

Koll på råvaror med rätt förvaring i kyl, fryns och skåp!

Lägg fem minuter på att titta igenom kylen då och då så inga råvaror ligger och förstörs i onödan. Med GastroMax sortiment av lunchboxar och torr förvaring förlänger du råvarornas hållbarhet och får samtidigt ordning och lätt att hitta i kyl, fryns och skafferier.

A och O när det kommer till omtanke om råvaror och att undvika matsvinn är att använda rätt förvaring.

Gemensamt för både GastroMax Lunchbox och Torr förvaring är att de bygger på samma stapelbara "modul" med lufttätt lock vilket gör att det som förvaras håller sig fräscht så länge som möjligt.

GastroMax Lunchbox och Torr förvaring är transparenta så att det går att se igenom dem, även genom locket. Alla burkar och lådor går självklart att använda i frysen och diska i diskmaskin – om och om igen! GastroMax Lunchbox kan dessutom köras i mikrovågsugnen.

Backar vi bandet och tittar lite extra på det som lätt hamnar i slasken eller i soporna är det många av oss som håller ut mjölken så fort den gått någon dag över tiden, vi slänger frukt och grönsaker när de börjar se en aning skrynkliga ut och även den sista biten av brödlimpan har en förmåga att bli liggandes kvar för att till sist hamna i soporna. På ingen tid alls har en kasse med fullt duglig mat slängts - i onödan.

Dags att prioritera om, det krävs inga större insatser mer än möjligen lite framförhållning – och bra förvaring!

Här är bara några exempel på det som lätt åker i soporna, men som kan frysas in och användas senare:

* Tomaterna fryser du in och precis som de är, de blir visserligen lite vattniga, men passar perfekt i tomatås.

* De vissna örterna i kruka hackar du ner på två minuter och lägger i frysen. Perfekt till grytor, såser, gratäng och soppor.

* Mjölken slänger du inte heller för den går också utmärkt att frysa, men tina den i kylskåpet och skaka om innan du dricker. Mjolkprodukter i frysen expanderar i volym, så spara lite plats i behållaren som du fryser in i.

* Frukten fryser du hel eller i bitar och använder i shakes.

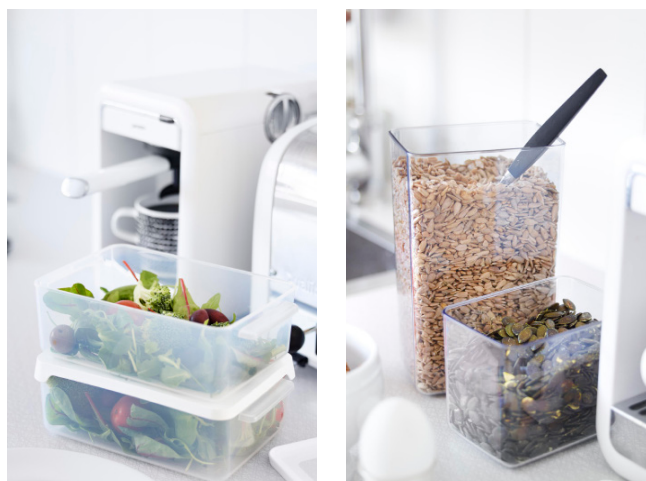
* Även äggen som passerat bäst före-datum kan sparas, knäck och fryns in, sedan kan de användas i exempelvis en spaghetti carbonara.

GastroMax Lunchbox finns i fyra storlekar från 0,3 liter till 1 liter och kostar från cirka 35 kr till cirka 55 kr.

GastroMax Torr förvaring finns i fyra storlekar från 0,8 liter till 3,5 liter och kostar från cirka 60 kr till cirka 95 kr.



GastroMax Lunchbox och Torr förvaring är transparenta även i locket vilket gör det enkelt att överblicka innehållet.



GastroMax Lunchbox och Torr förvaring bygger på samma stapelbara "modul" med lufttätt lock.

För utlåning och mer information vänligen kontakta:

Julia Christiansen, Presskontakt PerPR, 070-602 17 00, julia@perpr.se
Camilla Modeen, +358-40 638 6633, camilla.modeen@orthexgroup.com