus Erdnüssen ist, auch wenn ich weiß, dass Erdnüsse an sich keine Nüsse sind, überrascht es mich, dass diese dann wohl nicht so schnell ranzig werden?!

Gibt es bei Ölen eine Rangfolge, welche besser haltbar sind, also von der Sorte her?

Oliven, Sonnenblumen, Raps, und was es da alles gibt?

Ich mag nämlich an sich nicht gern Olivenöl, wäre für mich echt nur eine Vernunftsalternative, wenn es aus irgendeinem Grund besser haltbar ist.

Und bei Öl sind dunkle Flaschen besser als die normalen durchsichtigen Kunststoffflaschen - hab ich das richtig verstanden?

Noch eine Frage:

Woran erkenne ich ob ein Produkt mit "Sauerstoffbarriere" verpackt ist?

Vg

cass

P.S: Ja, die Lidl-Nudeln stehen fest auf meiner To-Do-Liste :rolleys: Wohl eine gute Sache, um einen ersten Start zu machen. A propos - in Lidl gibt es ausserdem seit Montag, - vielleicht noch nicht vergriffen -Milka-Schokolade für statt übliche 79-89 cent für 59 cent!