

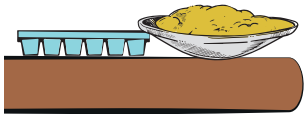
# Guida alla Conservazione e Preparazione

## Consigli di conservazione

È possibile **preparare più porzioni di cibo addensato da congelare e consumare in seguito**. Basta seguire questi pochi accorgimenti:

### Congelare

le pietanze pronte negli appositi stampi per ghiaccio

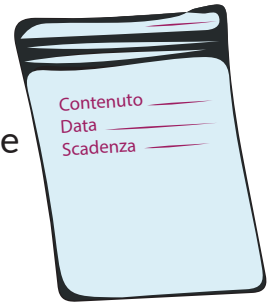


Inserire l'alimento congelato in un **sacchetto gelo pulito**, senza riempire troppo il sacchetto.



**Sigillare i sacchetti gelo ed etichettarli** uno per uno, indicando:

1. Contenuto
2. Data di preparazione
3. Data di scadenza **(non più di tre mesi)**.



### Per riscaldare gli alimenti

Mettere la porzione congelata su un piatto, coprire e **lasciar scongelare in frigorifero per due o tre ore**.



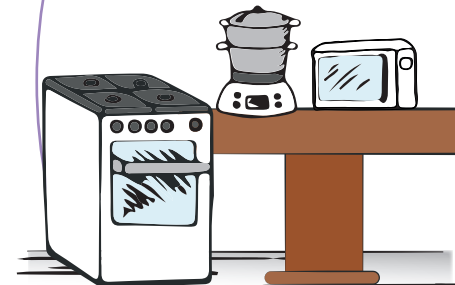
Dopo ciascun utilizzo, **risigillare i sacchetti** per evitare il deterioramento del contenuto.



Se i cibi dovessero deteriorarsi, **gettarli via**.

**Controllare periodicamente** che i sacchetti non siano danneggiati e gettare via gli alimenti scaduti.

**Non riutilizzare i sacchetti**



Riscaldare **nel forno combinate, nella vaporiera o nel microonde** (potenza 650 W per 1 minuto / 1 minuto e mezzo)

# Utensili da cucina per la preparazione

Ecco alcuni **utensili utili per la preparazione** delle pietanze con i nostri prodotti:



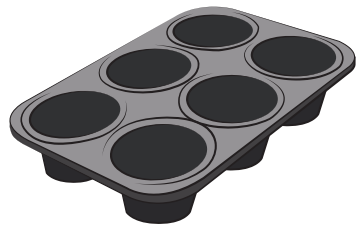
**Frullatore**



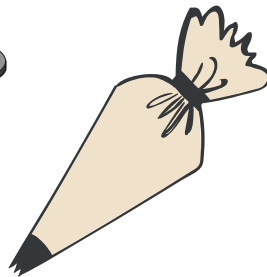
**Caraffa graduata**



**Terrine per mescolare gli alimenti**



**Stampi per alimenti**



**Sac à poche**



**Vaschette per il ghiaccio**



**Misurino**



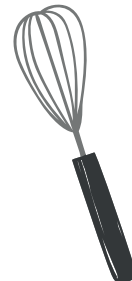
**Shaker**



**Colino**



**Cucchiari dosatori**

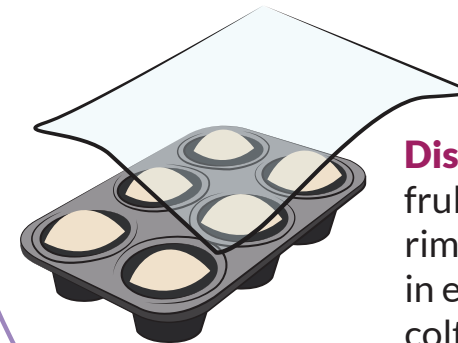


**Frusta**

Alcuni consigli su **come utilizzare gli stampi per alimenti** nel preparare i cibi frullati:



**Aggiungere la quantità indicata di addensante** (Nutilis Powder o Nutilis Clear) al cibo frullato e lasciar riposare per 60 secondi.



**Distribuire il cibo frullato negli stampi** rimuovendo la quantità in eccesso con un coltello.

**Ricoprire** ogni vassoio di stampi **con della pellicola per alimenti**.