

BUONE PRATICHE

**Cuoci sempre i **würstel**  
prima di consumarli!**



**I wurstel sono alimenti precotti,  
ma è importante cuocerli bene per ridurre il  
rischio di infezioni nei soggetti più vulnerabili**



La **Com.Pre.S.SA.**

**BUONE PRATICHE**

## **È avanzato del tonno in scatola?**



**Trasferisci l'avanzo in un contenitore, coprilo con olio,  
riponilo in frigorifero e  
consumalo nel più breve tempo possibile.**



**La Com.Pre.S.SA.**

**BUONE PRATICHE**

**Fai sempre bollire  
zuppe precotte  
per almeno 3 minuti!**



**Per consumarle in sicurezza ed evitare il rischio botulino, è essenziale conservarle in frigorifero e bollirle per almeno 3 minuti prima del consumo**



**La Com.Pre.S.SA.**