



UNC  
CONSUMATORI.IT

## L'esperto risponde su... cibo nel frigo

23 dicembre 2016

### **E' vero che per evitare gli sprechi, è bene disporre secondo un certo criterio i cibi nel frigorifero?**

Sì, è vero e in particolare è bene mettere:

- carne e il pesce nella zona con la temperatura intorno ai 2 °C quindi la parte bassa.
- salumi, formaggi, uova, i cibi cotti e i prodotti aperti nella parte centrale o in quella più alta con temperatura tra i 4 °C e i 10 °C.
- frutta e verdura nei cassetti in basso dove la temperatura varia dagli 8° ai 10° gradi.
- bevande, prodotti in tubetti, il burro nei ripiani della porta del frigorifero.

Per saperne di più, leggi il **[nostro approfondimento](#)**

**Autore:** Agostino Macrì

**Data:** 28 dicembre 2016