

Vakuumpakking er ofte brukt til frysing av råvarer som kjøtt, grønnsaker og bær. Storhandel av varer som kyllingfileter, kjøtt, ost og de fleste matvarer kan du porsjonere og vakuumpakke. Du unngår frostskafer og forhindrer økt vekst av bakterier når du fjerner oksygenet helt. Vakuumposer har en bedre oksygenbarriere enn for eksempel vanlige brød/ fryseposer. Ost kan deles opp og vakuumpakkes. Pakkene kan da bare ligge i kjøleskap og åpnes etterhvert. For kjøtt og fisk som skal lagres lenge er det viktig å vakuumpakke. Skal du vakuumpakke bær er det en fordel å fryse de først så ikke bærene blir most når du vakuumpakker i vakuumposer.

Ved vakuumpakking av Fersk fisk, kjøtt og fugl forlenger du holdbarheten opptil 5 ganger. Vakuumpakking av restemat er miljøvennlig og du vil spare penger. Så nå er det ingen unnskylding til å kaste mat.

Oppbevaring av sølv og smykker. Supert å vakuumpakke ingen oksydering, holder seg blankt.

Vakuumpakk sesong klær og spar lagringsplass.

HVILKEN MAT KAN VAKUUMPAKKE?

Nærmest alt. Her er noen eksempler



Kjøtt



Sopp



Mais



Asparages



Pølser



Nøtter



Ris



Ost



Kylling



Fisk



Melk



Salami



Grønnsaker



Tomater
Tomatsaus



Kaffè



Frukt



Fisk



Oliven

Vakuumpakking er anbefalt både til ferskvarer og kokt mat. Flytende varer som sauser ol. kan vakuumpakkes i glass, bokser, boller. Du kan bruke gamle syltetøyglass, hermetikkbokser i metall osv.

Tørket frukt, grønnsaker, sopp osv er helt supert å legge i gless for så å vakuumere dette. Du kan også vakuumere dette i vakuumposer men pass da på at du ikke knuser maten.



KBK Jakt og Fritid AS
Kystveien 702, 4815 Saltrød, Pb57, 4851 Saltrød
Tlf.: +47 958 99 362
E-post: post@jaktogfritid.no
Web: www.jaktogfritid.no