



DE NOOTZAAK GOTJÉ

BEWAAR ADVIES & TIPS

Noten en zuidvruchten zijn natuurproducten, voor een versheids en kwaliteitsgarantie dient u deze goed op te volgen. Zo kunt u langer van de versheid genieten.



ONBEWERKTE & ONBEWERKTE PRODUCTEN

Noten, zaden en pitten bevatten van nature veel (onverzadigde) olie. De ongebrande variant dient u daarom, goed afgesloten in de koelkast te bewaren. Zo is de kans op het ranzig worden (het naar buiten treden van de olie) minimaal. U kunt de producten op deze manier tot een jaar lang echt lekker houden. Pas op dat u het niet open zet in de koelkast, om schimmel te weren.



GEBRANDE NOTEN, PINDA'S & MIXEN

Wij verpakken de producten in een cellofaan zakje, waardoor deze vers blijven. Er mag te allen tijde geen lucht bij komen. Afgesloten in ons zakje blijven de gebrande noten ten minste 4 maanden vers. Hierna kunt u dit zelf beoordelen op smaak. Bederf is bijna onmogelijk, het kan hooguit zacht worden door te lang bewaren, maar dit levert absoluut geen gezondheidsgevaaren op. Gebrande noten behoeven niet gekoeld bewaard te blijven.



GEDROOGDE ZUIDVRUCHTEN

Bij voorkeur koel, droog en afgesloten bewaren. Bij voorkeur in de koelkast



CHOCOLADE PRODUCTEN

Bewaart u deze op een koele droge en donkere plaats, in ieder geval uit de warmte en de zon.



RIJSTCRACKERS

Voor rijstcrackers is het te allen tijde erg belangrijk dat u deze goed afgesloten en droog bewaard. Rijst is erg vatbaar voor vocht en bij het aantrekken hiervan kunnen ze zacht worden. Om deze reden rijstcrackers welke uit de verpakking zijn geweest niet meer terug doen.

Voor alle producten geldt als u ze in een bakje bewaard, doe dit nooit in een te groot bakje. Als er teveel lucht bij zit, is dit niet goed voor het product en dit zal de kwaliteit kunnen beïnvloeden.