



Jak skladovat uzeniny

Ingredience:

Postup:

Optimální skladování uzenin je při teplotě 4°C. Trvanlivé výrobky (suché nebo polosuché salámy) nejsou na skladování tak citlivé a snesou i teploty 15 - 25°C. Důležitější je, aby byly na dobře větraném místě - tím se předejde plesnivění.

