

# BUONI

# ANCHE DOPO LA SCADENZA!

## SAI LEGGERE LA DATA DI SCADENZA?

### DA CONSUMARSI ENTRO (o "USE BY")

indica una scadenza tassativa, oltre la quale il prodotto non può essere consumato.

### DA CONSUMARSI PREFERIBILMENTE ENTRO (o "BEST BEFORE")

si applica agli alimenti non soggetti a rapida deperibilità. I prodotti che presentano questa dicitura, una volta scaduti, non vengono considerati pericolosi per la salute e possono ugualmente essere consumati!

Rispondi alle domande e scopri tante curiosità utili a ridurre gli sprechi di cibo!  
**Quanto tempo dopo la data di scadenza posso consumarlo in maniera sicura?**

### YOGURT

- 24 ore
- 6-7 giorni
- Un mese

### CONSERVE SOTTACETO

- Una settimana
- 2 mesi
- Sei mesi

### UOVA

- Un giorno
- 3 giorni
- Una settimana

### PESCE E PIATTI SURGELATI

- Una settimana
- Un mese
- Due mesi

### CONSERVE DI POMODORO

- Una settimana
- Un mese
- Due mesi

### PASTA SECCA E RISO

- 2-3 mesi
- Un anno
- Due anni

### PANETTONI, PANDORI E COLOMBE

- Una settimana
- Due settimane
- Un mese

### SALE, ZUCCHERO E ACETO

- Sei mesi
- Un anno
- Non scadono

### PESCE IN SCATOLA

- Uno o due mesi
- Sei mesi
- Un anno

### LATTE A LUNGA CONSERVAZIONE UHT

- 24 ore
- Una settimana
- Un mese

### OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

- Due settimane
- Sei mesi
- 8 mesi

**CONTROLLA LE RISPOSTE SUL RETRO E SCOPRI LA SECONDA VITA DEI PRODOTTI ALIMENTARI!**

Sono tanti gli alimenti che, SE PERFETTAMENTE CONSERVATI, possono essere consumati anche molto tempo dopo la data di scadenza riportata sulla confezione.

## YOGURT

Può essere consumato fino a **6-7 giorni** dopo la data di scadenza: seppure perdendo in parte le proprietà nutritive originarie, mantiene invece inalterate quelle organolettiche.

## CONSERVE SOTTACETO

Si tratta di alimenti che hanno una scadenza variabile da 2 a 3 anni che può essere superata, in sicurezza, anche di **2 mesi**.

## UOVA

La deperibilità delle uova è spesso correlata al tipo di cottura. Se sono crude dovrebbero essere consumate nei **3 giorni** successivi alla data di scadenza.

## PESCE E PIATTI SURGELATI

Conservati correttamente possono essere mangiati fino a **due mesi** dopo la data di scadenza riportata sulla confezione, se la ricetta ne prevede la cottura.

## CONSERVE DI POMODORO

Durano dai 12 ai 20 mesi e possono essere consumati anche oltre i **2 mesi** dalla data di scadenza.

## PASTA SECCA E RISO

Di norma questi prodotti hanno una scadenza che varia dai 2 ai 2 anni e 6 mesi. Consumati anche **2-3 mesi** dopo il termine indicato sulla confezione non creano alcun tipo di danno o di rischio alla salute.

## PANETTONI, PANDORI E COLOMBE

Si tratta di prodotti dolciari con scadenze comprese fra i 4-5 mesi dalla produzione con possibilità di consumo anche oltre **2 settimane** dalla data indicata sulla confezione, seppure la fragranza o la morbidezza possano risultare leggermente alterate (ovvero meno soffici).

## SALE, ZUCCHERO E ACETO

Non scadono mai!

## PESCE IN SCATOLA

Il pesce in scatola può essere consumato tranquillamente entro **uno o due mesi** dalla data di scadenza.

## LATTE A LUNGA CONSERVAZIONE UHT

Si può consumare fino a **un mese** dopo la data di scadenza ed essere tranquillamente utilizzato in ricette che ne prevedano la cottura, come dolci, creme e budini.

## OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA

Gli oli di ottima qualità possono essere consumati fino a **8 mesi** dopo la data di scadenza riportata sulla confezione, seppure possano subire una eventuale lieve perdita delle qualità organolettiche.

Our partners

