

**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.**