

Vilka mejeriprodukter går att frysa?

I många fall kan mejeriprodukter som närmar sig bäst-före-datum frysas in och användas senare. Läs vår frysguide och släng mindre!

KOM IHÅG:

- Frys in innan bäst-före-datumet har passerat
- Frystid max tre månader
- Tina alltid upp produkterna långsamt i kyl



CRÈME FRAÏCHE

Crème fraîche kan frysas in som den är, eller användas som bas i frysta desserter som mousse eller parfait.

Vid upptining tappar crème fraîche sin ursprungliga funktion. Använd till soppa, sås och grytor som mixas upp innan servering.



MJÖLK

Kan frysas men tappar sin ursprungliga funktion när den tinar. Använd till soppa, sås och puréer som mixas släta.



GRÄDDE

Färsk grädde och matlagingsgrädde kan frysas in som den är. Färsk grädde kan också användas som bas i frysta desserter som mousse eller parfait.

Vid upptining tappar grädde sin ursprungliga funktion. Använd till soppa, sås och grytor som mixas upp innan servering.



HÅRDOST

Hårdostar med hög fetthalt (25 % eller mer) går bra att frysa i bitar, skivor eller som riven. Använd helst behållare med tätslutande lock eller fryspåse. Tina i kylan och använd så fort som möjligt.

Även mögelostar går bra att frysa. Tina osten i kylan och använd i matlagning.



SMÖR

Smör fungerar utmärkt att frysa in och använda efter sista förbrukningsdatum.



FÄRSKOST OCH KVARG

Färskost och Kesella® kvarg blir grynig om den frysas som den är. Däremot fungerar det utmärkt att göra cheesecakes, mousser och andra desserter som i sin tur kan frysas.



YOGHURT

Yoghurt kan inte frysas som den är då den blir grynig och vattning efter upptining. Däremot kan yoghurt användas som bas i frysta desserter som exempelvis mousse eller parfait.



GRÄDDFIL

Gräddfil kan inte frysas som den är då den blir grynig och vattning efter upptining. Däremot kan gräddfil användas som bas i frysta desserter som exempelvis mousse eller parfait.

DESSA PRODUKTER FUNGERAR MINDRE BRA ATT FRYSA



Smetana, Keso® Cottage cheese och vitost.



Kan frysas som den är.



Fungerar inte så bra att frysa.



Kan användas som ingrediens i rätt som kan frysas.

**ARLA
PRO.**
PARTNERS
AT HEART

På kund.arla.se hittar du recept på frysvänliga desserter och fler sinnsmarta tips.

