

# Haltbarkeitstabellen - Lava kann länger...

Von der Verlängerung der Haltbarkeit um das **3 bis 5-fache** im Lebensmittelbereich bis hin zum 100%-igen Feuchtigkeitsschutz und einer nahezu luftleeren Verpackung in der Industrie werden Lava-Geräte weltweit in allen erdenklichen Bereichen eingesetzt.

Die folgenden Lebensmittel-Langzeittests frischer Lebensmittel bestätigen die Qualität der Lava-Vakuumverpackung:

Nahrungsmittel bei Zimmertemperatur <b>+20°C</b>	Haltbarkeit nicht vakuumiert	Haltbarkeit bei Vakuumierung mit Lava
Brot/Brötchen	2-3 Tage	7-8 Tage
Gebäck/Kekse	4-6 Monate	12 Monate
Roher Reis/Teigwaren	5-6 Monate	12 Monate
Kaffee/Tee	2-3 Monate	12 Monate
Gefriergetrocknetes	1-2 Monate	12 Monate
Wein	2-3 Tage	20-25 Tage
Alkoholfreie Getränke	7-10 Tage	20-25 Tage

Nahrungsmittel bei Lagerung im Kühlschrank <b>+5°C/-2°C</b>	Haltbarkeit nicht vakuumiert	Haltbarkeit bei Vakuumierung mit Lava
Wild	2 - 3 Tage	30 - 40 Tage
Rindfleisch	3 - 4 Tage	30 - 40 Tage
Geflügel	2 - 3 Tage	6 - 9 Tage
Ganzer Fisch	1 - 3 Tage	4 - 5 Tage
Hartkäse	15 - 20 Tage	40 - 60 Tage
Weichkäse	5 - 7 Tage	13 - 15 Tage
Rohes Gemüse	5 Tage	18 - 20 Tage
Frische Kräuter	2 - 3 Tage	7 - 14 Tage
Frisches Obst	3 - 7 Tage	8 - 25 Tage
Süßspeisen	5 Tage	10 - 18 Tage
Gekochte Teigwaren	2 - 3 Tage	8 - 12 Tage
Gekochte Suppen	2 - 3 Tage	8 - 12 Tage
Gekochtes Risotto	2 - 3 Tage	8 - 12 Tage
Gebrautes Fleisch	2 - 3 Tage	8 - 12 Tage

Nahrungsmittel bei Lagerung im Tiefkühlschrank <b>-15°C/-18°C</b>	Haltbarkeit nicht vakuumiert	Haltbarkeit bei Vakuumierung mit Lava
Fleisch	6 Monate	24 - 36 Monate
Hackfleisch	4 Monate	12 Monate
Geflügel	6 Monate	24 - 36 Monate
Fisch	6 Monate	24 - 36 Monate
Gemüse	8 - 10 Monate	24 - 36 Monate
Obst	6 - 12 Monate	24 - 36 Monate
Backwaren	6 - 12 Monate	24 - 36 Monate
Kaffeebohnen	6 - 9 Monate	24 - 26 Monate