

Milch und Milchprodukte: Was lagere ich wo?

Tür oben 10-12 °C:
Butter gehört oben in die Tür. Bei dieser Temperatur ist die Streichfähigkeit am ehesten gewährleistet.

Tür unten:
Geöffnete Trinkmilchpackungen finden ihren Platz unten in der Tür. Das gilt für pasteurisierte Milch (Frischmilch) wie auch für geöffnete H-Milch.



**VORRATS-
SCHRANK:**

Ohne Kühlung:

Haltbare Milchprodukte wie H-Milch müssen nicht gekühlt werden, solange sie ungeöffnet sind. Offene Packungen gehören hingegen in den Kühlschrank und sollten wie Frischmilch innerhalb weniger Tage nach dem Öffnen verbraucht werden.

KÜHLSCHRANK:

Oben und Mitte 5-7 °C:

Milchprodukte wie Quark und Joghurt sowie der Frischmilchvorrat gehören in den mittleren Teil des Kühlschranks. Käse braucht es nicht ganz so kühl und findet seinen Platz ganz oben.

Gemüsefach 6-10 °C:

Natürlich gehören Obst und Gemüse in dieses Fach, doch auch Käse, die noch nachreifen sollen, wie Handkäse oder Camembert, fühlen sich hier wohl.

**GEFRIER-
FACH:**

Gefrierfach -18 °C:

Neben Speiseeis, eignet sich das Gefrierfach auch um Butter, Sahne oder Käse tiefgekühlt zu bevorraten.