

Essen ist kostbar

Woran erkenne ich, ob ein Lebensmittel noch essbar ist?



#dieesserwesser



Geschmack



Konsistenz



Nährstoffe



Geruch



Farbe

Natürlich verändert. Trotzdem gut.

Lebensmittel verändern sich im Laufe der Zeit in Geschmack, Konsistenz, Farbe, Geruch und Nährstoffen.

Solche Veränderungen sind nachdem Mindesthaltbarkeitsdatum ganz normal.



Mindesthaltbarkeitsdatum abgelaufen? Erst prüfen, dann entscheiden!

Ob Lebensmittel noch genießbar sind, kann man prüfen durch ...



SEHEN: Gibt es sichtbaren Schimmel, Verfärbungen oder Trübungen?



SCHMECKEN: Hat sich der Geschmack deutlich verschlechtert?



RIECHEN: Riecht das Produkt unangenehm, säuerlich oder gar faulig?



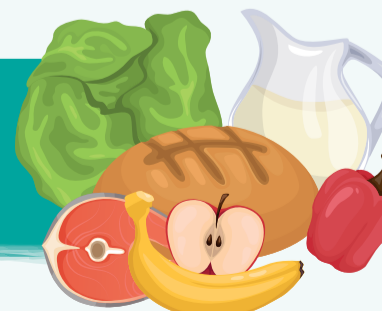
FÜHLEN: Liegt eine ungewöhnliche Konsistenz (z.B.: schleimig) vor?

BEISPIEL: JOGHURT

So lange ist er wirklich genießbar ...



Schau genau hin – viele Lebensmittel sind länger gut als du denkst!



#dieesserwesser
www.esserwissen.at

Mit Unterstützung von Bund, Ländern und Europäischer Union

Bundesministerium
Land- und Forstwirtschaft,
Klima- und Umweltschutz,
Regionen und Wasserwirtschaft

WIR leben Land
Gemeinsame Agrarpolitik Österreich



Kofinanziert von der
Europäischen Union