



5 CONSEJOS *para* ALMACENAR PRODUCTOS LÁCTEOS

EXTIENDE LA VIDA DE ANAQUEL DE LA LECHE CONGELÁNDOLA

La leche se expande cuando se congela, así que procura dejar espacio en el contenedor para prevenir que se desborde. También, no olvides anotar la fecha de almacenamiento. Después de congelar la leche, puede descongelarse durante la noche colocándola en una bolsa de plástico sellada y sumergida en agua fría. La leche congelada puede durar hasta 3 meses.



NO GUARDE LA LECHE O PRODUCTOS LÁCTEOS EN LA PUERTA DEL REFRIGERADOR



Tiene fluctuaciones de temperatura más fuertes que provocarán que expire su vida útil.

EL QUESO SE PUEDE ALMACENAR DE SEIS A NUEVE MESES, EN UN CONTENEDOR SELLADO

Quesos duros como Cheddar, Suizo, Gruyere y Monterey Jack son los más aptos para congelarse (incluso ya rallados) Siempre anota la fecha de empaque en el contenedor. Los quesos congelados deben descongelarse en el refrigerador por 24 horas y se recomiendan en preparaciones calientes.



CONSERVE LA MANTEQUILLA POR MÁS TIEMPO COLOCÁNDOLA EN EL CONGELADOR EN UNA BOLSA DE PLÁSTICO Y CON FECHA DE EMPAQUE

La mantequilla con sal puede almacenarse hasta 12 meses y la mantequilla sin sal por 6 meses. Descongele la mantequilla calentándola en el microondas en incrementos de 10 segundos hasta que se suavice. La mantequilla congelada también se puede descongelar por 24 horas en el refrigerador.



LOS PRODUCTOS QUE SE VENDEN EN CAJAS Y CONTENEDORES COMO LA CREMA ÁCIDA, QUESO COTTAGE, YOGURT Y HELADO PUEDEN ALMACENARSE CON LA BASE HACIA ARRIBA PARA PREVENIR LA FORMACIÓN DE MOHO Y CRISTALES DE HIELO.