



Diksmuidsestraat 64-70
8840 Staden
T +32 51 700 100
info@noma.be
www.noma.be/fr

Pour conserver une qualité optimale, il est conseillé de ne pas décongeler les aliments avant de les préparer.

Pour les légumes : inutile de les décongeler, ils resteront ainsi plus croquants.

Pour le poisson : c'est inutile si vous le faites cuire dans de l'eau, au micro-ondes ou au four.

Mais à décongeler si vous le cuisez à la poêle, au gril ou à la friture, ceci pour éliminer la fine couche protectrice d'eau glacée.

Pour la viande, il est préférable de décongeler superficiellement la viande.

Placez-la la veille à l'endroit le plus froid de votre réfrigérateur, ou utilisez l'option décongélation du micro-ondes.

Pour décongeler un produit, 2 méthodes sont possibles :

- au réfrigérateur

comme la température y reste toujours en dessous de +7 °C, le développement bactériologique est donc limité.

- au micro-ondes, juste avant usage

Le processus de décongélation étant très rapide, la croissance bactériologique est limitée.

Pourquoi ne pas recongeler des produits dégelés ?

La congélation maintient la situation bactériologique de l'aliment.

Un aliment qui a été dégelé contient déjà des bactéries.

En le recongelant cet aliment, vous allez endormir ces bactéries.

Mais lors de la décongélation, elles vont « se réveiller » et se reproduire bien plus vite.