

Tabelle: Bewertung

Gekauft bei	Produkt	Gesamtbewertung
Penny	Schmankerlbox/Saunaschinken	Sehr gut
Hofer	Echt herzhaft/Toastschinken	Sehr gut
Lidl	Ein gutes Stück Heimat/Bio Schinkenaufschnitt (3. Sorten)	Sehr gut
Hofer	Aibler New lifestyle/Schinken hauchfein	Sehr gut
Hofer	Hütthaler/Putenschinken	Sehr gut
Hofer	Hütthaler/Farmerschinken	Sehr gut
Hofer	Zurück zum Ursprung, Bio/Beinschinken	Sehr gut
Spar	S-Budget/Putenschinken	Sehr gut
Billa	Ja! Natürlich/Leichter Bio Genuss-Schinken	Sehr gut
Lidl	Wiesenthaler/ Schinkenaufschnitt (3 Sorten)	Gut
Lidl	Wiesenthaler/ Beinschinken	Gut
Hofer	Hütthaler/Rauchschinken	Gut
Spar	Berger/Knusper Schinken	Gut
Spar	Tann/Schinkenaufschnitt (3 Sorten)	Gut
Spar	Holzbauer/Toastschinken	Gut
Billa	Clever/Toastschinken	Gut
Billa	Hofstädter/Rauchschinken	Gut
Billa	Hofstädter/Puten Saunaschinken	Gut
Merkur	Traditionelle Alpenküche/Kaiser Schinken	Gut
Lidl	Dulano/Putentoastschinken	Zufriedenstellend
Spar	N.N./Bio-Gourmetschinken	Zufriedenstellend
Spar	N.N./Putenfarmerschinken	Zufriedenstellend
Spar	Berger/Wellness Schinken	Zufriedenstellend
Spar	Tann/Rauchschinken	Zufriedenstellend
Merkur	Radatz/Wiener Toastschinken	Zufriedenstellend

Tipps:

- Nach dem Kauf sollten Frischprodukte, das gilt auch für verpackte Produkte, so rasch als möglich in den Kühlschrank.
- Richtige Lagerung im Kühlschrank: Fleisch- und Wurstwaren gehören oberhalb des Gemüsefaches auf der untersten Platte (meist aus Glas) gelagert. Dort sollten bei richtiger Einstellung 4-5 Grad herrschen.
- Bei Fleisch- und Wurstwaren sollte das angegebene Mindesthaltbarkeitsdatum wirklich eingehalten werden. Besser ist es sogar solche Produkte vorher zu verbrauchen. Das gilt speziell für bereits aufgeschnittene Ware.
- Angepackte Wurstwaren sind so rasch als möglich zu verbrauchen. Bei solchen Produkten beginnen ab dem Zeitpunkt der Öffnung auch im Kühlschrank die Keime zu arbeiten und sich zu vermehren.