

Pan:

Preparación	Los complementos perfectos	Tiempo recomendado de almacenaje en meses (aproximado)	
Separar las rebanadas con Papel Horno Albal®	➤ Papel de Horno Albal®	Pan (en rebanadas)	6
Ventajas: ➤ Las rebanadas se pueden descongelar de forma individual ➤ Los panes que se han congelado enteros, tienen un tiempo de descongelación relativamente largo	➤ Bolsas de congelación Albal®	Panecillos	2 - 4
	➤ Bolsas de congelación Ultra-Zip® (puede usar la de 8 litros para guardar grandes cantidades)	Pan (entero)	4 - 6
	➤ Bolsas Zipper® Albal®		
Guarde las rebanadas de pan separadas en bolsas de congelación			

Galletas, Masa:

Preparación	Los complementos perfectos	Tiempo recomendado de almacenaje en meses (aproximado)	
➤ Truco: Congela los pasteles en porciones para reducir el tiempo de descongelación	➤ Papel de Horno Albal®	Pastel	2 - 3
➤ Los bizcochos también deben congelarse en porciones en Bolsas de Congelación, preferiblemente separándolas con Papel Horno	➤ Bolsas de congelación Albal®	Brazo de gitano	6
➤ La masa también es más fácil de usar si se congela en porciones	➤ Bolsas de congelación Ultra-Zip®	Masa de galletas	6
	➤ Bolsas Zipper® Albal®	Bizcocho	5
		Bizcocho con levadura	6
		Masa de levadura	2

Verduras:

Preparación	Los complementos perfectos	Tiempo recomendado de almacenaje en meses (aproximado)	
➤ Limpiar y lavar	➤ Bolsas de congelación Albal®	Berenjenas / Calabacines / Espárragos	6
➤ Preparar las verduras listas para cocinar, es decir, cortar la coliflor y el brécol en ramilletes, los puerros en rodajas, las zanahorias en rodajas o bastones, el repollo en tiras, etc.	➤ Bolsas Zipper® Albal®	Coliflor / Brécol	8
➤ Escaldar para reducir la pérdida de color, sabor y vitamina de, por ejemplo, la coliflor, el brécol, las coles, el hinojo, el repollo, las espinacas o las zanahorias. Una vez escaldado, introducir en agua muy fría para cortar la cocción.	➤ Bolsas de congelación Ultra-Zip®	Guisantes / Alubias / Apio - nabo	8 - 10
➤ Congelar primero los trozos de verduras por separado. Una vez congelados introducirlos en una Bolsa de Congelación Albal®		Colinabo	7 - 8
		Zanahorias	8 - 10
		Pimientos / Hierbas aromáticas	8
		Setas / Champiñones	6 - 8
		Col rizada / Coles de Bruselas	10
		Otros tipos de coles / Espinacas	10 - 12

Frutas:

Preparación	Los complementos perfectos	Tiempo recomendado de almacenaje en meses (aproximado)	
➤ Cortar las frutas grandes en rebanadas o en cubitos, por ejemplo las peras y el mango	➤ Bolsas de congelación Albal®	Frutas sin azúcar	8 - 10
➤ Congelar las frutas pequeñas enteras, por ejemplo las fresas y las frambuesas	➤ Bolsas Zipper® Albal®	Fruta endulzada	12
➤ Congelar los purés, por ejemplo puré de manzana	➤ Bolsas de congelación Ultra-Zip®	Puré	5 - 6
➤ Colocar primero la fruta por separado en el congelador, por ejemplo en una bandeja. Una vez congelada agruparla en Bolsas de Congelación Albal®		Manzanas / Peras / Albaricoques / Melocotones	8 - 9
➤ Truco: añadir un poco de azúcar aumenta el periodo de conservación y reduce la pérdida de vitaminas		Bayas	6 - 10
		Cerezas (deshuesadas)	10 - 12
		Ciruelas mirabel (amarillas)	8
		Ciruelas / Ruibarbo / Grosellas	10

Productos lácteos y huevos:

Preparación	Los complementos perfectos	Tiempo recomendado de almacenaje en meses (aproximado)	
➤ Los productos con un alto contenido de grasa, como la nata o el queso mascarpone, se pueden congelar sin problema	➤ Papel de Horno Albal®	Mantequilla	8
➤ Separa las lonchas de queso con papel de Horno para sacarlas más fácilmente	➤ Bolsas de congelación Albal®	La yema de huevo / la clara de huevo	10
➤ Los quesos duros, si se congelan enteros pueden deshacerse, es mejor rallarlo antes de la congelación	➤ Bolsas Zipper® Albal®	Queso rallado o en lonchas	3
Truco: puedes espolvorear el queso rallado para gratinar aunque esté congelado.	➤ Bolsas de congelación Ultra-Zip®	Nata	3

Pescado:

Preparación	Los complementos perfectos	Tiempo recomendado de almacenaje en meses (aproximado)	
➤ Congelar siempre los filetes de pescado de forma individual para que puedan sacarse independientemente. Prueba poniendo una capa de papel Horno Albal® entre cada filete.	➤ Papel de Horno Albal®	El periodo de conservación depende del contenido de grasa. Los pescados magros aguantan más tiempo que el pescado graso	Máx.5
➤ Poner en bolsas de congelación	➤ Bolsas de congelación Albal®	Magro: (p. ej. platija, lucio, mariscos, carbonero, lucioerca)	2
➤ Antes de congelar el pescado límpialo bien y déjalo listo para comer.	➤ Bolsas Zipper® Albal®	Graso: (p.ej. anguila, arenque, salmón, verdel, gallineta)	2 - 3
Consejo: Antes de congelar sumerge el pescado en agua helada, envuélvelo luego en Film Transparente Albal® y guárdalo en una Bolsa de Congelación.	➤ Bolsas de congelación Ultra-Zip®	Gambas / Langostinos	
	➤ Film transparente Albal®		

Carne, pollo, salchichas:

Preparación	Los complementos perfectos	Tiempo recomendado de almacenaje en meses (aproximado)	
➤ La carne debe congelarse lo antes posible para evitar la pérdida de jugos.	➤ Papel de Horno Albal®	El periodo de conservación depende del contenido en grasa y del procesamiento. La carne grasa o finamente picada tiene un periodo de conservación más corto	
➤ Las porciones pequeñas y planas se congelan con mayor rapidez	➤ Bolsas de congelación Albal®	➤ Salchichas	4
➤ Separar los filetes con Papel Horno para que sean más fáciles de extraer.	➤ Bolsas Zipper® Albal®	➤ Carne para asar, filetes o carne cruda	10-12
	➤ Bolsas de congelación Ultra-Zip®	➤ Carne picada	4
		➤ Chuletas o costillas / Roulades	4 - 6
		➤ Croquetas	3
		➤ Salchichas: frescas y ahumadas	2 - 4
		➤ Pato / Ganso	4 - 6
		➤ Pollo / Gallina / patos, pavos y ocas	6 - 8
		➤ Pavo	3