



MANTENGA LA LECHE

fresca



DELE SEGUIMIENTO A LOS TIEMPOS:

la fecha límite para la venta es el último día en que el supermercado debe vender el producto. Si éste ha tenido una refrigeración apropiada, puede usar el producto hasta una semana después de esta fecha.

UBICACIÓN APROPIADA:

guarde la leche en la parte más baja del refrigerador para mantenerla lo más fría posible. Mantenga su refrigerador a una temperatura de 35 a 40 grados Fahrenheit para maximizar la frescura.



SU NARIZ LO SABE:

elimine los productos lácteos que tengan sabor, olor o apariencia extraños.

CONGÉLELA:

congele la leche en un contenedor hermético con una media pulgada de espacio en la parte superior - se conservará en buen estado hasta por tres meses. La leche muchas veces suele separarse cuando está congelada; por ello, la leche que ha sido descongelada es mejor usarla para cocinar u hornear, en lugar de beber. Revuelva bien antes de usarla.

