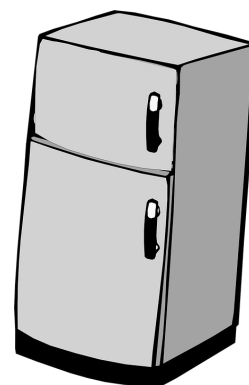


NIE KUPUJ MROŻONEK PODEJRZANYCH O ROZMROŻENIE!

Zwracaj uwagę, czy kupowany produkt

- nie ma zmienionego kształtu - wgniecenia, deformacji oryginalnego kształtu
- nie jest zbity w większe skupiska i bryły lodowe - dotyczy sypkich produktów, takich jak mieszanki warzyw czy owoców
- nie jest mocno oszroniony



Niezachowanie ciągłości łańcucha chłodniczego, czyli kilkukrotne rozmrażanie i zamrażanie produktów spożywczych stwarza ryzyko ich skażenia mikrobiologicznego i może powodować objawy chorobowe ze strony przewodu pokarmowego.

