

Was ist bei der Lagerung von Getränken zu beachten?

- Frische Fruchtsäfte müssen andauernd gekühlt werden und sind rasch zu verbrauchen. Tetrapackungen können im Normallager bis zum Verfalldatum aufbewahrt werden.
- Eistee ist sehr anfällig auf übermässigen Hefebefall und sollte daher immer gekühlt sein. Besser geeignet sind auch hier pasteurisierte Fertigprodukte.
- Wein in dunklen, feuchten Kellern mit gleichbleibend niedriger Temperatur um ca. 10 bis 12°C lagern. Flaschen liegend, mit der Etiketle nach oben lagern, damit der Korken nicht austrocknet und sich allfälliger Satz an der Flaschen unterseite ablagert.



