

# FRECHE OBST & GEMÜSE AUFBEWAHRUNG



OBST & GEMÜSE	KÜHL- SCHRANK	ZIMMER- TEMPERATUR	KELLER O. SPEISE- KAMMER	HÄLT WIE LANGE?	MIT ABSTAND (ETHYLEN)	FRECHE HINWEISE
---------------	------------------	-----------------------	--------------------------------	--------------------	-----------------------------	--------------------

## BEEREN

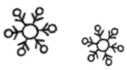
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2 - 5 Tage	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Am besten kurz nach dem Einkauf verputzen.</li> <li>• Nicht übereinander stapeln.</li> <li>• Schimmelige Beeren fix aussortieren.</li> </ul>
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2 - 5 Tage	<input type="checkbox"/>	
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2 - 5 Tage	<input type="checkbox"/>	



## EXOTEN



	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1 Woche	<input checked="" type="checkbox"/>	Schmecken mit braunen Fleckchen süßer.
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3 Wochen	<input type="checkbox"/>	
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1 - 3 Wochen	<input type="checkbox"/>	Schmecken mit schrumpfliger Schale noch fruchtiger.
	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2 - 3 Tage	<input type="checkbox"/>	Am Blattschopf aufhängen für längere Haltbarkeit.
	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4 - 7 Tage	<input checked="" type="checkbox"/>	
	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	5 - 7 Tage	<input checked="" type="checkbox"/>	
	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3 - 4 Tage	<input type="checkbox"/>	

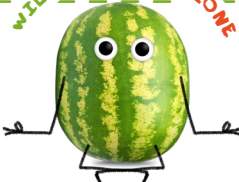



OBST & GEMÜSE	KÜHL-SCHRANK	ZIMMER-TEMPERATUR	KELLER O. SPEISE-KAMMER	HÄLT WIE LANGE?	MIT ABSTAND (ETHYLEN)	FRECHE HINWEISE
---------------	--------------	-------------------	-------------------------	-----------------	-----------------------	-----------------



### KERNOBST

 ALFRED APFEL	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	4 - 6 Wochen	<input checked="" type="checkbox"/>	
 BETTIE BERNE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	4 - 6 Wochen	<input checked="" type="checkbox"/>	



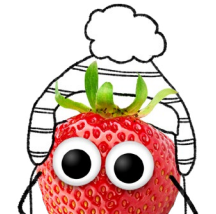


### MELONEN

 WILLI WASSERMELONE	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3 Wochen	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Klarsichtfolie um Schnittstellen wickeln.</li> <li>• Bei leichtem Klopfen klingen Melonen dumpf.</li> <li>• Frische Melonen haben ein einheitlich gefärbtes Fruchtfleisch.</li> </ul>
 HARRIET HOHLMELONE	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2 Wochen	<input type="checkbox"/>	

### PILZE

 SUSANNE STEINPILZ	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4 - 7 Tage	<input type="checkbox"/>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Am besten kurz nach dem Einkauf von der Plastikhülle befreien und verputzen.</li> <li>• In luftdurchlässiger Tüte lagern.</li> </ul>
 CHARLIE CHAMPIGNON	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4 - 7 Tage	<input type="checkbox"/>	



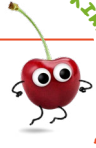
### SALATE

 KARIN MANGOLD	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1 Woche	<input type="checkbox"/>	 <p>In ein leicht gefeuchtetes Geschirrtuch wickeln.</p> 
 KARO KOPFSALAT	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2 Tage	<input type="checkbox"/>	
 SIMON SPINAT	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3 - 5 Tage	<input type="checkbox"/>	









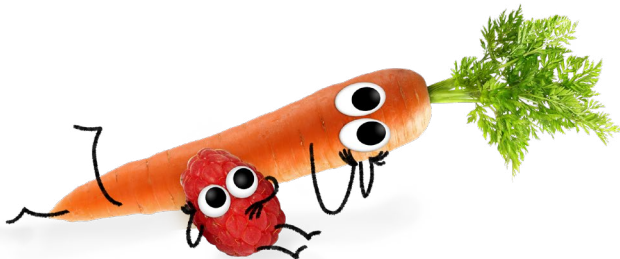
OBST & GEMÜSE	KÜHL-SCHRANK	ZIMMER-TEMPERATUR	KELLER O. SPEISE-KAMMER	HÄLT WIE LANGE?	MIT ABSTAND (ETHYLEN)	FRECHE HINWEISE
---------------	--------------	-------------------	-------------------------	-----------------	-----------------------	-----------------

### STEINOBST

 PEGGY PFIRSICH	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1 Woche	<input checked="" type="checkbox"/>	  Möchtest Du sie innerhalb von 3 Tagen vermampfen, dann lager sie lieber außerhalb des Kühlschranks.
 NINA NEKTARINE	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1 Woche	<input checked="" type="checkbox"/>	
 ANTON ARIKOSE	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1 Woche	<input checked="" type="checkbox"/>	
 KIRA KIRSCH	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1 Woche	<input type="checkbox"/>	
 ZENZI ZWETSCHGE	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1 Woche	<input type="checkbox"/>	
 PETER PFLAUME	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1 Woche	<input checked="" type="checkbox"/>	

### ZITRUSFRÜCHTE

 OLGA ORANGE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	1 Woche	<input type="checkbox"/>	Im Kühlschrank verlieren sie ihr Aroma.
 ZOE ZITRONE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	2 - 3 Wochen	<input type="checkbox"/>	
 LISA LIMETTE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	4 Wochen	<input type="checkbox"/>	
 MONA MANDARINE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	2 Wochen	<input type="checkbox"/>	
 CLEMENTINE	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	2 Monate	<input type="checkbox"/>	
 GINA GRAPEFRUIT	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	2 Monate	<input type="checkbox"/>	





OBST & GEMÜSE	KÜHL-SCHRANK	ZIMMER-TEMPERATUR	KELLER O. SPEISE-KAMMER	HÄLT WIE LANGE?	MIT ABSTAND (ETHYLEN)	FRECHE HINWEISE
---------------	--------------	-------------------	-------------------------	-----------------	-----------------------	-----------------

**ANDERE**

<p>ADELE AUBERGINE</p> <p>BEATE BROKKOLI</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1 Woche	<input checked="" type="checkbox"/>	
<p>EGON ERBSE</p> <p>GUNDULA GURKE</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2 - 3 Tage	<input type="checkbox"/>	Blanchiert und dann im Gefrierfach halten sie 1 Jahr.
<p>KARL KAROTTE</p> <p>KLAUS KARTOFFEL</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2 - 3 Wochen	<input type="checkbox"/>	In ein leicht gefeuchtes Geschirrhandtuch wickeln.
<p>IPI KNOBLAUCH</p> <p>LEO LAUCH</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	4 - 5 Wochen	<input type="checkbox"/>	Nicht mit Zwiebeln zusammen
<p>PIPPA PAPRIKA</p> <p>ZEZI ZWIEBEL</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	4 - 6 Wochen	<input type="checkbox"/>	
<p>WENKE WEIBER SPARGEL</p> <p>RAPHAEL ROTE BETE</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1 - 2 Wochen	<input type="checkbox"/>	
<p>STEEF SELLERIE</p> <p>TOM TOMATE</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1 - 2 Wochen	<input type="checkbox"/>	
<p>ZORA ZUCCHINI</p> <p>WENKE WEIBER SPARGEL</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	2 - 3 Wochen	<input type="checkbox"/>	In ein leicht gefeuchtes Geschirrhandtuch wickeln.
<p>ZEZI ZWIEBEL</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2 - 3 Wochen	<input type="checkbox"/>	In ein leicht gefeuchtes Geschirrhandtuch wickeln.
<p>ZEZI ZWIEBEL</p>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	1 Woche	<input checked="" type="checkbox"/>	Nicht übereinander stapeln.
<p>ZEZI ZWIEBEL</p>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3 Tage	<input type="checkbox"/>	In ein leicht gefeuchtes Geschirrhandtuch wickeln.
<p>ZEZI ZWIEBEL</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	2 Wochen	<input type="checkbox"/>	Nicht übereinander stapeln.
<p>ZEZI ZWIEBEL</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	4 - 6 Wochen	<input type="checkbox"/>	Nicht mit Kartoffeln zusammen