

Hoe lang kun je voedingsmiddelen in de diepvriezer bewaren?

- **tot 1 maand:**
 - Slagroomgebak, gebak met slagroom

- **1 tot 2 maanden:**
 - Boter
 - Margarine

- **1 tot 3 maanden:**
 - Cervela, spek, rookvlees (gezouten vleeswaren)

- **2 tot 3 maanden:**
 - Rauw gehakt, hamburgers, slavink (gemalen vlees)

- **2 tot 4 maanden:**
 - Blok jonge, belegen en oude kaas

- **tot 3 maanden:**
 - Vlees: gebakken en gebraden vlees, boterhamworst, gekookte worst, gebraden gehakt, leverworst (gekookte vleeswaren), ham, casselerrib, kipfilet, fricandeau, rosbief
 - Vis: rauwe zalm, makreel (vette vis), gerookte zalm, gerookte makreel, gerookte paling, zoute haring, kibbeling, garnalen, gekookte mosselen
 - Zuivel: brie
 - Gesneden groenten nadat ze eerst geblancheerd zijn
 - Vlees, vis, groente en vruchten uit blik of glazen pot in een bewaardoosje
 - Kant-en-klaarmaaltijden, restjes van warme maaltijden, soep
 - Appelgebak, taart zonder slagroom

- **tot 4 maanden:**
 - Rauwe kip

- **tot 6 maanden:**
 - Moedermelk
 - Rauwe kabeljauw, schol, tonijn (magere vis)

- **tot 8 maanden:**
 - Zelfgemaakt fruit- en groentehapje

- **tot 9 maanden:**
 - Rauw rundvlees

- **tot 12 maanden:**

- Wortelen, broccoli, witlof en bloemkool, nadat je ze eerst blancheert.