

Fleisch einfrieren

Beitrag von „Bardo Thodol“ vom 3. August 2020, 09:12

Vakuumfolien sind wesentlich dicker als normale Gefrierbeutel. Und sie sind (wenn die Naht gut gemacht wurde) absolut dicht (wobei etwas Sauerstoff durch die Folie diffundieren kann, aber aufgrund der Dicke auch langsamer als bei normalen Beuteln).

Daher halten auch TK-Lebensmittel deutlich länger, wenn sie vakuumiert werden. Und Gefrierbrand ist eben nicht möglich.