

minus22

Secretul prospețimii peștelui congelat

Decongelare

DECONGELAREA
LA RECE
CEA MAI INSPIRATĂ
IDEE PENTRU O
MASĂ GUSTOASĂ

/./././.

/./././.

/./././.

PROSPETIME CONGELATĂ

SECRETUL PROSPETIMII

PEȘTELUI CONGELAT

VINE DINTR-UN

PRINCIPIU SIMPLU:

CONGELARE FOARTE RAPIDĂ

DECONGELARE FOARTE LENTĂ



Peștele congelat prin Înghețarea fulger are prospețimea cea mai apropiată de cea a peștelui proaspăt prins.

Congelarea foarte rapidă se face prin procesul de Flash Freezing (congelare fulger) încă de pe vasul pescarilor și încă din primele 4 ore de la prinderea peștelui.

Când peștele este congelat normal, ace de gheață se formează din apa pe care carnea o reține, existând riscul compromiterii calității produsului.

La congelarea bruscă sub -40 grade Celsius, cristalele de gheață formate în interiorul peștelui sunt foarte mici, această metodă reducând procesul de descompunere a cărnii la minimum.

Transportat în condiții de frig controlat până la destinația sa finală, peștele astfel congelat ajunge să fie considerabil mai sănătos și mai proaspăt decât cel fresh, transportat în lădițe cu gheață în câteva zile de la pescuire.



Decongelarea la rece Cea mai sigură soluție

Planifică-ți de ce ți-e poftă să gătești înainte cu cel puțin o zi.

Decongelarea foarte încetă promite nealterarea prospețimii, dar presupune o **depozitare timp de 24 de ore** a produsului într-un mediu foarte răcoros cum este frigiderul.

Metoda cea mai recomandată de a dezgheța peștele în condiții de siguranță este plasarea sa pe raftul cel mai aproape de congelator, într-un recipient curat, fără conținut lichid.

Dacă peștele nu este învelit într-un ambalaj de plastic, acoperă ușor partea de sus cu o folie pentru a evita contactul cu alte alimente din frigider.

După decongelare, îndepărtează lichidul colectat în recipient sau în pungă.

Pentru a te bucura de prospețimea peștelui congelat rapid îți recomandăm să gătești peștele în mai puțin de o zi de la dezghețare.



Decongelarea peștelui în frigider poate dura ceva mai mult timp, însă este cea mai corectă și eficientă opțiune.

În acest fel, carnea are mai mult timp pentru a re-absorbi cristalele de gheață care s-au format între fibre și îi asigură o textură mai bună atunci când este gătită, păstrând aroma și nutrienții peștilor oceanici.

Chiar dacă procesul decongelării în apă fierbinte poate fi accelerat, nu încerca, deoarece acest lucru poate duce la dezvoltarea bacteriilor pe alimente.

Totodată, din experiența de 22 de ani în produsele congelate, știm clar că păcălirea dezghețării în apă caldă nu este tocmai cea mai inspirată idee dacă se urmărește o masă gustoasă.

Ai grijă de sănătatea ta și a familiei tale și ia aminte temperatura de păstrare a produselor congelate:

+5 °C – în frigider, maxim 24 ore

-6 °C – în congelator – 2-3 zile

-12 °C – în congelator – 2 săptămâni



Află mai multe despre prospețimea prin congelare pe:

facebook.com/minus22

www.minus22.ro

-22